

## #2024 Fideos Noodle

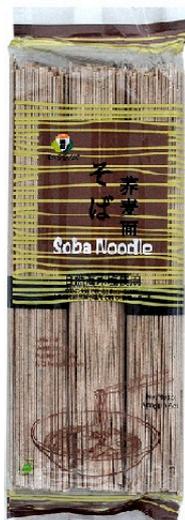


Los fideos ramen son fideos japoneses, a menudo cocinados a fuego lento en un caldo rico para dar el famoso plato japonés "ramen". Hay 26 tipos diferentes de fideos ramen reconocidos en Japón: algunos ondulados, otros planos, algunos más delgados que otros. Esta variedad de fideos ramen es la más común fuera de Japón. Puede ser difícil rastrear los fideos ramen, y estos paquetes de fideos ramen precocidos son un gran hallazgo para los conocedores de la cocina japonesa. Las porciones de fideos ramen se envasan individualmente. Simplemente agregue a un caldo hirviendo a fuego lento unos minutos antes de servir, permitiendo que los fideos se calienten.

**Price:** \$13,000

**Categories:** [Noodles - Pasta](#)

## Fideos Soba Noodle



Los fideos soba son fideos japoneses, a menudo cocidos a fuego lento en un caldo rico para dar el famoso plato japonés "ramen". Hay 26 tipos diferentes de fideos ramen reconocidos en Japón: algunos ondulados, otros planos, algunos más delgados que otros. Estos fideos soba están hechos de harina de trigo sarraceno, que significa 'soba' alforfón en japonés. Los fideos soba son fideos finos, que miden alrededor de 1 mm de ancho antes de cocinarse. Simplemente agregue estos fideos yutaka soba a un caldo hirviendo y cocine durante unos 5 minutos antes de servir. Cubra con cebolletas en rodajas, pollo a la parrilla, tempura de gambas o tofu frito. O cocine los fideos soba en agua hirviendo, escurra y mezcle en un sofrito.

**Price:** \$13,000

**Categories:** [Noodles - Pasta](#)