ХАКУСАЙ РАМЭН

МЯСО ТЯСЮ

ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА

ЛЕГКИЙ БУЛЬОН

РОСТКИ СОИ (СВЕЖИЕ)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ОБРАТНОЙ СТОРОНЕ!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАБОРА ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СЫРОЙ ЛАПШОЙ

1. ВЫЛОЖИТЕ КОНТЕЙНЕРЫ СО ВСЕМИ ИНГРИДИЕНТАМИ ПЕРЕД СОБОЙ. ПОДГОТОВЬТЕ ЧАЙНИК С КИПЯТКОМ, ДВА СОТЕЙНИКА ИЛИ НЕБОЛЬШИХ КОСТРЮЛИ, СЕТКУ ДЛЯ СПАГЕТТИ ИЛИ ШУМОВКУ, ПАЛОЧКИ И ЛОЖКУ, ТАЙМЕР (ИЛИ МОБИЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН), А ТАКЖЕ ГЛУБОКУЮ ТАРЕЛКУ, ИЗ КОТОРОЙ ПЛАНИРУЕТЕ ЕСТЬ РАМЭН.

2. БУЛЬОН ПЕРЕМЕШАЙТЕ И ПОСТАВЬТЕ НА ПЛИТУ, НА СРДЕНЕМ ОГНЕ ДОВОДИТЕ ЕГО ДО КИПЕНИЯ.

3. В ТАРЕЛКУ ДЛЯ РАМЭНА НАЛЕЙТЕ КИПЯТОК И ОСТАВЬТЕ ПОСТОЯТЬ, ПОКА ГОТОВИТЕ ОСТАЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ - ТАК ВАША ТАРЕЛКА ПРОГРЕЕТСЯ И ПОЗВОЛИТ СОХРАНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БЛЮДА.

4. ТЕМ ВРЕМЕНЕМ В КИПЯЩУЮ ВОДУ НА 2 МИН. 30 СЕК. ОТПРАВЬТЕ ВАРИТЬСЯ ЛАПШУ. ИНОГДА ПОМЕШЕВАЙТЕ ПАЛОЧКАМИ, ЧТОБЫ ОНА НЕ СЛИПЛАСЬ.

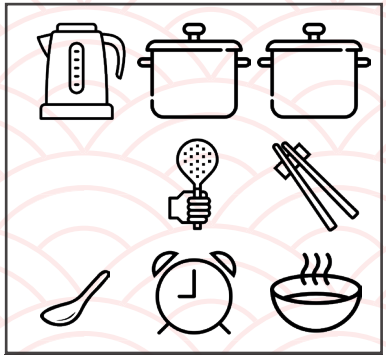
5. ПОКА БУЛЬОН ЗАКИПАЕТ, А ЛАПША ВАРИТСЯ, В МАЛЕНЬКУЮ МИСКУ НАЛЕЙТЕ КИПЯТОК, И ПОГРУЗИТЕ ТУДА ЯЙЦО, ЧТОБЫ ОНО ПОДОГРЕЛОСЬ. ЧЕРЕЗ МИНУТУ ВЫНЬТЕ ЕГОЮ

6. В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОДОГРЕЙТЕ МЯСО.

7. СЛЕЙТЕ КИПЯТОК ИЗ ТАРЕЛКИ ДЛЯ РАМЭНА, ПЕРЕЛЕЙТЕ ТУДА ЗАКИПЕВШИЙ БУЛЬОН, ДОБАВЬТЕ ОСТРОЕ МАСЛО ПО ЖЕЛАНИЮ.

8. ОТКИНЬТЕ В СЕТКЕ СВАРИВШУЮСЯ ЛАПШУ, ПОГРУЗИТЕ ЕЁ В БУЛЬОН И РАСПРАВЬТЕ, ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРИДИЕНТЫ КАК НА КАРТИНКЕ НА ОБРАТНОЙ СТОРОНЕ.

9. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОИМ РАМЭНОМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

+7 (4212) 41-19-41