

СЁЮ ТОНКОЦУ РАМЭН



НОРИ
(МОРСКАЯ КАПУСТА)

ШПИНАТ
(СВЕЖИЙ)

ЛУК ПОРЕЙ
(СВЕЖИЙ)

АДЗИТАМА
(МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО)

ТЯСЮ
(РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ)

ЛАПША
(СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ПЛОТНЫЙ БУЛЬОН

КАРРИ РАМЭН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ОБРАТНОЙ СТОРОНЕ!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАБОРА ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРЕННОЙ ЛАПШОЙ

- 1. ВЫЛОЖИТЕ КОНТЕЙНЕРЫ СО ВСЕМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ПЕРЕД СОБОЙ. ПОДГОТОВЬТЕ СОТЕЙНИК, ПАЛОЧКИ, ЛОЖКУ, А ТАКЖЕ ГЛУБОКУЮ ТАРЕЛКУ, ИЗ КОТОРОЙ ПЛАНИРУЕТЕ ЕСТЬ РАМЭН.**
- 2. БУЛЬОН ПЕРЕМЕШАЙТЕ И ПОСТАВЬТЕ НА ПЛИТУ, НА СРЕДНЕМ ОГНЕ ДОВОДИТЕ ЕГО ДО КИПЕНИЯ.**
- 3. В ТАРЕЛКУ ДЛЯ РАМЭНА НАЛЕЙТЕ КИПЯТОК И ОСТАВЬТЕ ПОСТОЯТЬ, ПОКА ГОТОВИТЕ ОСТАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ – ТАК ВАША ТАРЕЛКА ПРОГРЕЕТСЯ И ПОЗВОЛИТ СОХРАНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БЛЮДА.**
- 4. ПОКА БУЛЬОН ЗАКИПАЕТ, В МАЛЕНЬКУЮ МИСКУ НАЛЕЙТЕ КИПЯТОК И ПОГРУЗИТЕ ТУДА ЯЙЦО, ЧТОБЫ ОНО ПОДОГРЕЛОСЬ. ЧЕРЕЗ МИНУТУ ВЫНЬТЕ ЕГО.**
- 5. В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОДОГРЕЙТЕ МЯСО.**
- 6. ПОДОГРЕТЫЙ БУЛЬОН ПЕРЕЛЕЙТЕ В ТАРЕЛКУ, ДОБАВЬТЕ ГОТОВУЮ ЛАПШУ В ПОДОГРЕТЫЙ БУЛЬОН НА 2 МИНУТЫ, ЧТОБЫ ЛАПША ДОГОТОВИЛАСЬ, ЗАТЕМ ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАВ ПАЛОЧКАМИ И РАСПРАВИВ. ДОБАВЬТЕ ОСТРОЕ МАСЛО ПО ЖЕЛАНИЮ.**
- 7. ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ПОКАЗАНО НА КАРТИНКЕ НА ОБРАТНОЙ СТОРОНЕ.**
- 8. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОИМ РАМЭНОМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



+7 (4212) 41-19-41 

