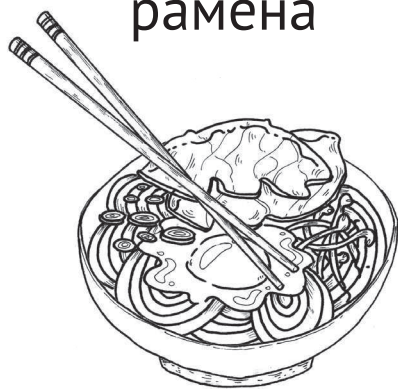


Соломон Шик

Полный гайд
по приготовлению
рамена



ХЛЕБ СОЛЬ®

Москва
2021

УДК 641.55:913(520)
ББК 36.997+26.89(5Япо)
Ш57

Иллюстрации *В. Каменской*

Шик, Соломон.

Ш57 По Японии с отличным аппетитом : полный гайд по приготовлению рамена / Соломон Шик. — Москва : Эксмо, 2021. — 224 с. : ил. — (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий).

ISBN 978-5-04-113115-9

Почему в любом крупном городе цивилизованного мира можно купить кусок пиццы, гамбургер или суши, а вот пирог с рыбой или тарелку борща — нет? Что делает блюдо популярным? Особый вкус? Доступность ингредиентов? Невысокая цена? Феномен «международной» еды — включает в себя всего несколько блюд. Вот эти чемпионы чемпионов — пицца, гамбургер, суши... Попробуйте продолжить сами. Будете удивлены — вам хватит пальцев одной руки. Около 20 лет назад в ряды «международных» чемпионов ворвался японский суперсуп рамен. Сначала в США, затем в Европе открылись и стали популярными тысячи рамен-шопов. Рамены вошли в меню мишленовских ресторанов. Тем не менее до сих пор единственный способ попробовать личный, полный умами рамен в России — приготовить его самому.

Первый на русском языке широкоформатный гайд по рамену делает процесс его приготовления сравнительно простым и увлекательным. Автору можно доверять. Однажды случайно попав в Японию, он остался там на годы. Путешествовал, учил язык, влюбился в японскую поэзию. Изучал локальные кухни, адаптировал рецепты, придумывал собственные. Открыл успешный рамен-шоп. Женился на японке. Поделился своим кулинарным опытом.

Если еще вчера у вас были отговорки — рецепт сложен и непонятен, готовить долго и скучно, то теперь все не так. Открыл книгу, сходил в магазин, заперся на кухне — готово!

УДК 641.55:913(520)
ББК 36.997+26.89(5Япо)

ISBN 978-5-04-113115-9

© Шик С., текст, 2021
© Иллюстрации. В. Каменская, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

*Единственной, веселой,
умной, отзывчивой,
моему лучшему другу,
жизнерадостному компаньону
и любимой жене!*

ПРЕДИСЛОВИЕ

Рамен — отличная еда. Он как пицца, только еще лучше. Его можно есть утром и вечером, днем и ночью. Можно в обеденный перерыв и на праздник. Можно трезвым, выпившим и пьяным. Восстанавливает силы. Делает счастливым. В Японии тысячи рамен-шопов. Надел ботинки, взял зонтик, может быть, постоял в очереди. Недолго. Все — у тебя миска с раменом. Ты доволен жизнью.

Родину не выбирают, реальный способ попробовать рамен в России — приготовить его самому.

Москвич в пятом поколении Соломон Шик волею судьбы оказался сначала в США, а затем в Японии, где, забыв о своем инженерном образовании и научной степени, он отдался своей страсти — кулинарии. Ему вместе с японским компаньоном удалось не только открыть свой рамен-я — ресторан, торгующий раменом — японским суперсупом, но целую сеть таких заведений.

