

Asianmeals Best Known Traditional Soup Concentrate Recipe

COOKING METHOD / CARA MEMASAK / 烹煮方式



Empty packet of soup concentrate into a pot. Add 7 times water.

Tuangkan sos dari pakatnya ke dalam periuk. Tambah 7 kali ganda air.

将包装的浓缩汤料倒入锅中，加入7倍的水量。



15 min

Add 500 g of meat into soup mixture and bring to boil.

Masukkan 500g daging ke dalam campuran sup dan biarkan mendidih.

加入500克肉进汤中并煮沸。

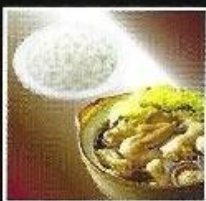


30 min

Adjust heat to low and simmer for 30 minutes or until meat is tender.

Kecilkan api dan reneh selama 30 minit sehingga daging empuk.

煮沸之后转小火焖30分钟或直到肉变得软嫩。



Serve hot with rice.

Hidangkan segera bersama nasi.

盛出，与米饭一起搭配食用。

SUGGESTED RECIPE (Serves 2-3)

- 1 pack **Asianmeals®** Best Known Traditional Soup Concentrate
- 500g Meat, cut into bite sizes

CADANGAN RESIPI (Sajian untuk 2-3 orang)

- 1 pek *Sup Herba Tradisional Terkenal Malaysia* **Asianmeals®**
- 500g *Daging, dipotong*

建议食谱 (2-3人份量)

- 1包 **Asianmeals®** 著名经典老汤
- 500克 肉



Cooking Video

Maklumat Pemakanan/ Nutrition Information

Saiz Hidangan / Serving Size: 100g

Tenaga / Energy	100kcal (1058kJ)
Jumlah Lemak / Total Fat	0.1g
Karbohidrat / Carbohydrate	23.7g
Protein / Protein	1.9g

INGREDIENTS

Water, Garlic, Soya sauce, Rock sugar, Chicken seasoning, Mixed herbs (Radix Angelicae Sinesis, Fructus Lycii, Radix Ligustici Chuanxiong, Radix Panacis Quinquifolii, Radix Codonopsis Pilosulae, Radix Rehmanniae, Radix Glycyrrhizae Uralensis, Radix Polygonati Officinalis, Radix Angelicae Sinesis), Salt, Modified corn starch, White pepper, Cinnamon, Lactic acid, Star anise.

RAMUAN

Air, Bawang putih, Kicap cair, Gula batu, Perasa ayam, Herba campuran (Radix Angelicae Sinesis, Fructus Lycii, Radix Ligustici Chuanxiong, Radix Panacis Quinquifolii, Radix Codonopsis Pilosulae, Radix Rehmanniae, Radix Glycyrrhizae Uralensis, Radix Polygonati Officinalis, Radix Angelicae Sinesis), Garam, Kanji jegung diubahsuai, Lada putih, Kayu manis, Asid laktik, Bunga lawang.

成分

水，大蒜，酱油，岩糖，鸡肉调味料，混合草药（当归，齐子，川弓，洋参须，党参，熟地，甘草，玉竹），盐，改性玉米淀粉，白胡椒，肉桂，乳酸，八角。

STORING INSTRUCTION

Store in a cool dry place. Refrigerate after opening. Do not consume if pouch is bloated or leaking.

CARA MENYIMPAN

Simpan di tempat yang kering / dingin. Selepas dibuka, simpan di dalam peti sejuk. Jangan makan sekiranya kantung didapati kembung atau bocor.

存放指示

存放在阴凉干燥处。打开后冷藏。如果袋膨胀或漏出，不要食用。

PRODUCT OF MALAYSIA / BUATAN MALAYSIA / 马来西亚的产品

carefood

CareFood Industries Sdn Bhd (113590-A)

No. 6, Jalan Tembaga SD5/2,
Bandar Sri Damansara,
52200 Selangor, Malaysia.

t +603 6276 6992 f +603 6276 6991

www.asianmeals.com



Best before / Baik sebelum / 此日期前最佳
(dd/mm/yyyy 日/月/年)

Asianmeals Rendang Paste Recipe

COOKING METHOD / CARA MEMASAK / 烹煮方式



Empty paste from pouch and mix well with beef / chicken in a pot over medium heat.

Keluarkan pes dari pakatnya dan gaul sebati dengan daging lembu / ayam di dalam periuk dengan api sederhana.

将包装中的酱料倒出，用中火与锅中的牛肉或鸡肉充分混合拌匀。



10 min

Cover pot and cook on medium heat until the meat is almost cooked.

Tutupkan tudung periuk dan masak dengan api sederhana sehingga daging hampir masak.

盖上锅盖，用中火焖煮，直到肉几乎煮熟。



2 min

Remove lid, stir in coconut milk to mix well and bring to boil.

Alihkan tudung periuk, masukkan santan, kacau ratadan biarkan sehingga mendidih.

打开锅盖，加入椰奶，搅拌均匀直至煮沸。



10 - 20 min

Cover pot and simmer on low heat. Stir occasionally until the meat is cooked through and tender, and the sauce thickens to coat the meat. Serve with rice or bread.

Tutupkan tudung periuk untuk mereneh. Kacau sekali sekala sehingga daging empuk dan kuahnya pekat meyaluti daging. Hidang dengan nasi atau roti.

盖锅焖煮10分钟。间中打开锅盖搅拌，直到肉类熟透软嫩和酱汁变得浓稠，盛出可与米饭或面包搭配。

SUGGESTED RECIPE (Serves 2-3)

- 1 pack Asianmeals® Rendang Paste
- 300 - 400g Beef / chicken, cut into serving sizes
- 100g Coconut Milk.

