



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

# Savory Longevity Noodles

## Ingredients

3 quarts water, to cook noodles  
10 oz fresh or dry Chinese noodles  
2 Tbsp cooking oil  
6 green onions, sliced, white and green parts divided  
5 shiitakes or mushroom of choice, sliced  
3-4 cups chopped bok choy or vegetables of choice  
Chili sauce, to taste (optional)

## Sauce

1 Tbsp water  
1 Tbsp soy sauce  
1 Tbsp dark soy sauce (see tip)  
2 Tbsp oyster sauce  
1/2 tsp toasted sesame oil  
1/4 tsp sugar  
1/4 tsp white or black pepper

**Servings:** 3-4 servings

**Prep time:** 10 minutes

**Cook time:** 15 minutes

**Total time:** 25 minutes

## Directions

1. In a large pot, bring water to a boil and cook noodles according to package directions – do not overcook. Once done, immediately drain noodles and rinse well under cold water. Set aside.
2. Meanwhile, make the sauce. In a small bowl, combine all sauce ingredients and mix well. Set aside.
3. Heat oil in a large pan over medium-high heat. Add white part of onions and sauté until fragrant, about 30 seconds.
4. Add mushrooms and bok choy, and sauté until vegetables are softened, about 2-3 minutes.
5. Add noodles to the pan, then drizzle in sauce and stir fry everything together until sauce is evenly distributed and absorbed, about 1-2 minutes.
6. Add green part of onions and mix into noodles before taking it off the heat. Top with extra sesame oil or chili sauce if desired. Enjoy!

**Tip:** Can substitute 1 Tbsp soy sauce for the dark soy sauce.



Scan code for  
more recipes

Author: Evelyn T., Staff



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

## Sabrosos fideos de la longevidad

### Ingredientes

- 3 cuartos de galón de agua, para cocer los fideos
- 10 onzas de fideos chinos frescos o secos
- 2 Cdas de aceite para cocinar
- 6 cebollines, cortados en rodajas, con la parte blanca y la verde separadas
- 5 hongos shiitake o los hongos de elección, en rodajas
- 3-4 tazas de bok choy picado o verduras de su elección
- Salsa picante, al gusto (opcional)

### Salsa

- 1 Cda de agua
- 1 Cda de salsa de soya
- 1 Cda de salsa de soya oscura (ver consejo)
- 2 Cdas de salsa de ostión
- 1/2 cdta de aceite de ajonjolí tostado
- 1/4 cdta de azúcar
- 1/4 cdta de pimienta blanca o negra

**Porciones:** 3-4 porciones

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

**Tiempo total:** 25 minutos

### Preparación

1. En una olla grande, ponga agua a hervir el agua y cueza los fideos según las instrucciones del paquete, no los cueza demasiado. Una vez cocidos, escúrralos inmediatamente y enjuáguelos bien con agua fría. Reserve.
2. Mientras tanto, prepare la salsa. En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes de la salsa y mézclelos bien. Reserve.
3. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada la parte blanca de los cebollines y sofría hasta que desprendan su aroma, unos 30 segundos.
4. Añada los hongos y el bok choy, y sofría hasta que las verduras se suavicen, unos 2-3 minutos.
5. Añada los fideos a la sartén, luego rocíe con la salsa y saltee todo junto hasta que la salsa se distribuya uniformemente y se absorba, unos 1-2 minutos.
6. Añada la parte verde de los cebollines y mézclela con los fideos antes de retirar del fuego. Si lo desea, añada un poco más de aceite de ajonjolí o salsa picante. ¡Que lo disfrute!

