



Own the taste

PULJONKI®

**Flavours
of Asia**



PULJONKI®

い
た
だ
き
ま
す

Aasialaisen keittiön inspiroimana

Aasialainen keittiö saa entistä enemmän jalansijaa ravintoloissa. Raikkaiden makujen, umamin ja aromikkaiden mausteiden myötä yhä useammat kokit saavat inspiraatiota itämaisista tekniikoista ja minimalismista.

Aasialaisen ruokakulttuurin ja pohjoismaisten raaka-aineiden fuusiosta syntyy uusia makuelämyksiä, jotka puhuttelevat uteliaita ruokailijoita.

Aasialainen street food, ramen ja miso ovat ansainneet paikkansa ravintoloiden listoilla ympäri maailmaa.

Siksi OSCAR® ja Puljonki® lanseeraavatkin nyt Aasiasta vaikutteita saaneen tuotesarjan, jonka avulla on helpompi ottaa aasialaisia makuja ja ruokia mukaan listoille.

Tämä esite on tarkoitettu inspiraatioksi.
Ole hyvä! Tai kuten japaniksi toivotetaan hyvää ruokahalua: **Itadakimasu.**



Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan

Tuotteen suunnittelun lähtökohtana on aito japanilainen Tori Paitan – kanaliemi, joka tunnetaan kermaisesta, lähes maidonvalkoisesta koostumuksestaan ja voimakkaasta umamistaan. Tavallisesti tämä liemi edellyttää usean tunnin keittoajan oikean täyteläisyyden ja rasvakoostumuksen saavuttamiseksi.

Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan on valmis tuote, jonka juuri oikea tasapaino ja pehmeä maku tekevät ramen-elämyksestä aidon. Se sopii erinomaisesti klassisiin vaihtoehtoihin, kuten Shio tai Shoyu rameniin tai nykyaikaisempien ja luovempien muunnelmien pohjaksi.

Lisää joukkoon vain omaa tare-kastiketta, öljyä tai rasvaa, kuten kanan tai ankan rasvaa, ja viimeistelevä maku-kokonaisuus esimerkiksi kananmunalla, sienillä, lihalla, merilevällä tai vihanneksilla.

**Puljonki® Signature
Ramen Tori Paitan**

1 L tetra

Tuotenumero 296646
EAN 5 7093 4718 4873



OSCAR® Miso Liemi tahna

Tämä fermentoidusta soijapavuista valmistettu misotahna antaa ruokiisi täyteläistä ja monipuolista makua. Se toimii sekä vegetaarisen että vegaanisen ramenin pohjana syventäen liemen makua.

OSCAR® Miso Liemi tahnaa voit käyttää Tare-kastikkeeseen, vinegretteihin, marinadeihin tai glaceen ja vaikka sellaisenaan misokeittoon silkkitofun ja merilevän kanssa. Sen maku on täyteläinen, syvän umaminen ja se on tahnamaisen koostumuksensa ansioista helppokäyttöistä.

**Miso Liemi tahna
ämpäri**
1 kg
Tuotenumero 296641
EAN 5 7093 4718 4774







鶏
白
湯
ラ
ー
メ
ン

Tori Paitan Ramen

10 annosta

- 3 kpl paksoita
- 2 kpl kevätsipulia
- 450 g nuudeleita
- 2 l Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan
- 10 kpl soijamarinoitua kananmunaa

Valmistus:

- Huuhtelee paksoit ja kevätsipulit huolella. Paloittele paksoit neljään osaan ja hienonna kevätsipulit.
- Kuumenna vesi kiehuva kattilassa ja keitä nuudelit siinä ohjeen mukaisesti. Lisää paksoit joukkoon, kun keittoaika on jäljellä 2 minuuttia.
- Kuumenna Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan kiehuva ja kaada se keitettyjen nuudeliin ja paksoihin päälle. Ripottele päällä hienonnetut kevätsipulit.

