



Foxconn představuje národnost



MONGOLSKO

Ochutnejte tradiční mongolské pokrmy

PUNTŮZTEJ CHŮRGA

Ingredience:

- 200 g skleněných nudlí
- 200 g hovězího masa
- 50 g čínské houby
- 200 g zelí
- 1 mrkev
- 3 stroužky česneku
- 1 jarní cibulka
- sójová omáčka, sůl, olej, pepř



Postup

Nudle vložíme do mísy, zalijeme vroucí vodou a necháme bobtnat cca 10 minut. Maso pokrájíme na tenké nudličky. Cibulku, zelí, mrkev a houby nasekáme také na nudličky. Česnek oloupeme.

Poté slijeme nudle, necháme okapat a nůžkami nastříháme na zhruba stejnou délku jako zeleninové nudličky. V pánvi wok rozpálíme 2 lžice oleje a maso na ní za stálého míchání cca 5 minut orestujeme. Ochutíme solí, pepřem a vyjmeme. Na zbytku oleje zprudka orestujeme zeleninu a prolisujeme k ní česnek. Vratíme zpět maso, přidáme nudle a prohřejeme. Osolíme, opeříme a dochutíme sójovou omáčkou.

BUDÁTAJ HUURGA

Ingredience:

- 30 g cibule
- 100 g hovězího masa
- 40 g hrášku
- 100 g papriky
- 50 g uvařených brambor
- 150 g uvařené rýže
- 1 jarní cibulka
- sójová omáčka, sůl, máslo, pepř



Postup

Cibuli, papriky, jarní cibulku a maso nakrájíme na kostičky. V hrnci si rozehejeme máslo a cibulku zlehka osmahneme, přidáme maso. Až se zatáhne, přidáme nakrájenou zeleninu. Chvilku společně osmahneme a jemně dochutíme. Nakonec přidáme uvařenou rýži a vše důkladně promícháme a lehce osmahneme.



Dobrou chuť

FOXCONN



Foxconn introduces nationalities



Mongolia

Taste traditional Mongolian food

PUNTUUZTEI HUURGA

Ingredients:

200 g glass noodles
200 g of beef
50 g of Chinese mushrooms
200 g of cabbage
1 carrot
3 cloves of garlic
1 spring onion
soy sauce, salt, oil, pepper



Method

Place the noodles in a bowl, add boiling water and let them sit in water for about 10 minutes. Cut the meat into thin strips. Chop the onion, cabbage, carrot and mushrooms into strips. Peel the garlic. Then strain the noodles from the water, let them drain and cut with scissors to roughly the same length as the vegetable strips. Heat 2 spoons of oil in a wok and fry the meat in it for about 5 minutes, stirring constantly. Season with salt and pepper and remove. Sauté the vegetables in the remaining oil and press the garlic into it. Put the meat back, add the noodles and reheat. Salt, pepper and season with soy sauce.

BUDAATAI HUURGA

Ingredients:

30 g onion
100 g of beef
40 g peas
100 g pepper
50 g of boiled potatoes
150 g of cooked rice
1 spring onion
soy sauce, salt, butter, pepper



Method

Dice the onion, peppers, spring onion and meat. Heat the butter in a saucepan and lightly fry the onion, then add the meat. Sear the meat so that it is sealed on all sides, add the chopped vegetables. Fry the ingredients together for a while and gently season. Finally, add the cooked rice and mix everything thoroughly and lightly fry.



Enjoy your meal

FOXCONN



Фохсонн представляє національності



„Монголія“

У їдальні під час видачі обідів можна скуштувати монгольську їжу

ПУНТУЗТЕЙ ХУРГА

Інгредієнти:

200 г скляної локшини

200 г яловичини

50 г китайських грибів

200 г капусти

1 морква

3 зубчики часнику

1 ріпчаста цибуля

соєвий соус, сіль, олія, перець



Спосіб приготування

Помістіть локшину в миску, залийте окропом і дайте їй набухнути приблизно 10 хвилин. М'ясо наріжте тонкою соломкою. Цибулю, капусту, моркву і гриби наріжте соломкою. Очистіть часник. Потім злийте локшину, дайте їй стекти і наріжте ножицями приблизно такої ж довжини, що й овочева соломка. Розігрійте 2 ложки олії в сковорідці воке і обсмажте в ньому м'ясо приблизно 5 хвилин, постійно помішуючи. Приправте сіллю та перцем і вийміть. Обсмажте овочі на олії, що залишилася, і видавіть часник. Поверніть м'ясо, додайте локшину і розігрійте. Потім солимо, перчимо і заправляємо соєвим соусом.

БУДАТАЙ ХУУРГА

Інгредієнти:

30 г цибулі

100 г яловичини

40 г гороху

100 г паприки

50 г відвареної картоплі

150 г вареного рису

1 ріпчаста цибуля

соєвий соус, сіль, масло, перець



Спосіб приготування

Цибулю, перець, ріпчасту цибулю та м'ясо наріжте кубиками. У сотейнику розігрійте масло і злегка обсмажте цибулю, потім додайте м'ясо. Коли загусне, додайте нарізані овочі. Посмажте разом трохи і приправте. Нарешті додайте відварений рис і все ретельно перемішуйте і злегка обсмажте.



Смачного

FOXCONN



Фохсопп представляет национальности



“Монголия”

В столовой во время выдачи обедов можно отведать монгольскую еду

ПУНТУЗТЭЙ ХУРГА

Ингредиенты:

- 200 г стеклянной лапши
- 200 г говядины
- 50 г китайских грибов
- 200 г капусты
- 1 морковь
- 3 зубчика чеснока
- 1 репчатый лук



соевый соус, соль, масло, перец

Способ приготовления

Поместите лапшу в миску, залейте крутым кипятком и дайте ей набухнуть примерно 10 минут. Мясо нарежьте тонкой соломкой. Лук, капусту, морковь и грибы нарежьте соломкой. Очистите чеснок.

Затем слейте лапшу, дайте ей стечь и нарежьте ножницами примерно такой же длины, что и соломка овощная. Разогрейте 2 ложки масла в вок сковороде и обжарьте в нем мясо примерно 5 минут, постоянно помешивая. Приправьте солью и перцем и извлеките. Обжарьте овощи на оставшемся масле и выдавите чеснок. Добавьте мясо, добавьте лапшу и разогрейте. Затем солим, перчим и заправляем соевым соусом.

БУДАТАЙ ХУУРГА

Ингредиенты:

- 30 г лука
- 100 г говядины
- 40 г гороха
- 100 г паприки
- 50 г отварного картофеля
- 150 г вареного риса
- 1 репчатый лук



соевый соус, соль, масло, перец

Способ приготовления

Лук, перец, репчатый лук и мясо нарежьте кубиками. В сотейнике разогрейте масло и слегка обжарьте лук, затем добавьте мясо. Когда загустеет, добавьте нарезанные овощи. Пожарьте вместе немного и приправьте. Наконец, добавьте отварной рис и все тщательно перемешивайте и слегка обжарьте.



Приятного аппетита

FOXSOPP



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.





Фохсоп представя националност



„МОНГОЛИЯ“

В столовата, по време на обяда ще може да опитате традиционните
МОНГОЛКИ ЯСТИА

PUNTŪZTEJ CHŪRGA

Продукти:

200 гр нудли

200 гр телешко месо

50 гр китайски гъби

200 гр зеле

1 морков

3 скилидки чесън

пресен лук

соев сос, сол, олио, ч. пипер



Приготвяне:

Нудлите се поставят в купа, заливат се с вряла вода и се оставят да набъбнат (около 10 мин.). Нарязват месо на тънки ивици. По същият начин нарязват лукът, зелето, моркова и гъбите. Обелете скилидките чесън.

След това отцедете нудлите и ги нарежете с ножица на приблизително същата дължина както зеленчуците. Загрейте 2 с.л. олио в уок тиган и запържете месото за около 5 мин. при непрекъснато бъркане. Овкусете със сол и ч. пипер и извадете месото. Задушете зеленчуците в останалото олио и добавете пресования чесън. Върнете месото и добавете нудлите. Добавете сол, ч. пипер и соев сос.

BUDÁTAJ HUURGA

Продукти:

30 гр лук

100 гр телешко месо

40 гр грах

100 гр чушка

50 гр сварени картофи

150 гр варен ориз

пресен лук

соев сос, сол, кр. масло, ч. пипер



Приготвяне:

Лукът, чушката, пресния лук и месото се нарязват на кубчета. Загрейте кр. масло в тенджера и леко запържете лука, като след това добавете и месото. Когато се сгъсти прибавете зеленчуците. Запържете заедно и подправете. Накрая добавете ориза, разбъркайте добре и запържете.



Добър апетит

FOXCONN



Foxconn przedstawia narodowości

„Mongolia”

Na stołówce w czasie obiadu oferujemy możliwość spróbowania
mongolskich potraw

PUNTŪZTEJ CHŪRGA

Składniki:

- 200 g szklanego makaronu
- 200 g wołowiny
- 50 g chińskich grzybów
- 200 g kapusty
- 1 marchewka
- 3 ząbki czosnku
- 1 zielna cebulka



sos sojowy, sól, olej, pieprz

Sposób przygotowania:

Makaron przelóż do miski, zalej wrzątkiem i odstaw na około 10 minut do napęcznienia. Pokrój mięso na cienkie paski. Cebulę, kapustę, marchewkę i grzyby pokrój drobno w słupek. Obierz czosnek.

Następnie odcedź makaron, odcedź i potnij nożyczkami na mniej więcej taką samą długość jak słupki warzyw. W woku rozgrzej 2 łyżki oleju i smaż mięso przez około 5 minut, stale mieszając. Dopraw solą i pieprzem i wyjmij. Na pozostałym oleju podsmaż warzywa i dodaj czosnek. Dodaj wcześniej przygotowane mięso i podgrzej. Dopraw solą i pieprzem oraz sosem sojowym do smaku.

BUDÁTAJ HUURGA

Składniki:

- 30 g cebuli
- 100 g wołowiny
- 40 g groszku
- 100 g papryki
- 50 g ugotowanych ziemniaków
- 150 g ugotowanego ryżu
- 1 zielona cebulka
- sos sojowy, sól, masło, pieprz



Sposób przygotowania:

Cebulę, paprykę, zieloną cebulkę i mięso pokrój w kostkę. W garnku rozgrzej masło i lekko podsmaż cebulę, dodaj mięso. Gdy mięso się zrumieni, dodaj pokrojone warzywa. Podsmaż wszystko i lekko dopraw. Na koniec dodaj ugotowany ryż, wszystko dokładnie wymieszaj i ponownie lekko podsmaż.



Smacznego

FOXCONN



Фоксконн олон үндэстнээ танилцуулж байна

“Монгол улс”

Хоолны тэнхимд үдийн хоолны үеэр монгол хоол

ПҮНТҮҮЗТЭЙ ХУУРГА

Орц:

- 200 гр пүнтүүз
- 200 гр үхрийн мэх
- 50 гр хар мөөг
- 200 гр байцай
- 1 лууван
- 3 хумс сармис
- 1 ногоон сонгино