В книге «По Японии с отличным аппетитом» вы найдете описание различных региональных кулинарных предпочтений и традиций, с которыми автор познакомился во время своих путешествий с острова Кюсю на юге Япо-



нии до острова Хоккайдо — на севере, очень личный рассказ об удивительной стране и способе существования в ней, и, самое главное — «конструктор раменов» — комплект рецептов, позволяющий даже не умудренному кулинарным опытом человеку приготовить восхитительную миску японского блюда.

Автор показывает, как сделать процесс приготовления рамена понятным и сравнительно простым. Предмет его особого интереса — умами — тонкий и изысканный «японский» вкус. Вкус, делающий рамен — раменом.

Автор точен и скрупулезен: каждый компонент супа заслужил у него самое пристальное внимание.

На страницах этой книги вы найдете исчерпывающие рецепты всех составляющих рамена — бульонов, соусов-таре, лапши, топпингов и абура-ароматических масел. Узнаете, как их приготовить и смешать, чтобы получить тот или иной рамен. Овладеете важнейшими принципами, следуя которым сможете не только приготовить классический рамен, но и создать самостоятельное, основанное на своем вкусе и местных продуктах блюдо — свой выдающийся, полный умами рамен. Ведь другой, по утверждению автора, готовить нет смысла.



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....7

I. ПО ЯПОНИИ С ОТЛИЧНЫМ АППЕТИТОМ **16**

Рамен23

Из чего собран рамен.....32

Умами.....37

Алхимия умами39

Математика умами.....44

Фастфуд52

II. ПОЛНЫЙ ГАЙД ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАМЕНА **60**

БУЛЬОНЫ67

ПАЙТАН – ОБЛАЧНЫЙ БУЛЬОН.....70

Тонкоцу пайтан –
бульон из свиных костей73

| | |
|---|----|
| Торикоцу пайтан – бульон из куриных костей | 74 |
| Гюкоцу пайтан – бульон из говяжьих костей | 76 |

ЧИНТАН – ПРОЗРАЧНЫЙ БУЛЬОН 78

БУЛЬОН ДАСИ 80

| | |
|-----------------------------|----|
| Комбу даси | 80 |
| Шиитакэ даси | 81 |
| Кацуо даси | 81 |
| Нибоши даси | 82 |
| Супер даси | 82 |
| Хотате даси | 83 |
| Даси из моллюсков | 83 |

РАСШИРЕННЫЕ БУЛЬОНЫ 85

| | |
|---|----|
| Бульоны свинина + курица | 85 |
| Бульоны свинина + курица + даси | 85 |
| Бульоны свинина + курица + рыба | 86 |

ТРИКИ 88

| | |
|----------------------------|----|
| Рамен-демиглас | 88 |
| «Быстрый» бульон | 89 |
| Скороварка | 90 |

ТАРЕ 92

СЁЮ-ТАРЕ 93

| | |
|--|----|
| Сёю-таре на основе комбу, нибоши и кацуобуси | 95 |
| Сёю-таре Киото | 96 |
| Сёю-таре на основе бульона тясю для рамен я-кей | 97 |
| Сёю-таре Токусима | 98 |



| | |
|------------------------------|-----|
| ШИО-ТАРЕ | 99 |
| Шио-таре базовый | 100 |
| Шио-таре расширенный 1 | 100 |
| Шио-таре расширенный 2 | 101 |
| Шио-таре Хакодате | 101 |
| Шио-таре Хаката | 102 |
| Шио-таре Дзиро | 104 |
| МИСО-ТАРЕ | 105 |
| Классический мисо-таре | 106 |
| Мисо-таре Саппоро | 107 |
| Мисо-таре Акайю | 107 |
| Острый мисо-таре | 108 |
| Мисо-таре коме | 109 |

АРОМАТИЧЕСКОЕ МАСЛО – АБУРА

| | |
|--------------------------------|-----|
| Абура куриный или свиной | 112 |
| Абура чеснок-лук | 113 |
| Абура лук-чеснок-нибоши | 114 |
| Абура тогараши | 114 |
| Абура лук-порей | 115 |
| Абура гребешок | 115 |
| Абура креветка | 116 |
| Сибура | 117 |
| Майю абура | 117 |
| Райю абура | 118 |

