

Le goût et les merveilleuses saveurs de la cuisine japonaise traditionnelle.
Un délicat fumet pour d'intenses moments de dégustation.

かつお節屋の本格派つゆ

どんだんシリーズ

Dondon
series

Un puissant bouillon au fumet de
bonite préparé pour vous avec soin.

鰹つゆ

Dondon series Katsuo-tsuyu

白つゆ

Dondon series Shiro-tsuyu



Dondon series Katsuo-tsuyu

■ Proportions

Plats	Bouillon katsuo-tsuyu	Eau
Bouillon chaud pour nouilles de sarrasin	1	4
Sauce froide pour nouilles de sarrasin	1	6~8
Légumes à la mode Chikuzen	1	5~6
Sauce pour plat de riz	1	3~4
Sauce pour tempura	1	4

Code du produit: 7230
Nom du produit: dondon series katsuo-tsuyu 2L
Standards de livraison: 2L x 6 packs /caisse
Ingrédients: Sauce soja traditionnelle, bonite séchée, maquereau séché, extrait de bonite séchée, extrait de sardine séchée, sucre, agent de fermentation, sel, saké, acides aminés, colorant à base de caramel, correcteur d'acidité. Peut contenir des traces de blé et de soja.

Taille et poids des packs: L 85mm x P 85mm x H 318 mm /2.5kg
Taille et poids des caisses de livraison: L284 mm x P199 mm x H348 mm /15.50kg

■ Valeur nutritive (pour environ 100g)

Calories	Eau	Protéine	Lipide	Glucide	Minéraux	Sodium
90kcal	65.0g	5.2g	0.0g	17.4g	12.4g	4900mg

Dondon series Shiro-tsuyu

■ Proportions

Plats	Bouillon blanc shiro-tsuyu	Eau
Soupe claire <i>osuimono</i>	1	15
Flan salé <i>chawan-mushi</i>	1	13
Marmite <i>rose-nabe</i>	1	12
Riz à la nage <i>Zôsui</i>	1	11
Marinade légère <i>asa-dzuke</i>	1	2

Code du produit: 7231
Nom du produit: dondon series shiro-tsuyu 2L
Standards de livraison: 2L x 6 packs /caisse
Ingrédients: Sauce soja claire, bonite séchée, maquereau séché, extrait de bonite séchée, extrait de sardine séchée, sucre, sel, mirin, agent de fermentation, saké, acides aminés, protéines animales hydrolysées, alcool éthylique. Peut contenir des traces de blé et de gélatine.

Taille et poids des packs: L 85mm x P 85mm x H 318 mm /2.4kg
Taille et poids des caisses de livraison: L284 mm x P199 mm x H348 mm /14.70kg

■ Valeur nutritive (pour environ 100g)

Calories	Eau	Protéine	Lipide	Glucide	Minéraux	Sodium
31kcal	78.4g	2.1g	0.0g	5.6g	13.9g	5100mg

Mode de conservation: température ambiante (réfrigérer après ouverture)

Dondon series Katsuo-tsuyu



(Zaru-soba)

■ Nouilles froides de sarrasin

Ingrédients (2 pers.)
160g de nouilles de sarrasin
poireau, wasabi
40 ml de bouillon, **katsuo-tsuyu**
160 ml d'eau

Préparation

- ① Faire bouillir une casserole d'eau y ajouter les nouilles. Égoutter et laver les nouilles cuites « al dente ».
- ② Pour la sauce: mélanger le bouillon, **katsuo-tsuyu** et l'eau (1 bouillon : 4 eau). Mettre une heure à refroidir au réfrigérateur.
- ③ Servir les nouilles et proposer la sauce en bols individuels en parsemant de poireau ciselé.

Dondon series Shiro-tsuyu



(Tori-dango nabe)

■ Marmite aux boulettes de poulet

Ingrédients (4 pers.)
Pour les boulettes : 400g de cuisses de poulet hachées, 120 g de poireau, un blanc d'oeuf
250 g de chou chinois
150 g de feuilles de chrysanthème (à remplacer par de l'oseille fraîche)
100g de champignons du hêtre (*enoki*)
60g de carotte
100ml de bouillon blanc, **shiro-tsuyu**
1,2 L. d'eau

Préparation

- ① Battre le blanc d'oeuf avec le poireau ciselé et la viande de poulet. Puis former des boulettes
- ② Dans une marmite en terre cuite, mettre le bouillon et l'eau, porter à ébullition. Puis ajouter les boulettes de poulet.
- ③ Ajouter le chou haché grossièrement, les carottes coupées en rondelles (voire en forme de fleur) puis en dernier les feuilles de chrysanthème. Faire mijoter et servir



