



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

CHICKEN LAMIAN STIR FRY

- Lamian noodles
(also known as Ramen noodles)
Skinless chicken breast – sliced
White onion, julienned
Red pepper, julienned
Young Bok Choy, rinsed and halved
Thai red chiles, sliced (optional)
Green onion (sliced)

Garnish:
Red pepper flake to taste
Sesame seeds
Black pepper
- Bean sprouts
Hoisin sauce
Lime juice & zest
Chinese five spice
1 -2 cups chicken stock
1 tablespoon sesame oil

Pre-cook noodles per instructions. Season sliced chicken breast with Chinese five spice powder. Add sesame oil to smoking hot wok (quite literally, oil should just barely smoke when in wok). Sautée in wok with sesame oil for 30 - 45 seconds, add chicken broth. Add onion, red pepper, sauté 3 minutes. Add Bok Choy, chiles, green onion, bean sprouts, sauté 2 minutes. Add noodles, hoisin, and lime to finish (30 - 45 seconds). Remove stir fry to serving bowl, top with pepper flakes, sesame, black pepper. Enjoy



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

NOUILLES LAMIAN AU POULET SAUTÉES

- Nouilles étirées à la main
(également connues comme nouilles Lamian ou Ramen)
Poitrine de poulet sans peau, coupée
Oignon blanc, coupé en julienne
Piment rouge, coupé en julienne
Bok Choy frais, rincé et coupé en deux
Piments rouges thaïs, coupés (optionnel)

Garniture :
Flocons de piment rouge au goût
Graines de sésame
Poivre noir
- Oignon vert, coupé
Germe de soja
Sauce hoisin
Jus et zeste de lime
Mélange chinois de cinq épices
250 à 500 ml (1 à 2 tasses) de bouillon de poulet
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame

Pré-cuisez les nouilles selon les instructions. Assaisonnez la poitrine de poulet coupée avec le mélange chinois de cinq épices. Ajoutez l'huile de sésame à un wok chaud fumant (littéralement, l'huile doit produire à peine de la fumée lorsque dans le wok). Faites revenir dans le wok avec l'huile de sésame pendant 30 à 45 secondes, puis ajoutez le bouillon de poulet. Rajoutez l'oignon, le piment rouge, puis faites revenir pendant trois minutes. Rajoutez le Bok Choy, les piments thaïs, l'oignon vert, les germes de soja, puis faites revenir pendant deux minutes. Rajoutez les nouilles, la sauce hoisin et le jus et zeste de lime pour terminer (30 à 45 secondes). Retirez du wok vers le plat de service, garnissez avec les flocons de piments, le sésame et le poivre noir. Appréciez



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

SALTEADO DE POLLO LAMIAN

- Fideos Lamian (también conocidos como fideos Ramen)
Pechuga de pollo sin piel, rebanada
Cebolla blanca, cortada finito
Pimiento rojo, cortado finito
Col china, enjuagada y cortada al medio
Chiles rojos tailandeses, rebanados (opcional)

Aderezo:
Ají molido al gusto
Semillas de sésamo
Pimienta negra
- Cebollas de verdeo (rebanadas)
Brotos de soja
Salsa Hoisin
Jugo de lima y ralladura de cáscara de lima
Cinco especias chinas
1 - 2 tazas de caldo de gallina
1 cucharada de aceite de sésamo

Cocine los fideos de acuerdo con las instrucciones. Condimente la pechuga de pollo rebanada con el polvo de cinco especias chinas. Agregue aceite de sésamo al wok bien caliente (el aceite debe humear un poquito al entrar en contacto con el wok). Sáltelo en el wok con aceite de sésamo durante 30 - 45 segundos, agregue el caldo de pollo. Agregue la cebolla y el pimiento rojo, saltéelo durante 3 minutos. Agregue la col china, los chiles, la cebolla de verdeo, los brotes de soja y saltéelos durante 2 minutos. Agregue los fideos, la salsa Hoisin y la lima para terminar (30 - 45 segundos). Ponga todo en un tazón para servir, agréguele el ají molido, las semillas de sésamo y la pimienta negra. Disfrútelo.



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

HÜHNCHENPFANNE MIT LAMIAN-NUDELN

- Lamian-Nudeln (auch unter Ramen-Nudeln bekannt)
Hähnchenbrustfilets ohne Haut – aufgeschnitten
Weiße Zwiebeln, in dünne Streifen geschnitten
Rote Paprikaschoten, in dünne Streifen geschnitten
Kleiner Chinakohl, gewaschen und halbiert
Thailändische rote Chilischoten,

Garnierung:
Rote Paprikaflocken zum Abschmecken
Sesamsamen
Schwarzer Pfeffer
- geschnitten (auf Wunsch)
Frühlingszwiebeln (geschnitten)
Bohnensprossen
Hoisin-Sauce
Limettensaft & geraspelte Schale
Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
240 ml - 475 ml Hühnerbrühe
1 El Sesamöl

Die Nudeln nach Anleitung vorkochen. Die in Scheiben geschnittenen Hähnchenfilets mit dem chinesischen Fünf-Gewürze-Pulver würzen. Das Sesamöl in den rauchend heißen Wok geben (das Öl sollte im Wok ein wenig rauchen). Im Wok mit Sesamöl 20 - 40 Sekunden leicht anschwitzen und dann die Hühnerbrühe hinzugeben. Zwiebeln und rote Paprikaschoten hinzufügen und 3 Minuten lang leicht anschwitzen. Dann den Chinakohl, Chilischoten, Frühlingszwiebeln und Bohnensprossen 2 Minuten lang anschwitzen. Dann die Nudeln, Hoisin-Sauce und Limettensaft und -schale begeben und 30 - 45 Sekunden lang erhitzen. In eine Servierschüssel geben und mit Pfefferflocken, Sesam und schwarzem Pfeffer bestreuen. Guten Appetit!

