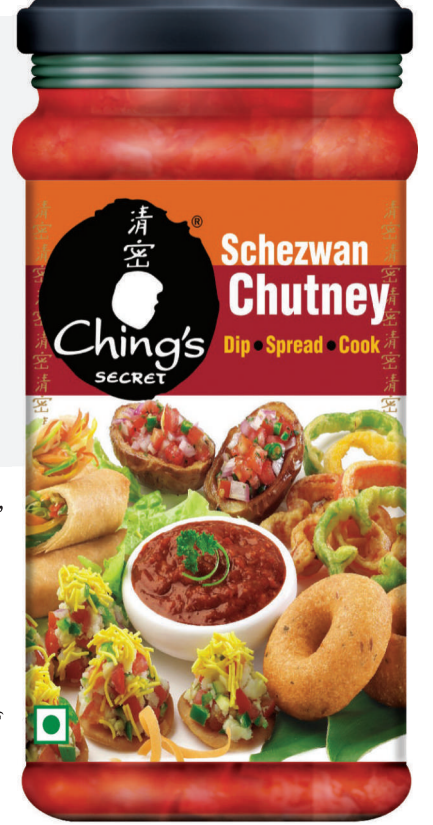


ಶೆಜ್ವಾನಿನ ಚಮತ್ಕಾರ ಕಂಡು ಹಿಡಿಯಿರಿ!

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿ ಎಂಬುದು ಖಾರದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಫಾಟು ಹೊಡೆಯುವ ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ, ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಚುಳುಚುಳುಗುಟ್ಟಿಸುವ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವದ ದೇಶಗಳ ಆಕರ್ಷಕ ಮಸಾಲೆಗಳ ಅಚ್ಚರಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಮಿಶ್ರಣವಾಗಿದೆ.

ನಿಮ್ಮ ಮೆಚ್ಚುಗೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಡಿಪ್ ಹಾಗೂ ಸ್ಟ್ರೆಡ್ ಆಗಿ, ಮತ್ತು ಶೆಜ್ವಾನ್ ಡಿಶ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅದನ್ನು ಬಳಸಿ, ಅದರ ಬಹುಮುಖ ರುಚಿಯನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ ನೋಡಿರಿ.

ಡಿಪ್! ಅದನ್ನು ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಚಿಪ್ ಡಿಪ್ ಆಗಿ ಅಥವಾ ಸ್ನಾಕ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಆಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. **ಸ್ಟ್ರೆಡ್!** ಒಂದು ಸ್ಟ್ರೆಡ್ ಆಗಿ ಅದು ನಾಲಗೆ ಚಪ್ಪರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಪದರವನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತದೆ. **ಕುಕ್!** ಅದನ್ನು ಕುಕಿಂಗ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಗಿ ಬಳಸಿ ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಡಿಶ್‌ಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರಿ.



ಡಿಪ್!

ಆಹ್, ಎಂಥಾ ಶೆಜ್ ಡಿಪ್ಸ್!



ಶೆಜ್ ಕಾಕ್‌ಟೇಲ್ ಡಿಪ್: ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಕಿಕ್‌ನಿಂದ ಪಾರ್ಟಿಯನ್ನು ಶುರು ಮಾಡಿರಿ. ಈ ಖಾರದ ರುಚಿಯ ಚಟ್ನಿಯು ಚಿಪ್ ಲಾಲಿಪಾಪ್ಸ್, ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ರೋಲ್ಸ್, ಭಜಿಯಾ ಮತ್ತು ಮೊಮೋಗಳಂತಹ ಸ್ನಾಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದುತ್ತದೆ.

ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿಯ ಬಾಲ್‌ನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಅದರ ಸುತ್ತ ಈ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಸ್ನಾಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಫ್ಲೇಟನ್ನು ಆಕರ್ಷಣೆಯ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಸಿರಿ.



ಸ್ಟ್ರೆಡ್!

ಒಂದಿಷ್ಟು ಶೆಜ್ ಪ್ರೀತಿಯನ್ನು ಹರಡಿರಿ



ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಶೆಜ್ ರಾಪ್ಸ್‌ಕ್ರಾಂಡ್ ರೋಲ್ಸ್: ಒಂದು ರೊಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿರಿ. ಈಗ ಅದರ ಮೇಲೆ ಫಿಲಿಂಗ್ ಆಗಿ ತೊಳಸಿ ಕರಿದ ಪನೀರ್, ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅಥವಾ ಕೊಚ್ಚಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಾಕಿರಿ. ಮೇಲಿನಿಂದ ನೀರುಳ್ಳ ಗಾಲಿಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ರೋಲ್ ಮಾಡಿರಿ. ಈಗ ಬಾಯಿ ಚಪ್ಪರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಈ ರಾಪ್ಸ್ ಅಥವಾ ರೋಲ್ ತಿಂದು ನೋಡಿರಿ. ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ರೋಲ್ಸ್‌ಗೂ ಇದನ್ನು ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಸ್ ಆಗಿ ಬಳಸಬಹುದು.



ಕುಕ್!

ಈ ಶೆಜ್‌ನ ಗಮ್ಮತ್ತೋ ಗಮ್ಮತ್ತು!

ಶೆಜ್ ಆಲೂ ಪರಾಠಾ: ಆಲೂ ಪರಾಠಾಗಳಿಗೆ ಮಸಾಲೆಯ ಮೊನಚು ಕೊಡಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒಂದಿಷ್ಟು ಶೆಜ್ವಾನ್ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಜಜ್ಜಿ ಅರೆದು ಪರಾಠಾದೊಳಗೆ ತುರುಕಿರಿ. ಮೇಲಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಮಿಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಡಿಸಿರಿ.



ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಳಿದ ಅನ್ನವನ್ನು ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಮಾಡಿರಿ!



ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ (ಇಬ್ಬರಿಗೆ)
ಶೆಜ್ವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್

ಘಟಕಗಳು: ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ - 1 ಸ್ಯಾಚೆಟ್, 1 ಕಪ್ ನಿಮ್ಮ ಆಯ್ಕೆಯ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿ (ಕೋಸುಗಡ್ಡೆ, ಸಿಮ್ಲಾ ಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರಟ್, ನೀರುಳ್ಳಿ), 3 ಕಪ್ ಅನ್ನ, 3 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಎಣ್ಣೆ, ಕೊಚ್ಚಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳು.

ಕ್ರಮ: ಬಾಣಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. ಅದರಲ್ಲಿ 2-3 ನಿಮಿಷ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ತೊಳಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ತರಕಾರಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಿ. ನಂತರ ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ ಹಾಕಿ 1-2 ನಿಮಿಷ ತೊಳಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಶೆಜ್ವಾನ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ರೆಡಿ! ಇದನ್ನು ಕೊಚ್ಚಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿರಿ.



For Wholesale & Trade Enquiry Call: **Bengaluru** 9886415007, 9449009914, **Mysore** 9916223537, **North Karnataka** 9448591171