

ಪ್ರತಿ ಸಲವೂ ನೀವು ರಾತ್ರಿ ಊಟದ ಸಲುವಾಗಿ ಹೊರಹೋಗಲು ನಿರ್ಧರಿಸುವಾಗ ನೀವು ಇಲ್ಲಿನ ಅಥವಾ ಅಲ್ಲಿನ ಚೈನೀಸ್ ಹೊಟೆಲಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತೀರಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಚೈನೀಸ್ ಎಂದರೆ ಇಷ್ಟು ನನ್ನ ಪತಿ ರಾಹುಲ್ ಕೂಡಾ ಅದನ್ನು ಆನಂದಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಿನ್ನ ನನ್ನ ಪುಟಾಣಿ ಮಿನಿ ಅವಳ ಒಂದು ಸರಳವಾದ ಪ್ರಶ್ನೆಯಿಂದ ನನ್ನನ್ನು ಚಕಿತಗೊಳಿಸಿದಳು "ಮಮ್ಮೀ ನೀನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಏಕೆ ಚೈನೀಸ್‌ನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಾರದು?"



ಹಕ್ಕಾ ನೂಡಲ್ಸ್ (ತರಕಾರಿ/ಕೊಳೆ ಮೊಟ್ಟೆ): ಹಕ್ಕಾರು ಬಹುಶಃ ಚೀನಾದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಣಯ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯ ಜನರಾಗಿದ್ದಾರೆ; ಅವರು ಚೀನಾದ ಬಾರಾತ್ರಿಕ ಅಲೆವಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಅವರ ಆಡುಗೆ ಪದ್ಧತಿಯು

ರೆಸಿಪಿ-ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಹಕ್ಕ ನೂಡಲ್ಸ್: 1 ಪ್ಯಾಕೇಟ್ ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಹಕ್ಕಾ ವೆಟ್. ನೂಡಲ್ಸ್, 150 ಗ್ರಾಂ ನಿಮ್ಮ ಆಯ್ಕೆಯ ತರಕಾರಿಗಳು (ಕೋಸು, ಕ್ಯಾರಿಟ್, ಪ್ಯಾಂಟ್ ಬೀನ್ಸ್...) 1 ಚಹಾ ಚಮಚ ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್, 1 ಚಹಾ ಚಮಚ ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಗ್ರೀನ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ದಿಳಿ/ಕಪ್ಪು ಕರಿ ಮಣಮ, 3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ವೆಟ್ಸ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು.



ರೆಡ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ ಕೂಡಾ ಉಪಪಲ್ಲು

ವಿಧಾನ: ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಪ್ಯಾಕ್‌ನ ಮೇಲಿನ ನಿರ್ದೇಶನಗಳಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಉಚ್ಚ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ವೋಕ್‌ನಲ್ಲಿ (ಫ್ರಿಯಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್) ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸಾಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು ಕದಡಿಸುತ್ತಾ ತರಿಯಿರಿ. ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು ಉಚ್ಚ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕದಡಿಸುತ್ತಾ 2-3 ನಿಮಿಷಗಳ ತನಕ ಕರಿಯಿರಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಿಂಗ್ ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಗಾರ್ನಿಷ್ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ನೀಡಿರಿ.

ಈ ಪುಟವನ್ನು ಓದಲು 5 ನಿಮಿಷ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಹರಿದು ಹಾಕಿರಿ

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

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



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

ರೆಸಿಪಿ: ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್:

1 ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ 3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು 1 ಕಪ್ ನಿಮ್ಮ ಆಯ್ಕೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು (ಕ್ಯಾರಿಟ್ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸು, ಈರುಳಿ, ಹೊಸೋಸು, ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ, ಪ್ಯಾಂಟ್ ಅವರೆ) ಕದಡಿ ಮತ್ತು 2-3 ನಿಮಿಷ ಕರಿಯಿರಿ.

2 ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ 3 ಕಪ್ ಬಾಯಿಲ್ ರೈಸ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿರಿ.

3 ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಮಿರ್ಯಾಕಲ್ ಮಸಾಲವನ್ನು ಹಾಕಿರಿ ಮತ್ತು 1-2 ನಿಮಿಷ ಕದಡಿಸುತ್ತಾ ಕರಿಯಿರಿ. ನಿಮ್ಮ ಸೆರ್ಯುವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಿಂಗ್ ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಗಾರ್ನಿಷ್ ಮಾಡಿರಿ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ನೀಡಿರಿ.

ಅತ್ಯಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ನಿಮಗಾಗಿ ಕೇವಲ ಡುರುಮ್ ಗೋಧಿಯು ಆತಿ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ "ಹಕ್ಕ" ರೆಸಿಪಿಗೆ ತಕ್ಕಂತಹ ಸೂಕ್ತ ಚೈನೀಸ್ ನೂಡಲ್ಸ್‌ನ್ನು ತಂದಿದ್ದಾರೆ.



ಅದನ್ನು ಟಾಮಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಅಥವಾ ದಿವ್ ಸಾಸ್ ಅಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿರಿ



ಡಾರ್ಕ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್: ಚೈನೀಸ್ ಆಹಾರದ ಪ್ರಕೃತಿ ಉದ್ಭವಿಸಿರಾಗ, ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಘಟಕ ಬೇರೊಂದಿಲ್ಲ, ಅದರೂ ಇದು ಅಪ್ಪುಕೆಗೆಂತಲೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. "ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬ್ರಿವ್" ಮಾಡಿರುವುದು ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಫೇವರ್‌ನ ರಹಸ್ಯವಾಗಿದೆ. ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ್ನು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಪಕ್ಕಾಗುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮೂಲಕ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದು ಅದು ಅನೇಕ ತಿಂಗಳ ತನಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ಗೆ ಒಂದು ಅನನ್ಯವಾದ ಗುಣ ಧರ್ಮವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದೆ - ಉತ್ತಮ ಕಡು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಪರಿಪೂರ್ಣವಾದ ರುಚಿ. (ನೀವು ಈ ಜಾಹೀರಾತನ್ನು ಓದಲು 5 ನಿಮಿಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದೀರಿ. ಈಗ ನೀವು ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಡಾರ್ಕ್ ಸೋಯ್ ಸಾಸ್‌ನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಅರ್ಹರಾಗಿರುವಿರಿ. ಈ ಬಾಲ್ಕಲೈ ಬಾಯಿಯಿಂದ ನೀರೂರಿಸುವ ಫೈಡ್ ರೈಸ್‌ನ ರೇಸಿಪಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಿ.)

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



ಚಿಂಗ್ಸ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ನೂಡಲ್ಸ್ ಭಾರತೀಯರಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಸೆರ್ಯುವಾನ್, ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಮಸಾಲ ಭರಿತ, ಬಾಯಿಯಿಂದ ನೀರೂರಿಸುವ ಫೇವರ್‌ತೀಫುವಾದ ಮತ್ತು ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಭಿನ್ನವಾದ ಏನನ್ನಾದರೂ ಪಡೆಯುವ ಲಾಲಸೆ ಹೊಂದಿರುವ ಭಾರತೀಯ ಯುವ ಜನರ ನಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅವಿಸ್ಮರಣೀಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಖಾಯಂಗೊಳಿಸಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನೀವೇಕೆ ಕಾಯುತ್ತಿರುವಿರಿ? ಚಿಂಗ್ಸ್ ತಿನ್ನಿರಿ ಬೇರೆಯೇ ಮರೆಯಿರಿ