Ramen – kulho täynnä mahdollisuuksia

Ramen on muutakin kuin japanilainen klassikko – se on monipuolinen ja ravitseva, kaikkialle maailmaan levinnyt ruoka, josta on helppo tehdä luovia muunnelmia.

Ramen on suosittu ruoka Japanissa. Se sopii niin ruokalistan annokseksi kuin lisukkeilla muunneltavaksi vaihtoehdoksi monipuoliseen tarjoiluun.

Ramen voi olla joko täyteläinen tai kevyt ja fermentoitu. Makuun ja tasapainoon keskittyen se mahdollistaa kestävä kausiruokien valmistuksen myös potentiaalisista ruokahävikki raaka-aineista.

Vinkkejä ja tarjoiluideoita:

Ramenkeiton voi maustaa tare-kastikkeella tai aromaattisella öljyllä. Annosta voi varioida erilaisilla lisukkeilla.

Kokeile vaikka bonito-hiutaleita, enokisieniä, uunissa paistettuja kirsikkatomaatteja tai paistettua kanan jauhelihaa.



ゆ
ず
鶏
パ
イ
タ
ン

Yuzu Tori Paitan Sifon

10 annosta

5 dl	Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan
10 g	suolaa
2 g	ksantaanikumia
30 g	yuzumehua

Valmistus:

- Lämmitä Puljonki® Signature Ramen Tori Paitan 70 °C:seen ja lisää joukkoon suola sekä ksantaanikumi. Sekoita sauvasekoittimella, kunnes seos on tasaista.
- Lisää joukkoon yuzumehu.
- Kaada seos sifoniin, lisää patruuna ja ravista kunnolla.
- Pidä sifoni lämpimänä 60 °C:ssa käyttöön asti.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Yuzun tilalla voi käyttää valkosipuliöljyä tai muuta aromaattista makua. Sopii erinomaisesti temperoidulle kalalle ja tuoreille vihanneksille.







味噌汁

Misokeitto

10 annosta

- 20 g kuivattua kombulevää
- 1 l vettä
- 75 g OSCAR® Miso Liemi tahna
- 300 g silkkitofua kuutioina
- 100 g kevätsipulia hienonnettuna

Valmistus:

1. Anna kombulevän liota kylmässä vedessä 30 minuuttia. Kuumenna vesi hitaasti juuri kiehumispisteeseen ja ota kombulevä pois ennen kuin vesi alkaa kiehua.
2. Lisää OSCAR® Miso Liemi tahna, ja sekoita kunnes se on liuennut kokonaan.
3. Anna keiton hautua alhaisella lämmöllä 5-10 minuuttia antamatta sen kiehua.
4. Maista ja mausta, lisää tarvittaessa misotahnaa tai vähän vaaleaa soijakastiketta.
5. Koristele annos silkkitofulla ja hienonnetulla kombulevällä.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Tähän misokeittoon voi lisätä kaikenlaisia vihanneksia.



味噌
グラッセ

Miso-glaseeraus Kushiyaikiin

10 annosta

- 150 g OSCAR® Miso Liemi tahna
- 50 g tummaa soijakastiketta
- 50 g ruokosokeria
- 25 g öljyä, seesamiöljyä tai neutraalia öljyä

Valmistus:

1. Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita hyvin.
2. Voidaan käyttää lämpimänä tai kylmänä – sivele vartaisiin, joissa on kanaa, kalaa tai vihanneksia, grillauksen viimeisinä minuutteina (useampi kerros antaa enemmän makua ja kiiltoa).

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Tämä misokeitto voidaan yhdistää kaikenlaisten vihannesten kanssa.







味噌
ソース

Misokastike ruskistetulla voilla

10 annosta

- 150 g voita
- 75 g OSCAR® Miso Liemi tahna
- 25 g tummaa soijaa
- 20 g riisiviinietikkaa
- pippuria

Valmistus:

1. Sulata ja ruskista voi kattilassa, kunnes sen tuoksu on pähkinäinen ja väri kullanuskea. Herää ei siivilöidä pois.
2. Ota kattila levyltä ja sekoita OSCAR® Miso Liemi tahna lämpimään voihin.
3. Lisää soijakastiketta ja etikkaa.
4. Mausta mustapippurilla ja lisää tarvittaessa hapokkuutta tai säädä makeutta.
5. Tarjoile lämpimänä.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Kastike sopii hyvin esim. paahdetulle hokkaidokurpitsalle tai grillatulle mustekalalle.



