

RAMEN-YA  HIRO

# TSUKEMEN

EL TSUKEMEN ES DIFERENTE AL TÍPICO RAMEN CALIENTE Y SE COME CON LOS FIDEOS FRIOS Y EL CALDO CALIENTE.

TEN EN CUENTA QUE EL TSUKEMEN TIENE MÁS CANTIDAD DE FIDEOS PERO MENOS DE CALDO COMPARADO CON UN RAMEN CALIENTE NORMAL.

1



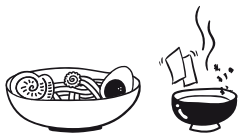
CALIENTA EL CALDO EN UN CAZO O MICROONDAS.

2



EXPRIME LA LIMA ENCIMA DE LOS FIDEOS FRIOS.

3



EN EL CALDO CALIENTE ECHA EL POLVO DE BONITO SECO Y EL ALGA NORI.

4



SE COME MOJANDO LOS FIDEOS DE POCO A POCO EN EL CALDO.

5



DISFRUTA!  
ITADAKIMASU!

RAMEN-YA  HIRO

# TSUKEMEN

TSUKEMEN IS DIFFERENT FROM THE TYPICAL HOT RAMEN AND IS EATEN WITH THE COLD NOODLES AND THE HOT BROTH.

KEEP IN MIND THAT THE TSUKEMEN HAS MORE AMOUNT OF NOODLES BUT LESS OF BROTH COMPARED TO A NORMAL HOT RAMEN.

①



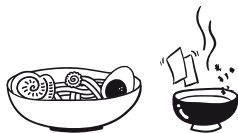
HEAT THE BROTH IN A POT OR MICROWAVE.

②



SQUEEZE THE LIME ON TOP OF THE COLD NOODLES.

③



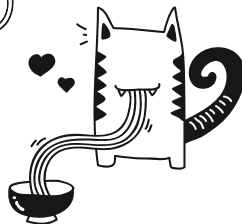
PUT THE DRIED TUNA POWDER AND THE NORI SEAWEED INTO THE HOT BROTH.

④



EAT IT DIPPING THE NOODLES LITTLE BY LITTLE IN THE BROTH.

⑤



ENJOY!  
ITADAKIMASU!