

ОВОЩНОЙ РАМЭН

НОРИ
(МОРСКАЯ КАПУСТА)

**МАРИНОВАННАЯ
РЕДЬКА**

ЗЕЛЕНЬ ЛУК
(СВЕЖИЙ)

РОСТКИ СОИ
(СВЕЖИЕ)

ЛАПША
(СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ТОФУ

ШПИНАТ

**ОВОЩНОЙ
БУЛЬОН**



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 СОВЕЩАТЕЛЬ, 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. В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОДОГРЕЙТЕ АГЕДАШИ ТОФУ.**
- 5. 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.**
- 6. ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, КАК ПОКАЗАНО НА КАРТИНКЕ НА ОБРАТНОЙ СТОРОНЕ.**
- 7. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОИМ РАМЭНОМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



+7 (4212) 41-19-41 

