



**WELCOME TO COMMUNITY CONVERSATIONS**  
#ShareYourFoodways



## **Zha Jiang Mian (Beijing Meat Sauce Noodles)**

by Chef Tim Wong

### **Ingredients**

- 1 lb. bag lo mein noodles
- 1 lb. ground chicken, turkey or pork
- 8 stalks of green onions
- 2 tbsp. sesame oil
- 2 tbsp. soy sauce
- 3 tbsp. miso paste
- 2 tbsp. hoisin sauce
- ½ tsp. Sriracha sauce (optional)

### **Directions**

1. Cut up the green onions into about 1 cm or ¼ inch pieces. Reserve the greens as a garnish.
2. Bring a pan over medium heat, add the sesame oil and cook the white parts of the green onion for about 3-5 minutes or until slightly translucent.
3. Add the ground meat. Stir to break up big chunks.
4. When the meat is no longer pink, add the miso paste, hoisin sauce, and sriracha.
5. Cook for another 3-5 minutes until sauce is thick but not completely dry.
6. Take off heat and reserve the meat sauce.
7. Cook the noodles according to package directions, usually boiling in water for 3-5 minutes.
8. Drain the noodles, serve the meat sauce on top and garnish with scallion greens. Enjoy!

**To watch how to make this and other recipes,  
visit [www.tinyurl.com/ShareYourFoodways](http://www.tinyurl.com/ShareYourFoodways)**

*Share Your Foodways is a project of The Folklife Center of New Jersey at the Arts Institute of Middlesex County, funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners and the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts.*



## BIENVENIDO A CONVERSACIONES DE COMUNIDAD #CompartiTuFoodways



### Zha Jiang Mian (Fideos con Salsa de Carne Beijing)

por Chef Tim Wong

#### Ingredientes

- 1 bolsa de fideos lo mein
- 1 lb. de pollo, pavo o cerdo molido
- 8 tallos de cebolla verde
- 2 cucharadas aceite de sésamo
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de pasta de miso
- 2 cucharadas de salsa hoisin
- ½ cucharadas de salsa Sriracha (opcional)

#### Preparación

1. Corte los tallos de cebolla verde en pedazos de aproximadamente o ½". Guarde los pedazos verdes para decorar el plato después de terminado.
2. Ponga a calentar un sartén a fuego medio, añada el aceite de ajonjolí y cocine los pedacitos blancos de los tallos de cebolla verde por unos 3-5 minutos o hasta que estén un poco transparentes.
3. Agregue la carne molida revolviéndola para deshacer bien los pedazos.
4. Cuando la carne ya no se vea rosada, eche la pasta de miso, la salsa hoisin y la salsa de Sriracha
5. Déjelo cocinar por unos 3-5 minutos hasta que la salsa se espese; pero que no se seque completamente.
6. Quítela del fuego y guárdela para usarla después.
7. Cocine los fideos según las instrucciones del paquete. Usualmente hay que hervirlos por 3-5 minutos.
8. Cuele los fideos, póngales la salsa de carne encima y adórnalos con los pedacitos verdes de la cebolla verde antes de servirlos. ¡Qué los disfrute!

**Para ver cómo preparar este plato y otros,  
visite [www.tinyurl.com/ShareYourFoodways](http://www.tinyurl.com/ShareYourFoodways)**

*Share Your Foodways es un proyecto del Folklife Center for New Jersey financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners y el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts.*