재래식
손찰당면은 옛부터 전해오는 재래식 방법으로 제
옛맛을 느낄 수 있는 우리의 고유식품입니다.
손고구마 손찰당면의 특징
잡채 요리법
조리법
KOCHANLEITUNG
1. Nudeln in kochendes Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Dann mit kaltem Wasser abspülen.
3. Beliebig mit Fleisch und Gemüse weiter zubereiten.
(ERGIBT 6 PORTIONEN)
e 500g
ZUTATEN:Suesskartoffelmehl, Wasser.
Mindestens haltbar bis
31.10.2015
DER GRÜNE PUNKT

NEPA

NEPA

X-BASS