**Consejo:** puede sustituir 1 cucharadita de salsa de soya por salsa de soya oscura.

Autor: Evelyn T., Empleados



Escanee  
el código para  
más recetas



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

# Mì Trường thọ

## Nguyên liệu

- 3 quarts nước để nấu mì
- 10 oz mì Trung Quốc tươi hoặc khô
- 2 muỗng canh dầu ăn
- 6 cây hành lá, thái lát, tách riêng phần trắng và xanh
- 5 cây nấm hương hoặc nấm tùy chọn, thái lát
- 3-4 chén cải thìa hoặc rau tùy chọn, cắt nhỏ
- Tương ớt, tùy khẩu vị (không bắt buộc)

## Nước sốt

- 1 muỗng canh nước
- 1 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng canh xì dầu (xem mẹo)
- 2 muỗng canh dầu hào
- 1/2 muỗng cà phê dầu mè nướng
- 1/4 muỗng cà phê đường
- 1/4 muỗng cà phê tiêu trắng hoặc đen

- Phần ăn:** 3-4 phần ăn
- Thời gian chuẩn bị:** 10 phút
- Thời gian nấu:** 15 phút
- Tổng thời gian:** 25 phút

## Hướng dẫn

- Đun sôi nước trong nồi lớn và nấu mì theo hướng dẫn trên bao bì – không nấu quá chín. Sau khi mì chín, vớt mì ra ngay và rửa sạch dưới nước lạnh. Để qua một bên.
- Trong khi nấu mì thì làm nước sốt. Cho tất cả các thành phần nước sốt vào một cái bát nhỏ và trộn đều. Để qua một bên.
- Đun nóng dầu trong chảo lớn với lửa lớn vừa. Cho phần trắng của cây hành lá vào chảo và phi hành cho đến khi có mùi thơm, khoảng 30 giây.
- Cho nấm và cải thìa vào xào cho đến khi rau mềm, khoảng 2 - 3 phút.
- Cho mì vào chảo, rồi rưới nước sốt và xào mọi thứ với nhau cho đến khi nước sốt ngấm đều, khoảng 1 - 2 phút.
- Cho phần xanh của cây hành lá vào và trộn đều rồi tắt lửa. Cho thêm dầu mè hoặc tương ớt nếu muốn. Thưởng thức!

**Mẹo:** Có thể thay thế xì dầu bằng 1 muỗng canh nước tương.

Tác giả: Evelyn T., Nhân viên



Quét mã để  
biết thêm công  
thức nấu ăn



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

## 美味長壽麵

### 材料

- 3 夸脫的水，用來煮麵
- 10 盎司新鮮或乾的中國麵條
- 2 湯匙食用油
- 6 個青蔥，切片，白色和綠色部分劃分
- 5 香菇或自選的蘑菇，切片
- 3-4 杯切碎的白菜或自選的蔬菜
- 辣椒醬，根據自己的口味（可略不用）

#### 醬料

- 1 湯匙水
- 1 湯匙醬油
- 1 湯匙老抽（見小貼士）
- 2 湯匙蠔油
- 1/2 茶匙 烤芝麻油
- 1/4 茶匙 糖
- 1/4 茶匙 白胡椒或黑胡椒

份量：3-4

準備時間：10 分鐘

烹調時間：15 分鐘

總時間：25 分鐘

### 作法

1. 在一個大鍋中，將水煮沸，然後按照包裝說明煮麵條 - 不要煮過頭。完成後，立即瀝乾麵條並用冷水沖洗。放在一邊。
2. 同時，製作醬料。在小碗內把所有醬料食材拌勻，放在一邊。
3. 以中大火在大平底鍋中將油加熱，然後放入青蔥白色的部分，清炒至散發香氣，約 30 秒。
4. 放入香菇和白菜，並清炒至蔬菜變軟，約 2-3 分鐘。
5. 將麵條放入鍋中，淋上醬汁，一起翻炒，直到醬汁均勻分佈並被吸收，大約需要 1-2 分鐘。
6. 關火前加入青蔥的綠色部分，拌入麵條。  
如果需要，可以添加更多芝麻油或辣椒醬。享受！

訣竅：亦可用 1 大匙醬油代替老抽。



掃描代碼可獲得更多的食譜

作者：Evelyn T., 工作同仁