味噌
ビネ
グレ
ット

Misovinegretti

10 annosta

25 g	OSCAR® Aasialainen Fondi tiiviste
25 g	OSCAR® Miso Liemi tahna
20 g	sokeria
40 g	riisiviinietikkaa
100 g	vettä
25 g	soijaa
30 g	limetinmehua
250 g	neutraalia öljyä

Valmistus:

1. Sekoita ensin OSCAR® Aasialainen Fondi tiiviste, OSCAR® Miso Liemi tahna ja sokeri.
2. Lisää joukkoon riisiviini, vesi, soijakastike ja limetinmehu.
3. Viimeistele lopuksi öljyllä.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Kokeile vinegrettiä seesaminsiemellä koristeltujen ohuiden vihannessuikaleiden kanssa.







塩
ラ
ー
メ
ン

Shio Ramen ja suolattu sitruuna

10 annosta

- 40 kirsikkatomaattia
- 100 g neutraalia öljyä
- suolaa
- 250 g valkoista sipulia tai salottisipulia
- 50 g valkosipulia
- 150 g OSCAR® Premium Sitruunatahna
- 1 l vettä
- 1 l Puljonki® Signature Kanaliemi
- 50 g OSCAR® Kasvisfondi tiiviste
- 450 g nuudeleita
- 10 soijamarinoitua kananmunaa
- soijassa haudutettua possun rintaa

Valmistus:

- Kierrittele tomaatit öljyssä ja suolassa. Paista niitä uunissa 110 °C:ssa 1,5 tuntia.
- Valmista tare-kastike. Hienonna sipulit ja anna niiden karamellisoitua alhaisella lämmöllä kullankeltaisiksi. Kun sipulit ovat jäähtyneet, mausta ne OSCAR® Premium Sitruunatahnalla ja suolalla. Maun tulee olla voimakas ja suolainen.
- Kiehauta vesi, Puljonki® Signature Kanaliemi ja OSCAR® Kasvisfondi tiiviste. Mausta keitto tare-kastikkeella tai lisää tarea suoraan kulhoon tarjoiltaessa.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Keitto voidaan valmistaa myös vegaanisena versiona Puljonki® Signature Kasvisliemi ja OSCAR® Vegaaninen Kananmakuinen mauste avulla.



Phở Bò

P
h
ở

B
ò

10 annosta

- 2 keltasipulia
- 1/2 inkiväärin juuri
- 2 isoa valkosipulin kynttä
- 500 g Puljonki® Signature Lihaliemi
- 25 g OSCAR® Härkäfondi tiiviste
- 1.5 l vettä
- 40 g kalakastiketta
- 1 tl korianterinsiemeniä
- 1 tl fenkolinsiemeniä
- 1 tl neilikkaa
- 1 tl kokonaisia kardemummansiemeniä
- 4 tähtianista
- 1 kanelitanko
- 2 rkl ruskeaa fariinisokeria
- suolaa ja sokeria
- 1 kg naudan rintaa
- riisinuudeleita
- kevätsipulia
- thaibasilikaa
- minttua
- limettiä

Valmistus:

