

Traditioneller japanischer "ODEN"- Geschmack

Suppenfonds fuer "ODEN"



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Produktmerkmale

1. Einfach !

Wenn Sie den Fonds 1 zu 10 mit Wasser verdünnen und die entsprechenden Zutaten hinzugeben, können Sie ganz einfach einen leckeren "Oden" zubereiten.

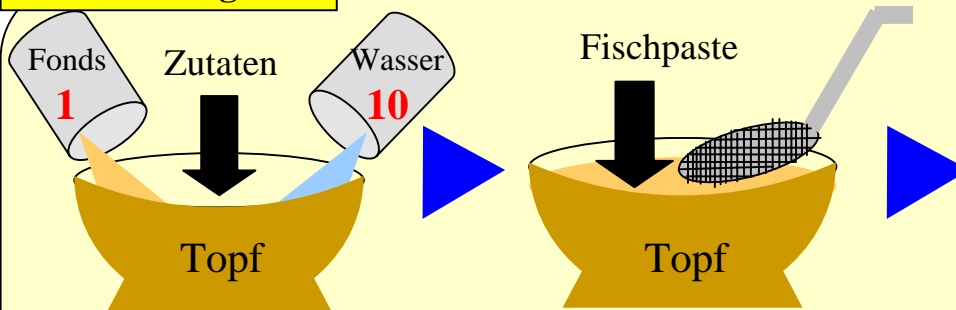
2. Lecker !

Abhängig von Ihren Zutaten nach Wahl können Sie mit unserem "Oden"-Fonds Ihren einzigartigen Oden-Geschmack herstellen.

3. Langanhaltender Geschmack !

Der typische Oden-Geschmack bleibt auch nach langer Kochzeit im Topf erhalten.

Zubereitung



① Zuerst Wasser, Fonds und andere Zutaten (außer Fischpaste) in den Topf geben und erhitzen.

② Nachdem das Wasser zum Kochen gebracht wurde, Schaum mit Sieb entfernen, Fischpaste hinzugeben und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze weiterkochen.

③ Nach dem Kochen "Oden" eine Stunde im Topf ziehen lassen, damit der typische Oden-Geschmack einziehen kann (vor dem Servieren wieder erwärmen).

♪ Composers of fine flavor

NIHON SHOKKEN CO.,LTD.

Duesseldorf Buero
Friedrich-Ebert-Str.17
40210 Duesseldorf
TEL 0211-499-751

<http://www.nihonshokken.com/de/index.html>

Von:

Datum: