THE SIGNATURE
HOIAN

MY QUANG - *LOCAL TREASURE*

Mì Quảng là "báu vật" của Quảng Nam, với sợi mì dày, ít nước dùng và topping đầy ắp. Fun fact: Người ta có thể ăn mì Quảng bất cứ lúc nào trong ngày, kể cả giữa đêm và hương vị vẫn tuyệt vời!

My Quang is a true "treasure" of Quang Nam, known for its thicknoodles, minimal broth, and generous toppings. Fun fact: You can enjoy My Quang any time of day, even at midnight, and it will still taste amazing!

미꽝은 쫄깃한 면과 적은 국물, 풍부한 토핑으로 꽝남의 진정한"보물"입니다. 재미있는사실:미꽝은언제든지, 심지어 밤에도 먹을 수 있고, 여전히 맛있습니다!

INGREDIENTS

GẠO
RICE
쌀

MUỐI
SALT
소금

BỘT NĂNG
TAPIOCA FLOUR
타피오카 가루

DẦU ĂN / DẦU PHỤNG
COOKING OIL / PEANUT OIL
식용유 / 땅콩 기름

BỘT NGHỆ
TURMERIC POWDER
강황 가루

THE SIGNATURE
HOIAN

HOW MY QUANG IS MADE?

1 **Xay gạo bằng cối đá**
Grind rice
돌 절구로 쌀 갈기

2 **Trộn, hòa tan bột**
Mix and dissolve flour
반죽 섞기

3 **Đổ bột gạo**
Pour rice batter
쌀 반죽 붓기

4 **Hấp mì, đậy nắp**
Steam noodles, cover lid
면 찌기, 뚜껑 덮기

5 **Lấy mì bằng đũa gỗ**
Take out noodles
나무 젓가락으로 면 꺼내기

6 **Để mì nguội**
Let noodles cool
면 식히기

7 **Cắt sợi mì**
Cut noodles
면 자르기

8 **Thêm nước mì, topping và thưởng thức.**
Add broth, toppings, and enjoy
국물과 토핑 추가하고 즐기기

MY QUANG

HISTORY