



Simple
Dandan
Noodles



HIDANGAN LAZAT UNTUK
MENCERIAKAN HARI ISTIMEWA ANDA!

Mee Serbaguna

miurai.world

恭喜发财



Sichuan
Firecracker Mee

Foo Young
Noodles





SIMPLE DANDAN NOODLES

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI Original
1 pek bokchoy, dicelur
2 sudu besar daun bawang,
dicincang halus

UNTUK MINYAK CILI:

30 ml minyak bijan
200 ml minyak masak
2 sudu besar lada Sichuan
2 biji bunga lawang
1 inci tangkai kayu manis
1/2 bawang sederhana
3 ulas bawang putih, ditumbuk
50 g kepingan cili
Garam secukup rasa

UNTUK HIASAN DAGING LEMBU:

3 sudu besar minyak masak
250 g daging lembu kisar
2 sudu besar sos hoisin
1 sudu besar kicap soya
1/2 sudu kecil serbuk rempah lima
Garam secukup rasa

SOS :

2 sudu besar sos bijan
3 sudu besar kicap soya
1 sudu kecil cuka hitam (pilihan)
1 sudu kecil bawang putih, cincang
1/2 sudu kecil gula
2 sudu besar minyak cili
Satu senduk air Mi

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada bungkusan. Ketepikannya.
2. Menghasilkan Minyak Cili: masukkan bahan minyak cili ke dalam kualiti dengan api perlahan. Ketepikannya.
3. Menghasilkan Hiasan: panaskan minyak dalam kualiti dengan api sederhana besar, masukkan daging kisar, masak hingga bertukar warna, masukkan sos hoisin, kicap dan lima serbuk rempah. Masukkan garam dan lada sulah secukup rasa. Kacau rata, ketepikannya.
4. Masukkan semua bahan Sos ke dalam mangkuk, gaul rata, kemudian masukkan Mi URAI, bokchoy. Hiasan dengan daging lembu dan taburkan daun bawang.

UNTUK 2 HIDANGAN



SICHUAN FIRECRACKER MEE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI

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/huajio
1 sudu besar minyak bijan
3 sudu besar minyak masak
1 sudu kecil gula
 $\frac{1}{2}$ - 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



MI FOO YOUNG

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
1 ulas bawang putih, dikisar
½ bawang, dikisar
5 biji telur, dipukul
150 gram daging ketam
50 gram udang, dikupas dan dipotong
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, potong memanjang
1 biji cili merah besar, dibuang biji dan dipotong memanjang
250 ml stok ayam
3 sudu besar sos tomato
1 biji nenas, dibuang kulit 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. Gaul rata bawang putih, bawang besar, telur, daging ketam, udang, daun bawang, serbuk lada putih dan garam.
2. Tuangkan ke dalam Mi Urai Original yang telah dimasak, gaul rata.
3. Panaskan minyak dalam kualiti telur dadar, masukkan adunan dan masak sehingga sehati. Ketepikannya.
4. Panaskan marjerin, tumis bawang putih hingga naik bau. Masukkan bawang besar dan cili merah, tumis sehingga lembut.
5. Tuangkan stok ayam, masukkan sos tomato, nenas, cuka, gula dan garam. Kacau sentiasa sehingga mendidih.
6. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung, ketepikannya.
7. Hidangkan bersama telur dadar.

UNTUK 2 HIDANGAN

MI TELUR URAI

For more noodle recipes,
visit our website at
www.miurai.world

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

