

Mee Goreng

Serves 4 - 6

INGREDIENTS

Mee Goreng

Mee Goreng Paste*	1 pkt
Lime Juice*	1 pkt
Water	30 ml (2 tbsp)

Garnish

Vegetable oil	60 ml (4 tbsp)
Eggs (beaten)	3 nos
Onions (cubes)	100 g
Cabbage (shredded thinly)	100 g
Potatoes (cooked, skinned & diced)	60 g
Tomatoes (cubes)	120 g
Prawn (medium size, cooked & shelled)*	160 g
Hokkien noodle**	600 g
Extra Hot Chilli Mix*	1 pkt

Optional Garnish

Green chilli (sliced)	30 g
Green pea	50 g

* Included in this Prima Taste pack.

† We recommend Prima Taste Hokkien Noodle.

* Refer to Chef's Tips for suggested alternatives.

To cook

1. Heat wok till hot and add vegetable oil.
2. Add beaten eggs and fry till slightly cooked.
3. Add onions, cabbage, potatoes and tomatoes. Stir-fry on medium heat till slightly cooked.

4. Add prawn and stir-fry for 1 - 2 mins.
5. Add Hokkien noodle and stir-fry till slightly dry.
6. Add Mee Goreng Paste and water. Mix well and stir-fry.
7. Add green chilli, green pea and desired amount of Extra Hot Chilli Mix. Stir-fry till noodle is dry.
8. Serve Mee Goreng hot. Add Lime Juice to taste.

CHEF'S TIPS

You may substitute Hokkien noodle with spaghetti or linguini. You may substitute prawn with other types of seafood such as squid or lobster, and other types of meat such as mutton or beef.

When using mutton, do not add water for Step 6.

We recommend Prima Taste Hokkien Noodle. This product is available at Prima Taste Online Store (visit www.primataste.com) and selected supermarkets.

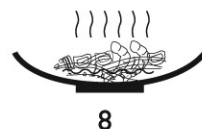
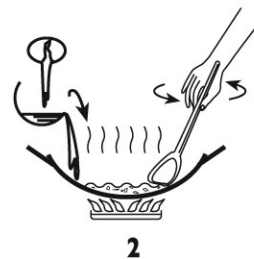
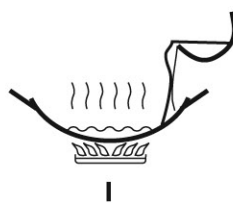
For more detailed cooking instructions and tips, please visit www.primataste.com.

STORAGE

Store in cool, dry place. After opening, keep pack refrigerated and use within 3 days.

Volume Conversion: 1 cup ≈ 230 ml

Step A



马来炒面

(4 - 6 人份)

材料

马来炒面

A 马来炒面糊* (Mee Goreng Paste)	1 包
D 酸柑汁*	1 包
水	30 毫升 (2 汤匙)

配料

菜油	60 毫升 (4 汤匙)
鸡蛋 (搅拌均匀)	3 粒
洋葱 (立方形)	100 克
包菜 (切丝)	100 克

烹煮

1. 把炒锅热一热后倒入菜油。
2. 加入搅拌均匀的鸡蛋, 炒至略熟。
3. 加入洋葱、包菜、马铃薯和蕃茄。用中火翻炒至略熟。
4. 加入虾, 并翻炒1-2分钟。
5. 加入福建面翻炒至略干。
6. 加入 A 马来炒面糊 (Mee Goreng Paste)和水。搅拌均匀, 再翻炒。
7. 加入青辣椒、青豆和适量的 C 特辣混合料 (Extra Hot Chilli Mix)。将面翻炒至略干。
8. 趁马来炒面还热时, 加入 D 酸柑汁 (Lime Juice), 即可上桌。

烹饪点子

您可以用意大利面或宽面代替福建面。您可采用其他海鲜, 例如鱿鱼或龙虾, 还有其他肉类, 例如羊肉或牛肉。若用羊肉, 在第6步骤时, 不要加水。

我们建议使用百胜厨福建面。此产品能在我们的网上商店 ([浏览www.primataste.com](http://www.primataste.com))和超级市场购买。

欲知更多烹调详情, 请浏览 www.primataste.com。

储存

储置阴凉, 干燥之处。包装一旦打开, 就得放进冰箱, 并在三天内用完。

容量兑换: 1 杯 ≈ 230 毫升

马铃薯 (煮熟, 去皮和切成小方块)	60 克
蕃茄 (立方形)	120 克
虾 (中型, 煮熟和去壳)*	160 克
福建面**	600 克
C 特辣混合料* (Extra Hot Chilli Mix)	1 包

可任选的配料

青辣椒 (切片)	30 克
青豆	50 克

* 百胜厨即煮可食的主料全在包装里

† 我们建议使用百胜厨福建面

* 请参考烹饪点子