



SUPER ORIENTAL SUPERKISE

CLASES DE SUSHI, COCINA CHINA Y JAPONESA.

ADQUIERA CON NOSOTROS SUS VAJILLAS, UTENSILIOS, Y MATERIALES PARA COCINAR, ALIMENTOS Y ESPECIAS ORIENTALES, FRANCESAS E ITALIANAS. EXTENSA VARIEDAD DE REGALOS Y ARTICULOS DE DECORACIÓN (FAROLES, AMULETOS, FENG SHUI, ETC.)

DIVISION DEL NORTE NO. 2515, ESQ. CON LONDRES,
COL. DEL CARMEN, COYOACAN C.P. 04100, MEXICO D.F.
TELS. (55)5688-2981; 5688-4298; 5688-4022; 5605-4990

SOPA SOMEN O UDON

INGREDIENTES

2 MANOJOS.....SOPA SOMEN

SOPA:

1 CDA.....HANAKATSUO

1 TROZO.....DASHIKOMBU

2 PZAS.....HONGO SHIITAKE

1 CDITA.....DASHINOMOTO

4 CDAS.....SALSA SOYA

2 CDAS.....MIRIN

PONER AL GUSTO:

KAMABOKO

CAMARONES

WASABI EN PASTA

POLVO 7 ESPECIAS

CEBOLLA DE RABO

ALGA NORI

PREPARACION

1.-AL AGUA CALIENTE AGREGAMOS EL SOMEN DOS O TRES MINUTOS, ESCURRIMOS Y LO ENFRIAMOS EN AGUA MUY FRIA Y ESCURRIMOS NUEVAMENTE.

2.-LO COLOCAMOS EN TAZAS INDIVIDUALES Y PREPARAMOS EL CALDO.

3.- HERVIMOS EL DASHIKOMBU, AGREGAMOS EL HANAKATSUO Y COLAMOS. SAZONAMOS CON SALSA SOYA, MIRIN, DASHINOMOTO Y EL HONGO SECO REMOJADO Y REBANADO.