

СИО РАМЭН



НОРИ
(МОРСКАЯ КАПУСТА)

РОСТКИ СОИ
(СВЕЖИЕ)

ЗЕЛЕНЬ ЛУК

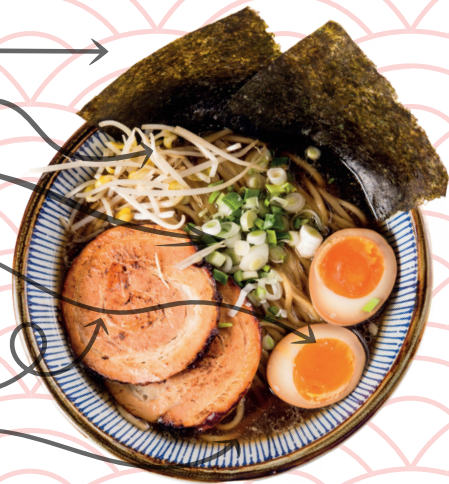
АДЗИТАМА
(МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО)

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 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 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 ВРЕМЯМ 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 

