



---

## RABOKKI

### **BƯỚC 1: Sơ chế**

Lấy 100g bánh gạo ra khỏi bao bì và rửa qua với nước lạnh để các miếng bánh không bị dính vào nhau. Trong một bát nhỏ, tiến hành trộn 30g tương gochujang cùng 5g bột gia vị từ gói mì ramen và 2.5g nước tương, sau đó khuấy thật đều tay cho đến khi hỗn hợp gia vị mịn hoàn toàn.

---

### **BƯỚC 2: Chế biến**

Đổ 500ml nước lọc vào nồi và bật bếp đun cho đến khi nước sôi bùng lên thì cho mì cùng bánh gạo vào nấu trong khoảng 3 đến 4 phút. Sau đó, cho hỗn hợp sốt vừa pha cùng 1 gói sốt tteokbokki vào nồi, khuấy nhẹ để phần sốt này hòa quyện và thấm đều vào từng sợi mì. Cuối cùng, thả 5 cái mandu hải sản vào nồi và đun thêm khoảng 2 phút nữa cho đến khi nước sốt bắt đầu đặc sệt lại và mandu chín mềm.

---

### **BƯỚC 3: Trình bày**

Sau khi tắt bếp, đặt 2 lát phô mai lên trên bề mặt nồi mì khi vẫn còn đang bốc hơi nóng. Sức nóng tự nhiên của món ăn sẽ làm phô mai tan chảy và phủ một lớp vàng óng, béo ngậy lên trên sợi mì và bánh gạo giúp món Rabokki thêm phần hấp dẫn.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: [cjfoods.vn](http://cjfoods.vn)