

Ma cuisine facile!



CHINE

Nouilles sautées à la sauce soja

- Ingrédients (pour 2-3 personnes)

230g de Nouilles de blé,
60g d'oignon émincé,
140g de germes de soja,
1 pousse de ciboule Thaï
(aussi appelée cébette ou oignon vert ;
avec bulbe),
2 gousses d'ail haché,
1 c. à soupe de **graines de
sésames blanc COCK** (facultatif).

- Assaisonnement

3 c. à soupe de **Sauce soja épaisse
(foncée) supérieure Pearl River Bridge**,
3/4 de c. à soupe de **Sauce soja
supérieure claire Pearl River Bridge**,
1 c. à soupe et demi de sucre,
1 c. à soupe d'eau.

- Préparation

1. Faire cuire les nouilles dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soit « al dente », puis les égoutter et les rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Faire chauffer un peu d'huile dans un wok, puis faire revenir les germes de soja. Les mettre de côté.
3. Renouveler l'opération avec les oignons et la ciboule thaï préalablement coupée en petits morceaux.
4. Cette fois-ci faire revenir l'ail à feu doux, y ajouter les nouilles puis l'assaisonnement tout en mélangeant. Augmenter la puissance du feu.
5. Enfin, ajouter les germes de soja, oignon et ciboule thaï préalablement cuits, sauter 1 minute à feu vif avec les nouilles.
6. Servir dans une assiette et saupoudrer de graines de sésames préalablement grillées à la poêle.



Graine de sésames blanc
Cock
106381

Sauce soja supérieure claire
Pearl River Bridge
124461



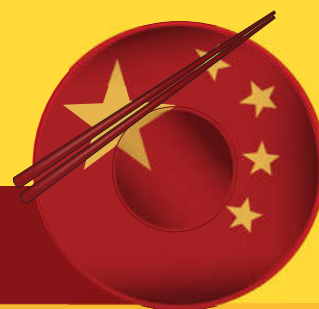
Sauce soja épaisse (foncée) supérieure
Pearl River Bridge
124481



TANG FRÈRES

简单美味食谱

酱油炒面



中国料理

食材准备(2-3人份):

- 230克小麦面
- 60克洋葱切
- 140克豆芽
- 1颗泰国大葱
- 2瓣蒜末
- 1汤匙鸡标生白芝麻(可选)

调料:

- 3汤匙珠江桥鲜味老抽抽
- 3/4汤匙珠江桥鲜味生抽
- 1,5汤匙糖
- 1汤匙水

步骤:

- 1) 小麦面放入开水中煮熟至口感合适, 捞出用凉水冲后沥干。
- 2) 锅中倒入油烧热, 加入豆芽炒熟后待用。
- 3) 将切好的洋葱和大葱按以上同样方法炒熟待用。
- 4) 锅中加入蒜末, 小火炒香后加入小麦面条和调好的酱料, 慢慢加大火力。
- 5) 最后, 加入炒好的豆芽, 洋葱和大葱, 一起明火炒大概1分钟。
- 6) 盛盘并撒上已经炒好的熟芝麻, 即可食用。



鸡标生白芝麻
106381



珠江桥鲜味生抽
124461



珠江桥鲜味老抽
124481



陳氏百貨商場