Хүрэн цуу, давс, ургамлын тос, хар перец

Хийх арга

Пүнтүүзийг саванд хийгээд буцалсан ус дээр нь хийж зөөлөн гал дээр 10 минут орчим чанана. Мэхээ урт нарийхан хэрчинэ. Сонгино, байцай, лууван, мөөг зэргийг мөн урт нарийхан хэрчинэ. Сармисаа арилгана. Пүнтүүзний усыг асгаж шүүгээд нарийхан хэрчсэн байцайны ширхгийн хэмжээгээр хайчаар хайчилж жижиглэнэ. Хайруулын том тавганд 2 халбага ургамлын тос хийж халаагаад хэрчсэн мэхээ хийж хуурна. Давс, перец нэмж амтлаад гаргана. Хайруулын тавганд үлдсэн тосон дээр хэрчсэн ногоогоо хийж хуурч, сармис нэмж хутгана. Мэхээ дээр нь нэмээд хэсэг хуурсаны дараа пүнтүүзээ хийж хутгаад таглана. Давс, перец, хүрэн цуу зэргээр амтална.

БУДААТАЙ ХУУРГА

Орц:

- 30 гр сонгино
- 100 гр үхрийн мэх
- 40 гр вандуй
- 100 гр чинжүү
- 50 гр чанасан төмс
- 150 гр жигнэсэн цагаан будаа
- 1 ш ногоон сонгино



Хүрэн цуу, давс, масло, хар перец

Хийх арга

Сонгино, чинжүү, ногоон сонгино, мэх зэргийг жижиг дөрвөлжилж хэрчинэ. Тогоонд масло хайлуулаад сонгино хийж хуураад дээр нь мэхээ нэмнэ. Шөл нь ширгэсний дараа хэрчсэн ногоогоо хийнэ. Зөөлөн гал дээр хэсэг хуурч, амтлах зүйлүүдээ нэмнэ. Сүүлд нь жигнэсэн будаагаа нэмээд сайтар хутгаж бага зэрэг жигнэнэ.



Сайхан хооллоорой

FOXCONN



Foxconn vă prezintă naționalitatea



„Mongolia”

În cantină puteți gusta în timpul servirii prânzului mâncarea tradițională mongoleză

PUNTŪZTEJ CHŪRGA

Ingrediente:

- 200 g tăiței de celofan (fidea)
- 200 g carne de vită
- 50 g ciuperci chinezești
- 200 g varză
- 1 morcov
- 3 căței de usturoi
- 1 ceapă verde

Sos de soia, sare, ulei, piper

Preparare:

Tăiței se așează într-un castron, se toarnă apă fierbinte și se lasă să se înmoaie pentru aprox. 10 minute. Carnea se taie în fâșii subțiri. Ceapa, varza, morcovul și ciupercile se taie de asemenea în fâșii. Se curăță usturoiul. Apoi lăsați tăiței să se scurgă de apă și tăiați cu foarfecele la aproximativ aceeași lungime ca și fâșiile de legume. Încingeți 2 linguri de ulei într-un wok și prăjiți carnea timp de aproximativ 5 minute, amestecând continuu. Asezonați cu sare și piper și apoi scoateți carnea. Se călesc legumele în uleiul rămas și se adaugă usturoiul zdrobit. Adăugați din nou carnea, apoi adăugați tăiței și lăsați să se gătească împreună. Se adaugă sare și piper după gust și se azonează cu sos de soia.



BUDÁTAJ HUURGA

Ingrediente:

- 30 g ceapă
- 100 g carne de vită
- 40 g mazăre
- 100 g ardei
- 50 g cartofi fierți
- 150 g orez fiert
- 1 ceapă verde
- Sos de soia, sare, piper, unt

Preparare:

Ceapa, ardeiul, ceapa verde și carnea se taie cubulețe. Într-o tigaie se topește untul și se călește ceapa până se înmoaie, apoi se adaugă carnea. După ce se gătește puțin carnea, se adaugă legumele tăiate. Se lasă la gătit împreună și se condimentează după gust. La sfârșit se adaugă orezul fiert, se amestecă totul bine și se mai lasă puțin timp la prăjit.



Poftă bună

FOXCONN