

ಪ್ರತಿ ಸಲವೂ ನೀವು ರಾತ್ರಿ ಊಟದ ಸಲವಾಗಿ ಹೊರಹೋಗಲು ನಿರ್ಧರಿಸುವಾಗ ನೀವು ಇಲ್ಲಿನ ಅಥವಾ ಅಲ್ಲಿನ ಚೈನೀಸ್ ಹೋಟೆಲಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತೀರಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಚೈನೀಸ್ ಎಂದರೆ ಇಷ್ಟ ನನ್ನ ಪತಿ ರಾಹುಲ್ ಕೂಡಾ ಅದನ್ನು ಆನಂದಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಿನ್ನ ನನ್ನ ಪುಟಾಣಿ ಮಿನಿ ಅವಳ ಒಂದು ಸರಳವಾದ ಪ್ರಶ್ನೆಯಿಂದ ನನ್ನನ್ನು ಚಿಂತೆಗೊಳಿಸಿದಳು “ಮಮ್ಮೀ ನೀನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಏಕೆ ಚೈನೀಸ್‌ನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಾರದು?”



ಹ್ಯಾ ನೂಡಲ್ಸ್ (ತರಕಾರಿ/ಕೊಳೆ ಮೊಟ್ಟೆ): ಹಕ್ಕಾರು ಬಹುಶಃ ಚೀನಾದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಣಯ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯ ಜನರಾಗಿದ್ದಾರೆ; ಅವರು ಚೀನಾದ ಬಾರಿತ್ರಿಕ ಅಲೆಮಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಅವರ ಅಡುಗೆ ಪದ್ಧತಿಯು

ರಿಸಿವಿ-ವೆಬ್‌ಟೇಬಲ್ ಹ್ಯಾ ನೂಡಲ್ಸ್: 1 ಪ್ಯಾಕೇಟ್ ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಹ್ಯಾ ವೆಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್ 150 ಗ್ರಾಂ ನಿಮ್ಮ ಅಯ್ಯಿಯ ತರಕಾರಿಗಳು (ಕೋಮ, ಕ್ಯಾರಿಟ್, ಫೈಂಟ್ ಬೀನ್ಸ್...) 1 ಚಹಾ ಚಮಚ ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್, 1 ಚಹಾ ಚಮಚ ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಗ್ರೀನ್ ಚಿಲ್ಡಿ ಸಾಸ್, ಒಂದು ಚಿಟಕೆ ಬಿಳಿ/ಕಪ್ಪು ಕರಿ ಮೆಣಸು, 3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು



ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಡಿ ಸಾಸ್ ಕೂಡಾ ಉಪಯುಕ್ತ

ವಿಧಾನ:

ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಪ್ಯಾಕ್‌ನ ಮೇಲಿನ ನಿರ್ದೇಶನಗಳಂತೆ ಬೇಯಿಸಿರಿ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಉಚ್ಚ ಉಷ್ಣಿಯಲ್ಲಿ ಫೋನ್‌ನಲ್ಲಿ (ಫೈಯಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್) ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸಾಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು ಕಡೆಡೆಸುತ್ತಾ ತರಿಯಿರಿ. ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು ಉಚ್ಚ ಉಷ್ಣಿಯಲ್ಲಿ ಕಡೆಡೆಸುತ್ತಾ 2-3 ನಿಮಿಷಗಳ ತನಕ ಕರಿಯಿರಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಿಂಗ್ ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಗಾಣಿವ್ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ನೀಡಿರಿ.



ಅದನ್ನು ಬಾಷ್ಪಿಂಗಾಗಿ ಅಥವಾ ಡಿಪ್ ಸಾಸ್ ಆಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ

ಈ ಪುಟವನ್ನು ಓದಲು 5 ನಿಮಿಷ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿರಿ ಮತ್ತು ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಹರಿದು ಹಾಕಿರಿ

ಈಗ ಚಿಂಗ್ ನ ರಹಸ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಚೈನೀಸ್ ಅಡುಗೆಯ ರಹಸ್ಯವನ್ನು ಹೊರಗೆಡಹಿರಿ. ರಾತ್ರಿಯ ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ಊಟದಲ್ಲೂ ಮಿನಿ ಹಾಗೂ ರಾಹುಲ್‌ನ್ನು ಸಂತುಷ ಪಡಿಸಲು ನಿಮಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಚೈನೀಸ್ ಆಹಾರ ಘಟಕದ ಸೂಕ್ತ ಶ್ರೇಣಿ.

ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಮಿರ್ಕಾಲ್ ಮಸಾಲಾ: ಹೌದು, ಇದು ಪ್ರತಿ ಸಲವೂ. ಅದು ಕೂಡಾ ಕೇವಲ 4/5 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ತಯಾರಿಸಲು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಒಂದು ವಿಸ್ಮಯಕಾರಿ ಮಸಾಲಾಗಿದೆ.



ನನ್ನ ಮಗಳು ಮಿನಿ ಪ್ರತಿಸಲವೂ ಅವಳಿಗೆ ಹಸಿವೆಯಾದಾಗ ಅದನ್ನು ಕೇಳಲಾರಂಭಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಅದು ನಿಡವಾಗಿಯೂ 123ರ ವಿಸ್ಮಯವಾಗಿದೆ.

ರಿಸಿವಿ: ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್:

1 ಒಂದು ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿ 3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು 1 ಕಪ್ ನಿಮ್ಮ ಅಯ್ಯಿಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು (ಕ್ಯಾರಿಟ್ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೊಕೋಸು, ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ, ಫೈಂಟ್ ಅವರೆ) ಕಡೆಡಿ ಸುತ್ತಾ 2-3 ನಿಮಿಷ ಕರಿಯಿರಿ.

2 ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ 3 ಕಪ್ ಬಾಯ್ಲೆ ರೈಸ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿರಿ.

3 ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಮಿರ್ಕಾಲ್ ಮಸಾಲವನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು 1-2 ನಿಮಿಷ ಕಡೆಡೆಸುತ್ತಾ ಕರಿಯಿರಿ. ನಿಮ್ಮ ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಿಂಗ್ ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಗಾಣಿವ್ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ನೀಡಿರಿ.

ಅತ್ಯಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ನಿಮಗಾಗಿ ಕೇವಲ ಡುರುಮ್ ಗೋಧಿಯು ಅತಿ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ “ಹ್ಯಾ” ರಿಸಿವಿಗೆ ತತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತ ಚೈನೀಸ್ ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ತಂದಿದ್ದಾರೆ.



₹5



ಡಾರ್ಕ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್: ಚೈನೀಸ್ ಆಹಾರದ ಪ್ರಕೃತಿ ಉದ್ಭವಿಸಿರಾಗ, ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿರುವ ಘಟಕ ಬೇರೊಂದಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಇದು ಅವಶ್ಯಕತೆಗಿಂತಲೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. “ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬ್ರಿನ್” ಮಾಡಿರುವುದು ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಫ್ಲೇವರ್‌ನ ರಹಸ್ಯವಾಗಿದೆ. ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ್ನು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಪಟ್ಟಾಂಗವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮೂಲಕ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದು ಅದು ಅನೇಕ ತಿಂಗಳ ತನಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ಗೆ ಒಂದು ಅನ್ವಯವಾದ ಗುಣ ಧರ್ಮವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದೆ - ಉತ್ತಮ ಕಡು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಪರಿಪೂರ್ಣವಾದ ರುಚಿ. (ನೀವು ಈ ಜಾಹೀರಾತನ್ನು ಓದಲು 5 ನಿಮಿಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದೀರಿ. ಈಗ ನೀವು ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಡಾರ್ಕ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಅರ್ಹರಾಗಿರುವಿರಿ. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಾಯಿಯಿಂದ ನೀರೂರಿರುವ ಫೈಡ್ ರೈಸ್‌ನ ರೇಷಿಮೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಿ.)

ಹತ್ತು ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಭಾರತೀಯರು ಈಗ ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಆನಂದಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನೀವೂ ಅವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರೇ?



ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್ ಭಾರತೀಯರಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಸೆರ್ಯುವಾನ್, ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಮಸಾಲ ಭರಿತ, ಬಾಯಿಯಿಂದ ನೀರೂರಿರುವ ಫ್ಲೇವರ್‌ತೀಘ್ರವಾದ ಮತ್ತು ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಭಿನ್ನವಾದ ಏನನ್ನಾದರೂ ಪಡೆಯುವ ಲಾಲಸೆ ಹೊಂದಿರುವ ಭಾರತೀಯ ಯುವ ಜನರ ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅವಿಸ್ಮರಣೀಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಖಾಯಂಗೊಳಿಸಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನೀವೇಕೆ ಕಾಯುತ್ತಿರುವಿರಿ?

