

# Savourez un goût du Japon :

Ajoutez une *touche mondiale* à votre menu  
avec des recettes authentiques de ramen

---

Préparé avec le bouillon de poulet condensé classique Campbell's<sup>MD</sup>



Ramen au poulet préparé avec le bouillon de poulet condensé classique Campbell's<sup>MD</sup>

*Campbell's*  
Service Alimentaire<sup>MD</sup>

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

# Créez-le à votre façon

## Des possibilités *infinies* de ramen

Commencez avec cette base de bouillon de ramen

### INGRÉDIENTS

1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique Campbell's<sup>MD</sup>

Code : 28197

1,36 L Eau

15 mL de poudre de dashi

45 mL de sauce soja



### PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faites mijoter tous les ingrédients à feu doux à moyen pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute.
2. Filtrez le bouillon pour enlever toutes les particules
3. Maintenez pour le service chaud à 60°C ou plus



Ramen au poulet



Ramen au kimchi



Ramen au gochujang

*Campbell's*

SOUPES CLASSIQUE

# Ramen au poulet



## INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique *Campbell's*<sup>MD</sup>
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 1,2 kg de poitrine de poulet, sans peau, cuite, tranchée
- 1125 mL de champignons shiitake, tranchés, sautés
- 250 mL de gâteau de poisson japonais, tranché
- 9 Bok choy, de taille moyenne, cuits à la vapeur

## PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi et la sauce soja pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus.
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

# Ramen au gochujang



## INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique Campbell's<sup>MD</sup>
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 15 mL de pâte de gochujang
- 1 kg de tofu ferme, grillé
- 80 mL de ciboules, partie verte, tranchée
- 500 mL Radis daikon, mariné
- 5 Œufs, bouillis, coupés en deux
- 270 mL de kimchi

## PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et la pâte de gochujang pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

# Ramen au kimchi



## INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique Campbell's<sup>MD</sup>
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 625 g de kimchi
- 750 mL de maïs miniature, coupé en deux
- 500 mL de poitrine de porc, tranchée
- 1125 mL de champignons shiitake, tranchés et sautés
- 250 mL d'oignon vert, finement tranché
- 265 mL pousses de bambou, tranchées finement

## PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et le kimchi pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.



*Nous sommes*  
**CONVAINCUS QUE LES  
ALIMENTS PEUVENT NOUS  
NOURRIR *et* NOUS COMBLER**

Chez Campbell's Service Alimentaire, nous comprenons que les aliments sont un moyen de montrer aux clients que vous vous souciez d'eux.

Avec plus de 150 ans d'expertise, une gamme de marques de confiance et une équipe de professionnels des services alimentaires dévoués à votre réussite, il n'y a pas de meilleur partenaire pour vous aider à mettre du cœur et de l'âme dans tout ce que vous faites.

© Compagnie Campbell du Canada, 2025

*Campbell's*  
**Service Alimentaire**

Pour obtenir plus de renseignements sur les produits, la valeur nutritive ou les allergènes, visitez le site [campbellsfoodservice.ca/fr](http://campbellsfoodservice.ca/fr) ou téléphonez à votre représentant des ventes de Campbell's au 1 800 461 7687.

