

Интересные факты о лапше быстрого приготовления



Момофуку Андо-изобретатель и предприниматель, живший в Японии, изобрел лапшу быстрого приготовления в 1958 году.

Первая лапша готовилась за **3 минуты** и была со **вкусом курицы**. Первоначальной целью его работы над созданием такой лапши было желание накормить всех, так как в послевоенной Японии остро ощущался дефицит продовольствия.

Прежде чем получить нужный продукт, Андо долго экспериментировал. Однажды он обратил внимание на жидкое бездрожжевое тесто (кляр), которое его жена приготовила для обжарки продукта во фритюре. Он решил применить схожую технологию. Сначала он замочил лапшу в приправленном курином бульоне, а затем обжарил ее во фритюре и высушил.



В 1972 году Андо завершил еще один грандиозный проект. Его лапша стала выпускаться не только в брикетах, а в специальном стакане, в который нужно было просто добавить кипятка. После к такому супу начали добавлять и различные сушеные добавки овощей и мяса.



Сегодня такая лапша
считается самой дешевой, а
изначально она
позиционировалась
как **ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ И**
ДОРОГОСТОЯЩИЙ продукт и
стоила в 6 раз дороже
обычной лапши.



Лапша быстрого приготовления, согласно опросу общественного мнения в Японии, была названа «самым главным японским изобретением XX века».

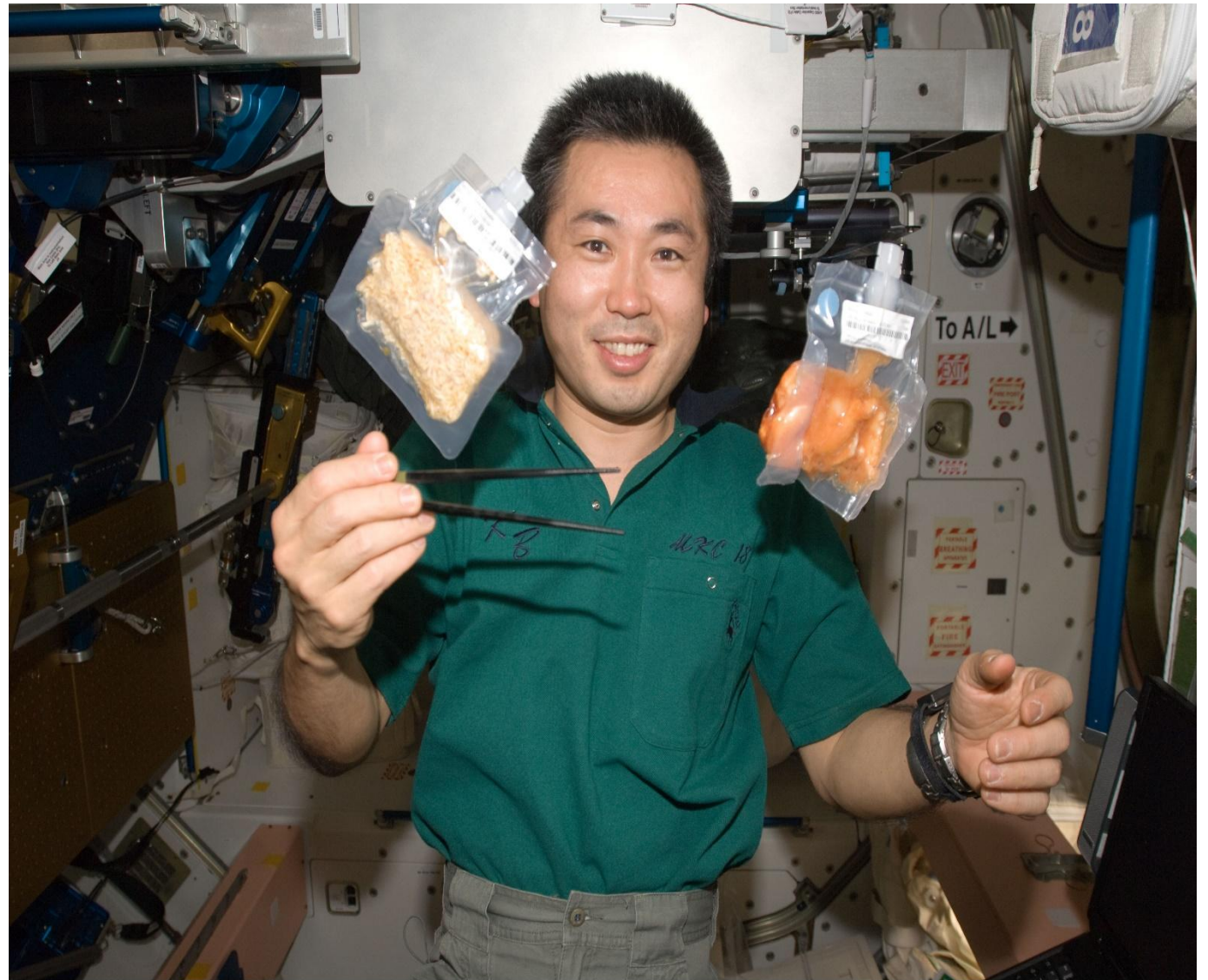
Хоть лапша, которая готовится за пару минут, и является японским изобретением, больше всего ее потребляют в Китае.

Ежегодно люди во всем мире употребляют **44 млрд** порций лапши быстрого приготовления.



Существует даже лапша быстрого приготовления для космонавтов. И разрабатывать первую ее «версию» начал все тот же Андо Момофуки.

Первым на околоземной орбите ее попробовал японский астронавт Соити Ногути.



ISS020E006349

Впервые в России вермишель быстрого приготовления была произведена в 1991 году компанией «Анаком».

Сейчас же самой популярной маркой является японская компания Доширак .

На втором месте Роллтон .

Третье занимает продукт компании King Lion.



В городе Осака, например, открыли целый музей про лапшу.

Музей — интерактивный. Так посетители могут узнать историю лапши и какие технологические операции проводят во время ее производства.

Но больше всего гости музея любят составлять собственную лапшу, которую можно тут же попробовать.

Сотрудники музея уверяют, что готовы представить 5 тысяч вкусовых комбинаций.



Спасибо за внимание

