

Памятка: популярные виды азиатской лапши и с чем их сочетать

Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



Соба

Японская лапша из гречневой муки

Как есть

В холодном виде с топингами, добавить в бульон с овощами или боул



Рисовая

Тонкая или широкая лапша из рисовой муки

Как есть

Обжарить с овощами, курицей или креветками, добавить в легкий суп на основе бульона и овощей



Удон

Толстая пшеничная лапша с мягкой текстурой

Как есть

Добавить в суп, обжарить на сильном огне с овощами, мясом, птицей, рыбой или морепродуктами



Рамен

Тонкая и упругая пшеничная лапша с добавлением щелочной воды кансуй — для тягучей текстуры

Как есть

Добавить в одноименный суп



Фунчоза

Тонкая прозрачная лапша из бобового, картофельного или кукурузного крахмала

Как есть

Добавить в салаты или просто сделать гарнир

© boommaval (2), Sergey Eremin, Peter Hermes Furian, Anna Shepulova / Shutterstock / FOTODOM

