

Serviervorschlag - Dips für Hummerkrabben - Info

Kategorien: Info, Wissen, Fisch

Zutaten für: 1 Infotext

INFOTEXT

Anleitung:

Stellen sie folgende Dips auf den Tisch:

Sojasauce, Hoisinsauce, Scharfe Senfsauce, Chili-Öl, Salz-und-Pfeffer-Mischung, Dip für Meeresfrüchte und Tomatensauce.

Bei dieser Auswahl kann jeder Gast seine Hummerkrabben in verschiedene Saucen tunken und hat den doppelten Genuß davon.

Es ist in China allgemein üblich, stets eine größere Anzahl Saucen und Dips auf den Tisch zu bringen.