



Zhajiang
Noodles

恭喜发财

HIDANGAN MI PILIHAN ANDA UNTUK MENJADIKAN
SAJIAN TAHUN BARU CINA LEBIH BERMAKNA!

Mee Serbaguna

miurai.world

Simple Dandan
Noodles

Siu Mie



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

CARA MEMASAK:

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

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



SIU MIE

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI Original
4 ulas bawang putih, dicincang
½ sudu besar halia, diparut
100 g isi dada ayam, dipotong dadu
150 g udang, dibuang kulit
2 sudu besar sos tiram
1 sudu teh kicap soya
50 ml air
¼ sudu teh serbuk lada putih
1 sudu teh serbuk pati ayam
1 lobak merah, dihiris halus memanjang
75 g cendawan shiitake segar, dihiris nipis
100 g kubis, dihiris nipis
Gula dan garam, secukup rasa
1 ½ sudu besar minyak bijan
2 batang kucai, dipotong 1 cm
3 sudu besar minyak masak

CARA MEMASAK:

1. Masak Mi URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.
2. Panaskan minyak dalam kuai. Tumis bawang putih dan halia hingga wangi, masukkan isi ayam dan udang. Masak sehingga bertukar warna.
3. Masukkan sos tiram dan kicap soya, gaul rata. Tuangkan air, masukkan serbuk lada putih dan serbuk pati ayam. Biarkan mendidih.
4. Masukkan lobak merah, cendawan shiitake dan kubis. Gaul rata dan perasakan dengan gula serta garam.
5. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak, gaul sehati dan masukkan minyak bijan. Gaul rata, angkat dan hidangkan bersama kucai.

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 sehati sos tauco, kicap, sos cili, kicap manis dan stok daging.
3. Panaskan minyak dalam kuali 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

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

