



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 (FAROLAS, 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

YAKIMESHI

INGREDIENTES

- 2 TZAS.....ARROZ COCIDO**
- 1 PZA.....HUEVO**
- 6 PZAS.....CAMARON, CARNE, POLLO**
- 1 PZA.....CALABAZA**
- 3 PZAS.....NEGUI (CEBOLLA JAPONESA)**
- 1 PZA.....ZANAHORIA**
- 1 SOBRE.....SAZONADOR P/ARROZ**
- 2 CDAS.....SALSA SOYA**
- 1 PIZCA.....PIMIENTA**
- ½ CDITA.....AJINOMOTO**

PREPARACION

- 1.-PICAMOS FINAMENTE LA ZANAHORIA, LA CEBOLLA, LA CALABAZA Y EL CAMARÓN O CARNE O POLLO**
- 2.-EN EL WOK FREIMOS LAS VERDURAS, CEBOLLA, CARNE, EL HUEVO Y LOS CAMARONES.**
- 3.-AGREGAMOS EL ARROZ COCIDO POCO A POCO Y EL SOBRE SAZONADOR.**
- 4.-AGREGAMOS AL FINAL LA SOYA, EL AJI-NO-MOTO Y LA PIMIENTA, AL GUSTO.**