(Tempura soba)

■ Soupe de nouille et ses tempuras

Ingrédients (2 pers.)
160g de nouilles de sarrasin
4 grosses crevettes en beignet
ciboulette
70 ml de bouillon, **katsuo-tsuyu**
490 ml d'eau

Préparation

- ① Faire bouillir une casserole d'eau y ajouter les nouilles. Égoutter et laver les nouilles cuites « al dente ».
- ② Dans une casserole porter à feu vif, le bouillon et l'eau (1 bouillon: 7 eau).
- ③ Dans un bol mettre des nouilles, du bouillon, **katsuo-tsuyu** parsemer de poireau ciselé et servir en ajoutant deux crevettes par personne.



(Soup spaghetti)

■ Soupe aux spaghettis

Ingrédients (4 pers.)
80 ml de bouillon blanc, **shiro-tsuyu**
720ml d'eau
400g de spaghettis cuits
160 g de champignons du hêtre (*shimeji*) ou, à défaut des champignons de Paris
160 g de champignons noirs maïtake
120 g d'épinard en branche frais
100g de bacon
une gousse d'ail
huile d'olive, poivre

Préparation

- ① Couper la base des champignons, en séparer les pieds. Couper la base des épinards, puis les couper en morceaux de 3cm de long environ.
- ② Couper le bacon en petits morceaux, couper l'ail en lamelles.
- ③ Mettre l'huile à chauffer dans une poêle. Puis y ajouter le bacon, les champignons et les épinards.
- ④ Quand ils sont dorés, ajouter le bouillon, l'eau et les spaghettis cuits. Faire mijoter quelques instants.
- ⑤ Poivrer et servir dans des bols individuels.



(Matsutake gohan)

■ Riz parfumé aux champignons noirs

Ingrédients (6 pers.)
450g de riz rond
90 g de champignons noirs frais (*matsutake*)
60 ml de bouillon, **katsuo-tsuyu**
540 ml d'eau
feuilles de trèfle (*mitsuba*) ou à défaut, feuilles de coriandre.

Préparation

- ① Laver doucement le riz et le laisser tremper 10 minutes à l'eau froide. Puis égoutter.
- ② Émincer les champignons
- ③ Dans l'autocuiseur mettre le riz, les 60ml de bouillon, **katsuo-tsuyu** et verser 540 ml d'eau
- ④ Ajouter les champignons émincés. Lancer la cuisson.
- ⑤ Quand le riz est cuit, mélanger puis refermer à nouveau le couvercle de l'autocuiseur et attendre 5 minutes.
- ⑥ Servez et parsemer de feuilles de trèfle



(Tamago-soup)

■ Soupe à l'oeuf

Ingrédients (2 pers.)
2 oeufs
15 g de poireau ciselé en biseau
50 ml de bouillon blanc, **shiro-tsuyu**
800ml d'eau

Préparation

- ① Dans une grande casserole porter à feu moyen, le bouillon blanc, **shiro-tsuyu** et l'eau
- ② Casser les oeufs dans un bol. Après ébullition, ajouter petit à petit les oeufs battus.
- ③ Ajouter le poireau, faire mijoter.
- ④ Servir dans des bols individuels



(Hakusai no usu-dsuke)

■ Soupe à l'oeuf

Ingrédients (2 pers.)
¼ de chou chinois
2 petits piments rouges séchés
50 ml de bouillon blanc, **shiro-tsuyu**
100ml d'eau
sel

Préparation

- ① Défaire les feuilles du chou chinois, ôter la nervure si elle est trop épaisse, et hacher grossièrement. Saupoudrer de sel.
- ② Fendre les piments au ciseau et ôter les graines. Les mettre à tremper. Puis les ciseler.
- ③ Mélanger le bouillon blanc, **shiro-tsuyu** et l'eau, et y mettre le chou à mariner pendant au moins 5 heures.



(Oden)

Les produits **dondon series** de notre société, sont des bouillons concentrés. Pour préparer un *oden*, nous vous recommandons les proportions suivantes pour la soupe; **katsuo-tsuyu** :1, **shiro-tsuyu**:1, eau:18.

Préparation

Dans la soupe préparée aux proportions ci-dessus, faire mijoter à feu doux différents beignets de poisson et de haricot, un oeuf dur, etc.

■ Marmite de beignets de poisson