1. Valmista pho- keittopohja paahtamalla sipulia, inkivääriä ja valkosipulia kuivalla paistinpannulla, kunnes ne tummuvat hieman.
2. Kiehauta Puljonki® Signature Lihaliemi, vesi ja kalakastike. Lisää paahdetut sipulit ja inkivääri sekä mausteet ja fariinisokeri.
3. Laita naudan rinta toisen kattilaan. Kaada joukkoon kylmää vettä ja lämmitä se kiehuvaaksi. Anna lihan kiehua 3 minuuttia, minkä jälkeen se huuhdellaan huolellisesti kylmällä vedellä. Siirrä liha kattilaan, jossa on valmistamasi pho- keittopohja.
4. Anna lihan hautua kannen alla pho-keittopohjassa, kunnes se on mureaa. Siivilöi neste ja anna lihan levätä tunnin ajan.
5. Mausta keitto suolalla, sokerilla ja OSCAR® Härkäfondi tiivisteellä lisämaun saamiseksi.
6. Tarjoile riisinuudeleiden, tuoreiden yrttien ja vastapuristetun limetinmehun kanssa.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Jos haluat vaihtoehdon naudalle, ruoka on helppo valmistaa käyttämällä Puljonki® Signature Kana Fond tai OSCAR® Kanafondi tiivistettä noudattamalla samaa valmistustapaa.







割
包

Guà bāo

10 annosta

- 1,5 kg possun rintaa
- suolaa
- öljyä (ruskistamiseen)
- 1 l vettä
- 100 g OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna
- 250 g tummaa soijaa
- 50 g ruskeaa fariinisokeria
- 5 isoa valkosipulin kynttä murskattuina
- 4 tähtianista
- 20 bao-sämpylää
- korianteria
- paahdettua sipulia
- kevyesti säilöttyä kurkkua

Valmistus:

1. Tee viiltoja possun rintaan, suolaa se ja ruskista joka puolelta öljyssä.
2. Lisää kattilaan vettä, OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna, soijaa, fariinisokeria, valkosipulia ja tähtianista ja kiehauta ne.
3. Lisää possun rinta lämpimään liemeen ja hauduta sitä kannen alla uunissa 160 °C:ssa noin 3 tuntia tai kunnes se on mureaa.
4. Haudutetun possunrinnan siivut valellaan redusoidulla liemellä.
5. Täytä höyrytetty bao-sämpylät lihalla ja lisukkeilla.

Vinkkejä ja tarjoiluehdotuksia:

Haudutettua possun rintaa voi tarjoilla myös riisipedillä.



牛肉面汤

Taiwanilainen nautanuudeliikeitto

10 annosta

- 2 kg naudan lapaa suurina kuutioina öljyä (ruskistamiseen)
- 2 sipulia neljään osaan pilkottuna
- 6 valkosipulin kynttä murskattuina
- 100 g inkivääriä siivutettuna
- 1 tl sichuaninpippuria murskattuna
- 5 tähtianista
- 2 kanelitankoa
- 200 g tummaa soijaa
- 200 g riisiviiniä
- 30 g chiliöljyä
- 100 g ruskeaa fariinisokeria
- 1 tl tomaattipyrettä
- 1 l Puljonki® Signature Lihaliemi
- 1 l vettä
- vehnänuudeleita
- vihanneksia ja yrttejä

Valmistus:

- Ruskista liha huolella joka puolelta öljyssä ja nosta se sitten kattilasta.
- Paahda samassa kattilassa sipuli, valkosipuli, inkivääri ja mausteet, kunnes ne karamellisoituvat hieman.
- Lisää joukkoon soija, riisiviini, chiliöljy, ruskea fariinisokeri, tomaattipyree, Puljonki® Signature Lihaliemi ja vesi. Laita liha takaisin kattilaan.
- Kuumenna liha kiehuvaaksi ja anna sen kiehua hiljalleen kannen alla 2,5–3 tuntia, kunnes liha on mureaa.
- Siivilöi keitto ja lisää tarvittaessa soijaa, lientä tai sokeria.
- Keitä vehnänuudelit ja lisää ne tarjoilukulhoon. Asettele nuudeliin päälle lihaa, kuumaa keittoa, vihanneksia ja yrttejä.









Puljonki®

Own the taste

PROUD MEMBER OF

SOLINA



Puljonki Oy

Mäntimiehentie 21

02780 ESPOO

Asiakaspalvelu

p. +358 (0)20 766 1160

www.oscarnordic.fi