

# 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 СЫРОЙ ЛАПШОЙ**

**1. ВЫЛОЖИТЕ КОНТЕЙНЕРЫ СО ВСЕМИ ИНГРИДИЕНТАМИ ПЕРЕД СОБОЙ. ПОДГОТОВЬТЕ ЧАЙНИК С КИПЯТКОМ, ДВА СОТЕЙНИКА ИЛИ НЕБОЛЬШИХ КОСТЮЛИ, 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 СРДЕМ 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 ЕГО**

**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!**



+7 (4212) 41-19-41 

