



IMPRESS
LIKE A CHEF

Bring out the wok, fire up the stove and whip up your favourite crab dishes right at home. The hearty flavours that have made our crab specialities so irresistible now come in a handy, small pack. You'll make your home-cooking famous!



With cooking instructions attached. Sauces come in Chilli Crab and Black Pepper Crab. **Only \$8.60 per pack**, available at all JUMBO outlets.

점보 싱가포르 칠리 크랩 요리법

싱가포르 칠리 크랩 페이스트

점보 싱가포르 칠리 크랩 요리 지침 :
2- 3인분

요리 재료 :

- 게 1.2kg
- 무염버터 50g
- 물 600ml
- 간장 1 티스푼
- 점보 블랙 페퍼 크랩 양념 1봉

요리방법 :

1. 게를 깨끗히 손질하고, 먹기좋은 크기로 자릅니다. 게의 집게를 살짝 깨뜨려 굵이 가게 만듭니다. 손질한 게를 행구고 물기를 뺍니다.
2. 냄비에 점보점보 블랙 페퍼 크랩 양념, 버터, 간장, 물과 게를 넣습니다.
3. 냄비의 뚜껑을 닫고 센불에 끓입니다.
4. 내용물이 끓으면, 뚜껑을 계속 덮고 약한 불에 15분동안 졸입니다.
5. 뚜껑을 열고 게 조각들에 소스가 잘 버무러지도록, 소스가 살짝 건조해질때까지 볶습니다.
6. 접시에 담은 후 뜨거울 때 먹어야 맛있습니 다.



JUMBO GROUP OF RESTAURANTS

- East Coast Seafood Centre
Tel: 6442 3435
- The Riverwalk
Tel: 6534 3435
- Singapore Indoor Stadium
Tel: 6440 3435
- Riverside Point
Tel: 6532 3435
- Dempsey Hill
Tel: 6479 3435
- NSRCC SAFRA Resort
Tel: 6552 3435