

# СИО РАМЭН



**НОРИ**  
(МОРСКАЯ КАПУСТА)

**РОСТКИ СОИ**  
(СВЕЖИЕ)

**ЗЕЛЕНЬ ЛУК**

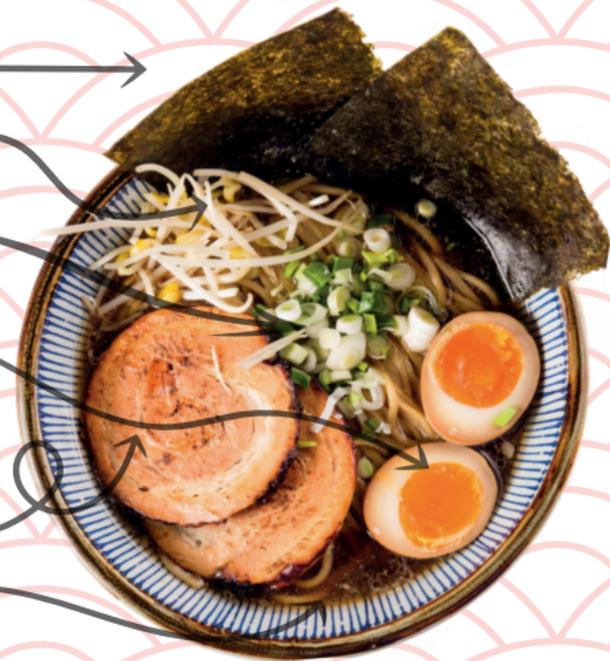
**АДЗИТАМА**  
(МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО)

**ТЯСЮ**  
(РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ)

**ЛАПША**  
(СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

**ЛЕГКИЙ БУЛЬОН**

# СЁЮ 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 

