



Ramen de Kimchi Brotes de Soja

Ramen de kimchi de brotes de soja se diferenciaba en forma de sopa de kimchi con un caldo fresco y picante, a diferencia del ramen de kimchi existente que sabía a estofado de kimchi. Se añadió polvo de extracto de brotes de soja a la sopa para completar el sabor de la sopa, y se usaron varios trozos de verduras (copos) para mejorar el sabor masticable. Preparación: 1. Para prepararlos, agregue los fideos a 600ml de agua hirviendo y cocine por 5 minutos. 2. Escurrir, ahorrando 8 cucharadas (15 ml * 8 = 120 ml) de agua. 3. Vuelva a colocar los fideos y 120 ml de agua en la olla y agregue el condimento líquido y en polvo. 4. Revuelva durante 30 segundos más. 5. ¡Por último, revuelva y disfrute! País de origen: Corea.

Price: \$17,500

Categories: [Ramens](#)