



# Фоксконн олон үндэстнээ танилцуулж байна



## “ Филиппин ”

Хоолны тэнхимд филиппин үндэсний хоол амталж, үдээс хойш филиппиний зэн заншил соёлтой танилцана.

### CHICKEN ADOVO

Орц:

**ТАХИАНЫ МАХ, СҮҮМС**

750 g тахианы гуяны ясгүй болон арьсгүй мах

3 ш сармисны хумс

1/3 аяга (85 ml) хүрэн цуу

2 хоолны халбага цагаан

цуу

3 ш лаврын навч

**СҮҮМС ЧАНАХАД:**

2 хоолны халбага

ургамлын тос

3 хумс сармис

1 ш жижиг сонгино

375 ml ус

2 хоолны халбага хүрэн

элсэнчихэр

2 хоолны халбага перец

Хавтгай хэрчсэн ногоон сонгинотой хамт өгнө



**Хийх арга**

Саванд тахианы мах болон сүүмсээ хийж хутгана. 20 минут орчим байлгана. Эсвэл үдэш хийгээд хонуулна. Хайруулын тогоог сайтар халаагаад 1 халбага тос хийнэ. Сүүмсэнд хийж байлгасан тахианы махыг сүүмснээс гаргаж тостой тогоонд хийнэ. Хоёр талаас нь 1 минут орчим хүрэн өнгөтэй болтол шарна. Тахианы махыг тосноос гаргаж хажуу тийш тавина. Үлдсэн тосоо тогоонд нэмж хийнэ. Хэрчсэн сармис, сонгиноо тосонд хийж 1,5 минут орчим шарна. Дээр нь сүүмс, ус, элсэнчихэр, хар перец хийнэ. Буцалгаад галаа багасгаж зөөлөн галаар 5 минут орчим чанана. Тахианы махаа нэмж, хутгахгүй таглахгүйгээр 10-15 минут орчим жигнэнэ. Тахианы махыг эргүүлээд эхин 10-15 минут жигнэнэ. Сүүмс өтгөрч хүрэн өнгийн сироп шиг болтол жигнээд гаргана.

### ПАНЦИТ

Орц:

250g тайландын цагаан будааны

пүнтүүз

2 халбага манжингийн тос

450 g гахайн мах

1 ш шар сонгино

6 хумс сармис

2 халбага хүрэн цуу

1 аяга тахины тунгалаг

шөл

2 аяга байцай

1/2 аяга хэрчсэн лууван

3 ш дөрвөлжилж хэрчсэн

ногоон сонгино

Давс, хар перец



**Хийх арга**

Пүнтүүзийг уутан дээрх зааврынх нь дагуу усанд дэвтээнэ. Гахайн мах, ногоог ижил хэмжээгээр хэрчинэ. Хайруулын тогоонд ургамлын тосоо халаана. Гахайн мах, шар сонгино, сармис, хүрэн цууг хайруулын тавagt хийж хуурна. Гахайн махыг хүрэн өнгөтэй болтол, эсвэл ногоог нь зөөлөртөл 3-5 минут хуурна. Пүнтүүзээ дээр нь нэмээд хутгана. Давс, перецээр амтлана.



**Сайхан хооллоорой!**

**FOXCONN**