



Foxconn xin giới thiệu dân tộc



“Mông Cổ”

Tại nhà ăn vào thời gian ăn trưa chúng ta có thể ăn thử món ăn của Mông Cổ

PUNTÚZTEJ CHÚRGA (miến xào)

Nguyên liệu:

- 200 g miến
- 200 g thịt bò
- 50 g nấm hương
- 200 g rau cải
- 1 cà rốt
- 3 nhánh tỏi
- 1 hành lá
- Nước tương, muối, dầu ăn, tiêu



Cách làm

Cho miến vào bát, đổ nước sôi và để ủ 10 phút. Thịt thái lát mỏng. Hành lá, rau cải, cà rốt và nấm thái sợi. Tỏi bóc vỏ. Vớt miến ra để ráo nước và dùng kéo cắt thành khúc vừa ăn, chiều dài như rau củ đã thái. Cho 2 thìa dầu ăn vào chảo và phi thịt trong vòng 5 phút. Nêm muối, tiêu và đổ ra bát. Số dầu còn lại dùng để phi rau củ với tỏi, tiếp đó bỏ số thịt đã xào vào rồi thêm miến, đảo đều. Nêm muối, tiêu và nước tương cho vừa ăn.

Chúc các bạn ngon miệng

BUDÁTAJ HUURGA (cơm rang rau củ)

Nguyên liệu:

- 30 g hành
- 100 g thịt bò
- 40 g đậu hà lan
- 100 g ớt chuông
- 50 g khoai tây đã luộc chín
- 150 g cơm
- 1 hành lá
- Nước tương, muối, bơ, tiêu



Cách làm

Hành, ớt chuông, hành lá và thịt thái hình vuông. Cho bơ và hành vào nồi và phi thơm, thêm thịt. Sau khi thịt tái cho thêm rau củ vào. Trong khi xào nhớ nêm thêm gia vị cho vừa ăn. Sau cùng cho thêm cơm vào rồi đảo đều.