69710 – CAST GRILLING WOK

FEATURES

The Broil King® Cast Grilling Wok is a perfect addition to your grilling repertoire. The heavy cast iron construction ensures excellent heat retention and the porcelain coating makes clean up a breeze. High heat is a key component of any great stir fry, the Broil King® Cast Grillin Wok is best used between 350° (175°C) and 500° (260°C).

GRILLING

Use with direct heat, place wok on grill surface, bring temperature to 400°F (204°C) or more, use appropriately. When adding oil, avoid leaving the wok unattended, and add other ingredients as soon as smoke appears from the oil. Use wooden tools as often as possible, steel grilling tools are also acceptable.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

The Broil King® Cast Grilling Wok is porcelain coated, clean with soap and water, scour if necessary. Hand dry and store carefully.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

69710 – WOK EN FONTE POUR BARBECUE

CARACTÉRISTIQUES

Le Wok de rôtissage en fonte Broil King® est un ajout parfait à votre répertoire d'ustensiles de grillage. La fabrication robuste en fonte assure une excellente conservation de la chaleur et le revêtement de porcelaine rend le nettoyage un jeu d'enfant. La chaleur élevée est un composant clé de tout superbe plat sauté, le Wok de rôtissage en fonte Broil King® s'utilise le mieux entre 175 °C (350 °F) et 260 °C (500 °F).

RÔTIR

Utilisez le Wok avec la chaleur directe. Placez l'ustensile sur la surface du grill, portez la température à 204 °C (400 °F) ou plus. Utilisez de manière appropriée. Lors de l'ajout de l'huile, évitez de laisser le wok sans surveillance. Ajoutez les autres ingrédients dès que de la fumée émane de l'huile. Utilisez des ustensiles en bois aussi souvent que possible. Les ustensiles de grillage en acier conviennent également.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Le Wok de rôtissage en fonte Broil King® est enrobé de porcelaine. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse. Récurez au besoin. Séchez à la main et entreposez avec soin.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69710 – WOK DE FUNDICIÓN PARA PARRILLA

CARACTERÍSTICAS

El wok de fundición para parrilla de Broil King® es la adición perfecta para su equipamiento de parrilla. Su construcción fuerte de hierro fundido asegura una excelente retención del calor y su recubrimiento de porcelana facilita su limpieza. El alto calor es el componente esencial de todo salteado. El wok de fundición para parrilla de Broil King® brinda los mejores resultados entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (260 °C).

EN LA PARRILLA

Úselo con calor directo, coloque el wok sobre la parrilla, suba la temperatura hasta 400 °F (204 °C) o más, úselo de forma apropiada. Cuando agregue aceite, evite dejar el wok desatendido y agregue el resto de los ingredientes ni bien el aceite comienza a humear. Utilice herramientas de madera siempre que sea posible, también puede utilizar utensilios de acero.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y DE LIMPIEZA

El wok de fundición para parrilla de Broil King® está recubierto de porcelana. Límpielo con agua y jabón, fregando si fuera necesario. Séquelo a mano y guárdelo con cuidado.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69710 – GUSSEISERNER WOK

MERKMALE

Der gusseiserne Grillwok von Broil King® ist die perfekte Ergänzung zu Ihrem Grillrepertoire. Die schwere Gusskonstruktion sorgt für eine hervorragende Wärmespeicherung und mit der Porzellanbeschichtung ist das Reinigen ein Kinderspiel. Starke Hitze ist ein wichtiger Bestandteil jeder Chinapfanne und der gusseiserne Wok von Broil King® eignet sich am besten zum Garen zwischen 175° C und 260° C.

GRILLEN

Den Wok bei direkter Hitze auf die Grilloberfläche stellen, die Temperatur auf 204° C oder mehr erhöhen und entsprechend anwenden. Nach Hinzufügen des Öls, den Wok nicht unbeaufsichtigt lassen und die anderen Zutaten hinzufügen, sobald das Öl zu rauchen beginnt. Benutzen Sie so oft wie möglich Holzbestecke, allerdings sind auch Stahlgrillbestecke akzeptabel.

PFLEGE- UND WASCHANWEISUNGEN

Der gusseiserne Grillwok von Broil King® ist mit Porzellan beschichtet und lässt sich mit Seifenwasser reinigen; wenn nötig scheuern. Von der Hand abtrocknen und vorsichtig aufbewahren.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com