ТОППИНГИ 120

МЯСНЫЕ ТОППИНГИ..... 122

| | |
|-------------------------------|-----|
| Тясю тушеный..... | 123 |
| Тясю отварной..... | 125 |
| Тясю су-вид..... | 125 |
| Тясю запеченный..... | 127 |
| Какуни..... | 128 |
| Тясю для рамена Токусима..... | 130 |
| Тушеная говядина..... | 131 |
| Касива..... | 131 |
| Пепозо..... | 133 |
| Нику соборо..... | 133 |

ЗЕЛЕНЬ..... 135

| | |
|---|-----|
| Мояши – ростки фасоли..... | 135 |
| Аонегги..... | 135 |
| Ширанегги..... | 136 |
| Менма..... | 137 |
| Ниннику – чеснок..... | 139 |
| Шпинат..... | 139 |
| Бок-чой..... | 139 |
| Салат ибараки – маринованный зеленый чеснок..... | 140 |
| Кукуруза..... | 140 |
| Капуста..... | 140 |
| Жареные помидоры..... | 141 |

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОППИНГИ..... 142

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Аджитама – маринованное яйцо..... | 142 |
| Наруто-маки..... | 144 |

ГРИБЫ..... 146

| | |
|--------------|-----|
| Шиитаке..... | 146 |
|--------------|-----|



| | |
|---------------------------|-----|
| Эноки..... | 146 |
| Древесные грибы муэр..... | 146 |

ВОДОРΟΣЛИ..... 147

| | |
|-------------|-----|
| Нори..... | 147 |
| Вакаме..... | 147 |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТОППИНГИ..... 148

| | |
|--------------------------------|-----|
| Чичаррон..... | 148 |
| Чичаррон из куриной шкуры..... | 148 |
| Бени-сога..... | 149 |
| Семена кунжута..... | 149 |
| Сливочное масло..... | 150 |
| Соус ичиран..... | 150 |
| Соль кацуобуси..... | 151 |
| Гефун..... | 151 |
| Острый шар Акайю..... | 152 |

ЛАПША..... 153

| | |
|--------------------------|-----|
| Вода..... | 155 |
| Толщина лапши рамен..... | 156 |
| Мука пшеничная..... | 157 |
| Дополнительная мука..... | 157 |
| Кансуи..... | 158 |
| Добавки..... | 159 |
| Яичный белок..... | 159 |

ТЕСТО..... 160

| | |
|--------------------------------|-----|
| Лапша для первой попытки..... | 163 |
| Хаката рамен лапша..... | 165 |
| Хаката для рамена Саппоро..... | 165 |
| Хаката для рамена Токио..... | 166 |
| Лапша для рамена Китаката..... | 166 |

| | |
|--|-----|
| Хаката или тонкоцу шио рамен | 172 |
| Саппоро мисо рамен | 176 |
| Токио сёю рамен | 179 |
| Киото сёю рамен | 182 |
| Куруме шио рамен | 184 |
| Сёю рамен Йокогама (я-кей) | 186 |
| Токусима сёю рамен | 188 |
| Кумамото шио рамен | 190 |
| Сусаки или набяки сёю рамен | 192 |
| Сёю рамен Китаката | 194 |
| Акайю мисо рамен | 196 |
| Касаока сёю рамен | 198 |
| Асахикава сёю рамен | 200 |
| Шио рамен Хакодате | 202 |
| Сёю рамен Хакодате | 204 |
| Саката сёю рамен | 207 |
| Сиракава сёю рамен | 208 |
| Сёю рамен Мито | 210 |
| Сёю рамен Дзиро | 212 |
| Абура соба – сухой сёю рамен | 214 |
| | |
| Последнии рекомендации | 217 |
| Заключение | 219 |

