



Mee Soto

The rich traditional taste of Mee Soto, an iconic Indonesia favourite.

Ingredients : (Servers: 5-6)

(A) Water	1.5L	(C) Yellow Noodle	1kg
Chicken Meat	500g	Bean Sprouts	150g
Chilli Padi	50g	(D) Tungsan Fried Shallot	100g
(B) Tungsan/ Straits Story Mee Soto Paste	200g	Local Celery (chopped)	100g
Chicken Stock from (A)	1.2L		

COOKING METHOD

1. Prepare chicken stock by boiling ingredient (A) together. Filter out the stock, shred chicken meat and set aside for later use.
2. Put (B) together and bring to boil. Simmer for 5 mins.
3. Blanch ingredient (C) and place in a bowl. Pour over (B). Ganish with shredded chicken meat and ingredients (D).
4. Season with pepper powder and sambal chilli.

COMPLIMENTARY SAMBAL CHILLI

Grind the chilli padi which was filter out from (A). Add in dark soya sauce, a litter bit of chicken stock, vinegar and sugar, stir well.

NOTES

1. Recommendation on the purchase of Tungsan Fried Shallot to complement the Mee Soto.
2. No hard and fast rules in cooking, adjust or add in other ingredients to suit your tastes!



马来鸡汤面

马来鸡汤面具有浓郁的传统风味，是印度尼西亚的标志性美食。

用料: (5-6 人份)

(A) 水	1.5 升	(C) 黄面	1 公斤
鸡肉	500 克	豆芽	150 克
指天椒	50 克	(D) 唐山油炸葱头	100 克
(B) 唐山/南洋之宝 马来鸡汤酱	200 克	本地芹菜 (切碎)	100 克
从(A)取得的鸡汤	1.2 升		

煮法

1. 将材料(A)倒入锅中，鸡肉煮熟，将指天椒和鸡肉取出。鸡肉剥丝待用。
2. 将材料(B)倒入锅中搅拌均匀，煮上 5 分钟。
3. 将烫熟的材料(C)放入碗中，淋上汤汁，再放入适量的材料(D)和鸡丝。
4. 撒入适量的胡椒粉和搭配自制的参邕辣椒调味。

自制参邕辣椒

从鸡汤取出的指天椒搅幼，加入酱油、少许鸡汤、白醋、白糖，搅拌均匀。

备注

1. 建议购买唐山油炸葱头来搭配马来鸡汤面。
2. 烹饪没有硬性规定，可依据个人口味适当调味和搭配其它配料！