



Sichuan
Firecracker Mee

恭喜发财

RAIKAN TAHUN BARU CINA
DENGAN RESIPI-RESIPI ISTIMEWA INI!

Mee Serbaguna

miurai.world



Simple Dandan
Noodles



Siu Mie



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

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



SIU MIE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi Urai Original
4 ulas bawang putih, dikisar
½ sudu besar halia, diparut
100 g filet dada ayam, dipotong dadu
150 g udang, dikupas
2 sudu besar sos tiram
1 sudu kecil kicap soya
50 ml air
¼ sudu kecil serbuk lada putih
1 sudu kecil serbuk stok
1 lobak merah, dipotong batang mancis
75 g cendawan shiitake segar, dihiris nipis
100 g kubis, dihiris nipis
Gula dan garam, secukup rasa
1 ½ sudu besar minyak bijan
2 tangkai daun kucai, potong 1 cm
3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis bawang putih dan halia kisar hingga naik bau, masukkan isi dada ayam dan udang. Masak sehingga berubah warna.
3. Masukkan sos tiram dan kicap, kacau rata. Tuangkan air, masukkan serbuk lada putih dan serbuk stok. Biarkan mendidih.
4. Masukkan lobak merah, cendawan shiitake dan kobis. Kacau rata. Masukkan gula dan garam secukup rasa.
5. Masukkan Mi URAI yang telah masak, kacau rata dan masukkan minyak bijan. Kacau rata. Padamkan api dan hidangkan bersama daun kucai.

Untuk 8 hidangan



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 3-4 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