CADANGAN RESIPI (Sajian untuk 2-3 orang)

- 1 pek Pes Rendang Asianmeals®
- 300g - 400g Daging lembu / ayam dipotong kecil
- 100g Santan kelapa

建议食谱 (2-3人份量)

- 1包 Asianmeals® rendang 酱料
- 300至400克 牛肉/鸡肉切成丁块
- 100克 椰奶



Cooking Video

Maklumat Pemakanan / Nutrition Information

Saiz Hidangan / Serving Size: 100g

Tenaga / Energy	252kcal (1058kJ)
Jumlah Lemak / Total Fat	0g
Karbohidrat / Carbohydrate	62.5g
Protein / Protein	0.7g

INGREDIENTS

Water, onion, palm oil, chilli, desiccated coconut, mixed spices, lemongrass, garlic, tamarind, galangal, ginger, turmeric leaf, sugar, salt, modified corn starch, yeast extract, lactic acid, citric acid.

RAMUAN

Air, bawang, minyak kelapa sawit, cili, kelapa parut, rempah ratus, serai, bawang putih, asam jawa, lengkuas, halia, daun kunyit, gula, garam, kanji jagung diubahsuai, ekstrak yis, asid laktik, asid sitrik.

成分

水，洋葱，棕榈油，辣椒，干燥椰子，混合香料，香茅，大蒜，罗望子，高良姜，姜，姜黄叶，糖，盐，改性玉米淀粉，酵母提取物，乳酸，柠檬酸。

STORING INSTRUCTION

Store in a cool dry place. Refrigerate after opening. Do not consume if pouch is bloated or leaking.

CARA MENYIMPAN

Simpan di tempat yang kering / dingin. Selepas dibuka, simpan di dalam peti sejuk. Jangan makan sekiranya kantung didapati kembung atau bocor.

存放指示

存放在阴凉干燥处。打开后冷藏。如果袋膨胀或漏出，不要食用。

PRODUCT OF MALAYSIA / BUATAN MALAYSIA / 马来西亚的产品

carefood

CareFood Industries Sdn Bhd (113690-A)

No. 6, Jalan Tembaga SD5/2,

Bandar Sri Damansara,

52200 Selangor, Malaysia.

t +603 6276 6992 f +603 6276 6991

www.asianmeals.com



Best before / Baik sebelum / 此日期前最佳
(dd/mm/yyyy 日/月/年)

Asianmeals Sambal Tumis Sauce Recipe

COOKING METHOD / CARA MEMASAK / 烹煮方式



Empty sauce from pouch to sauté onions in medium heat for 1 minute.

Keluarkan sambal dari pakatnya untuk menumis bawang dengan api sederhana selama 1 minit.

将包装中的酱料倒入与洋葱拌炒，用中火拌炒1分钟。



Add prawn, chillies to stir fry over medium heat until prawns are cooked.

Masukkan udang, cili dan tumis dengan api sederhana sehingga udang masak.

加入虾与辣椒用中火拌炒，直到虾煮熟



Serve hot with rice.

Hidangkan segera bersama nasi.

热锅盛出搭配米饭食用

SUGGESTED RECIPE (Serves 2-3)

- 1 pack Asianmeals® Sambal Tumis Sauce
- 300g Prawns (peeled and deveined)
- 100g Onions (cut into wedges)
- 1 Red Chilli (cut into strips)

CADANGAN RESIPI (Sajian untuk 2-3 orang)

- 1 pek Sambal Tumis Asianmeals®
- 300g Udang (dibuang kulit dan urat)
- 100g Bawang besar (dipotong berjalur)
- 1 Cili merah (dipotong berjalur)

建议食谱 (2-3人份量)

- 1包 Asianmeals® 叁巴酱料
- 300克 虾(去壳和虾肠)
- 100克 洋葱(切成楔形)
- 1个 红辣椒, 切成条



Cooking Video

Maklumat Pemakanan/ Nutrition Information

Saiz Hidangan / Serving Size: 100g

Tenaga / Energy	252kcal (1058kJ)
Jumlah Lemak / Total Fat	0g
Karbohidrat / Carbohydrate	62.5g
Protein / Protein	0.7g

INGREDIENTS

Water, onion, chilli, tamarind, palm oil, shrimp paste, garlic, sugar, salt, modified com starch, yeast extract, lactic acid. **Contains:** shrimp

RAMUAN

Air, bawang, cili, asam jawa, minyak kelapa sawit, belacan, bawang putih, gula, garam, kanji jagung diubahsuai, ekstrak yis, asid laktik.

成分

水, 洋葱, 辣椒, 罗望子, 棕榈油, 虾酱, 大蒜, 糖, 盐, 改性玉米淀粉, 酵母提取物, 乳酸。含有: 虾

STORING INSTRUCTION

Store in a cool dry place. Refrigerate after opening. Do not consume if pouch is bloated or leaking.

CARA MENYIMPAN

Simpan di tempat yang kering / dingin. Selepas dibuka, simpan di dalam peti sejuk. Jangan makan sekiranya kantung didapati kembung atau bocor.

存放指示

存放在阴凉干燥处。打开后冷藏。如果袋膨胀或漏出，不要食用。

PRODUCT OF MALAYSIA / BUATAN MALAYSIA / 马来西亚的产品

carefood

CareFood Industries Sdn Bhd (113590-A)

No. 6, Jalan Tembaga SD5/2,
Bandar Sri Damansara,
52200 Selangor, Malaysia.

t +603 6276 6992 f +603 6276 6991

www.asianmeals.com



Best before / Baik sebelum / 此日期前最佳
(dd/mm/yyyy 日/月/年)