



CONSIGLI PER IL REINVENIMENTO DEI PIATTI

[1] VAPORE [consigliato per BAO, BAOZI e DIM-SUM]

Portare l'acqua a bollore in un pentolino.

Inserire sopra il pentolino una vaporiera con l'apposito disco antiaderente in dotazione.

Attendere che il vapore fuoriesca, quindi posizionare il bao/dim all'interno della vaporiera ed attendere che raggiunga la temperatura ottimale. Tempo richiesto circa 5/7 minuti.

[2] PIASTRA [consigliato per GYOZA e BAOZI]

Utilizzare una padella dal fondo piatto.

Aggiungere un giro di olio e una volta caldo posizionare il gyoza/baozi all'interno. Cuocere a fiamma bassa e coprire con il coperchio per circa 2/3 minuti, quindi scoperchiare e controllare che si sia formata la crosticina croccante sotto i gyoza/baozi. Quindi aggiungere mezza tazzina da caffè di acqua (l'equivalente di circa 15 g) e coprire nuovamente la padella con un coperchio per 2/4 minuti. In alternativa possono essere rinvenuti al vapore seguendo procedura Bao & Dim Sum.

[3] MICROONDE

Qualora non siate in possesso della vaporiera i prodotti si possono rinvenire nel seguente modo: Sostituire il coperchio della confezione con della pellicola alimentare. Posizionare la confezione direttamente nel microonde, avendo cura che sia ben chiusa. Impostare il timer del forno a 1/2 minuti a media potenza.

Controllare con uno stuzzicadenti al cuore del prodotto la temperatura interna prima di servire.

CONSIGLI PER IL REINVENIMENTO DEI PIATTI SPECIAL

BB RAMEN

Aprire le buste (Uovo, Carne) e disporre gli elementi a piacere in un piatto fondo di servizio.

Aprire la busta dei Noodles e cuocerli in abbondante acqua salata per circa 3 minuti. Una volta cotti raffreddarli in acqua.

Aprire il sacchetto del brodo e versarlo in un'altra pentola, riscaldare fino a quando sobbolle.

Aprire il sacchetto con Pak Choi e Funghi e aggiungerli al brodo già caldo, lasciando sobbollire per un paio di minuti a fuoco medio.

Aggiungere al piatto di servizio i Noodles, quindi versare il brodo caldo con gli altri ingredienti.

Guarnire il piatto a vostro piacimento.

BB RIBS [costolette laccate]

Pre-riscaldare il forno a 180°.

Posizionare le costolette su una pirofila e irrorarle con la salsa contenuta nella loro busta.

Rigenerare il prodotto per 7/9 minuti circa.

Una volta terminata la cottura, condire con la laccatura ai lamponi e cospargere le costolette con le guarnizioni in dotazione.