

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

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

**7. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОИМ РАМЭНОМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



+7 (4212) 41-19-41 

