



Zhajang Noodles

URAI

HIDANGAN ISTIMEWA  
UNTUK MAJLIS ISTIMEWA

*Mee Serbaguna*

miurai.world



恭喜发财



Sichuan Firecracker Mee



Foo Young Noodles



# SICHUAN FIRECRACKER MEE

## UNTUK PES PEDAS :

- 2 ulas bawang putih, dicincang
- 2 biji cili merah besar
- 9 biji cabai burung
- 2 biji cili kering
- 1 sudu kecil lada Sichuan/huajiao
- 1 sudu besar minyak bijan
- 3 sudu besar minyak masak
- 1 sudu kecil gula
- ½ - 1 sudu kecil garam

## UNTUK HIASAN:

- 50 gr kacang tanah panggang, dihancurkan menjadi serbuk kasar
- 200 gr dada ayam, direbus dan dicincang
- 2 tangkai daun ketumbar

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Untuk pes pedas: Panaskan minyak masak dan minyak bijan dalam kualiti. Tumis bawang putih hingga naik bau. Masukkan cili merah besar dan cabai burung, masak sehingga layu. Masukkan cili kering dan lada Sichuan, gaul rata dan ketepikan. Blend bersama gula dan garam.
3. Panaskan minyak masak, tumis pes pedas hingga masak. Ketepikannya.
4. Masukkan Mi URAI ke dalam pes pedas dan gaul rata.
5. Hidangkan bersama hiasan.

## UNTUK 2 HIDANGAN



# FOO YOUNG NOODLES

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI  
1 ulas bawang putih, dikisar  
½ bawang, dicincang  
5 biji telur, dipukul  
150 g daging ketam  
50 g udang, dikupas dan dicincang  
1 daun bawang, dihiris nipis  
½ sudu kecil serbuk lada putih  
Garam (secukup rasa)  
Minyak masak mengikut keperluan.

## UNTUK SOS :

2 sudu besar marjerin  
2 ulas bawang putih, dikisar  
½ bawang, dipotong memanjang  
1 biji cili merah besar, dibuang biji dan dipotong memanjang  
250 ml stok ayam  
3 sudu besar sos tomato  
1 biji nenas, dikupas dan dipotong dadu  
1 sudu kecil cuka  
Gula (secukup rasa)  
Garam (secukup rasa)  
1 sudu besar tepung jagung, dibancuh dengan sedikit air.

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Gaul rata bawang putih, bawang besar, telur, daging ketam, udang, daun bawang, serbuk lada putih dan garam.
3. Tuangkan ke dalam Mi Urai Original yang telah dimasak, gaul rata.
4. Panaskan minyak dalam kualiti telur dadar, masukkan adunan dan masak hingga sebat. Ketepikannya.
5. Panaskan marjerin, tumis bawang putih hingga naik bau. Masukkan bawang besar dan cili merah, tumis hingga lembut.
6. Tuangkan stok ayam, masukkan sos tomato, nenas, cuka, gula dan garam. Kacau sentiasa sehingga mendidih.
7. Pekatkan dengan tepung jagung cair, ketepikannya.
8. Hidangkan bersama telur dadar

## UNTUK 2 HIDANGAN



# ZHAJIANG NOODLES

## BAHAN-BAHAN :

- 2 keping MI URAI
- 1 timun saiz sederhana, dikupas dan dihiris.
- 2 daun bawang, dibersihkan dan dicincang

## UNTUK SOS DAGING :

- 3 sudu besar sos tauco
- 1 sudu besar kicap
- 1 sudu besar sos cili api
- 3 sudu besar kicap manis
- 300 ml stok daging lembu
- 2 ulas bawang putih, cincang
- 2 cm halia, parut
- 150 g daging lembu cincang
- 4 biji cendawan Shiitake, rendam/rebus dan potong dadu
- ½ sudu kecil serbuk lada putih
- 2 sudu besar minyak masak
- 1 sudu besar tepung jagung, dibancuh dengan sedikit air.

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Menghasilkan sos daging: Gaul sebatu sos tauco, kicap, sos cili, kicap manis dan stok daging.
3. Panaskan minyak dalam kualiti dan tumis bawang putih dan halia hingga naik bau.
4. Masukkan daging cincang dan cendawan, kacau hingga warnanya berubah sekata.
5. Masukkan sos lembu dan serbuk lada putih, kacau sentiasa sehingga mendidih.
6. Pekatkan dengan cecair tepung jagung, ketepikannya.
7. Letakkan Mi URAI yang telah dimasak di atas pinggan hidangan, tuangkan sos daging lembu di atasnya. Hidangkan bersama timun dan taburan daun bawang yang telah dicincang.

## UNTUK 2 HIDANGAN

# MI TELUR URAI

For more noodle recipes,  
visit our website at  
[www.miurai.world](http://www.miurai.world)

Or follow our daily updates on  
IG : @miurai.world  
FB : MI URAI World

