

BEST MOM

ಅಮ್ಮನ
ಕೈಯಿಂದ
ಮಾಡಿದ
ಚೈನೀಸ್
ಬಿಸ್ಕುಟ್!



ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರವಾದ, ಅತ್ಯಂತ ಅಧಿಕೃತವಾದ ಚೈನೀಸ್ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿರಿ - ಕ್ಷಣಮಾತ್ರದಲ್ಲಿ!

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾಗಳು ರುಚಿಕರವಾದ ಶೆಚ್ಚಾನ್ ಮತ್ತು ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಡಿಸ್ಹ್‌ಗಳು, ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಚೌಮೇನ್ ಮತ್ತು ಪನೀರ್ ಚಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿವೆ - ಇವನ್ನು ಬಳಸುವುದು 3 ಸುಲಭದ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬೆಲೆ ಕೇವಲ ರೂ.5! ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಹಕ್ಕಾ ನೂಡ್ಲನ್ನು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಡುರಮ್ ಗೋಧಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದನ್ನು ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಇಂಡೋ-ಚೈನೀಸ್ ಸಾಸ್ ಮತ್ತು ಕುರುಮ್‌ಕುರುಮ್ ತರಕಾರಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೇಗ ತೊಳಸಿ ಹುರಿದರೆ ಬಾಯಿ ಚಪ್ಪರಿಸುವ ರುಚಿ ಬರುತ್ತದೆ.

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ

ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ (ಇಬ್ಬರಿಗೆ)
ಘಟಕಗಳು : ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ - 1 ಸ್ಯಾಚೆಟ್, ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡ (ಕೊಳಗ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ರೆಸಿಪಿ ಪ್ರಕಾರ ತಯಾರಿಸಿರಬೇಕು), ½ ಕಪ್ (50 ಗ್ರಾ) ಅತಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿ (ನೀರುಳ್ಳಿ, ಸಿಮ್ಲಾ ಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರಟ್), 1 ಸೀಳಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, 3 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಎಣ್ಣೆ, 1 ಕಪ್ (200 ಮಿಲಿ) ನೀರು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳು.
ಕ್ರಮ : ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡ -150 ಗ್ರಾಂ ಮೂಳೆಯಿಲ್ಲದ ಚಿಕನ್ ಕ್ಯೂಬ್‌ಗಳನ್ನು 1½ ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಮೈದಾ, ½ ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, 4 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ನೀರು ಮತ್ತು ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬಂಗಾರದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಕರಿದು ಬದಿಗಿಡಿರಿ. **ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್:** ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳು, ಒಂದು ಸೀಳಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಚಿಕನ್ ಪಕೋಡವನ್ನು* 2-3 ನಿಮಿಷ ತೊಳಸಿ ಕರಿಯಿರಿ. 1 ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಿ. ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ ಸೇರಿಸಿರಿ. 3-4 ನಿಮಿಷ ತೊಳಸಿರಿ. ಈಗ ನಿಮ್ಮ ಚಿಕನ್ ಚಿಲ್ಲಿ ರೆಡಿ! ಇದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿರಿ.

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚೌಮೇನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ

ಚೌಮೇನ್ ಹಕ್ಕಾ ನೂಡ್ಲಗಳು (ಇಬ್ಬರಿಗೆ)
ಘಟಕಗಳು : ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಹಕ್ಕಾ ನೂಡ್ಲಗಳು - 1 ಪ್ಯಾಕ್ (150 ಗ್ರಾ) (ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಸೂಚನೆ ಪ್ರಕಾರ ಬೇಯಿಸಿರಬೇಕು), ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚೌಮೇನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ - 1 ಸ್ಯಾಚೆಟ್, 3 ಕಪ್ ನಿಮ್ಮ ಆಯ್ಕೆಯ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತರಕಾರಿ (ಕೋಸುಗಡ್ಡೆ, ಕ್ಯಾರಟ್, ಸಿಮ್ಲಾ ಮೆಣಸು, ನೀರುಳ್ಳಿ,), 4 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಎಣ್ಣೆ, 1-2 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ನೀರು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳು.
ಕ್ರಮ : ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. 2-3 ನಿಮಿಷ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ತೊಳಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಕ್ಕಾ ನೂಡ್ಲಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿರಿ. ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಚೌಮೇನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ ಸೇರಿಸಿರಿ. 1-2 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ನೀರನ್ನು ಚೆಮುಕಿಸಿರಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ 3-4 ನಿಮಿಷ ತೊಳಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ನಿಮ್ಮ ಚೌಮೇನ್ ರೆಡಿ! ಇದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿರಿ.

ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ

ವೆಚ್. ಮಂಚೂರಿಯನ್ (ಇಬ್ಬರಿಗೆ)
ಘಟಕಗಳು : ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ - 1 ಸ್ಯಾಚೆಟ್, ಮಂಚೂರಿಯನ್ ವೆಚ್ ಬಾಲ್‌ಗಳು (ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ರೆಸಿಪಿ ಪ್ರಕಾರ ತಯಾರಿಸಿರಬೇಕು), ½ ಕಪ್ (50 ಗ್ರಾ) ಅತಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳು (ನೀರುಳ್ಳಿ, ಸಿಮ್ಲಾ ಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರಟ್), 2 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಎಣ್ಣೆ, 1 ಕಪ್ (200 ಮಿಲಿ) ನೀರು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳು.
ಕ್ರಮ : **ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಬಾಲ್‌ಗಳು :** 1 ಕಪ್ ತುರಿದ ಕೋಸು, ½ ಕಪ್ ತುರಿದ ಕ್ಯಾರಟ್, 1 ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, 1 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಉಪ್ಪು, 5 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, 2 ಟೇ.ಸ್ಪೂ. ಮೈದಾ. ಇವುಗಳ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಬಂಗಾರದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಕರಿದು ಬದಿಗಿಡಿರಿ. **ವೆಚ್. ಮಂಚೂರಿಯನ್:** ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿರಿ. ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕೊಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು 2-3 ನಿಮಿಷ ತೊಳಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. 1 ಕಪ್ ನೀರು ಮತ್ತು ಚಿಂಗ್ ಸೀಕ್ರೆಟ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮಿರ್ಕಾಕಲ್ ಮಸಾಲಾ ಸೇರಿಸಿರಿ. ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 1-2 ನಿಮಿಷ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕುದಿಸಿರಿ. ಈಗ ನಿಮ್ಮ ವೆಚ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ರೆಡಿ! ಇದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಳೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿರಿ.

