

กินดี มีสุข Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

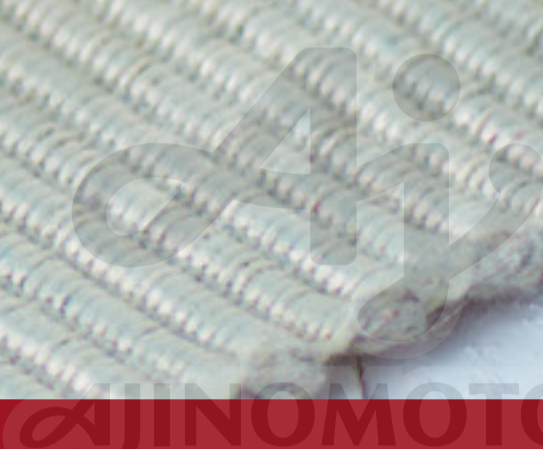
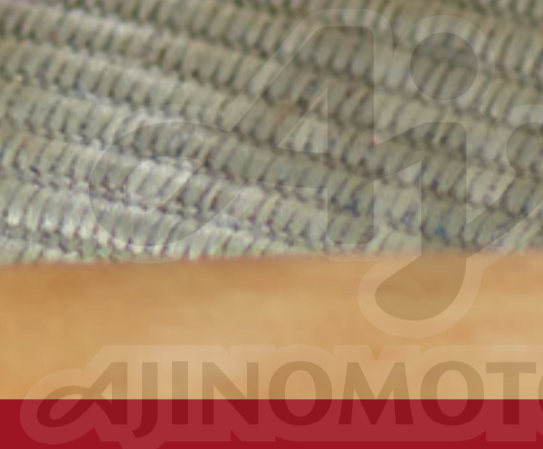
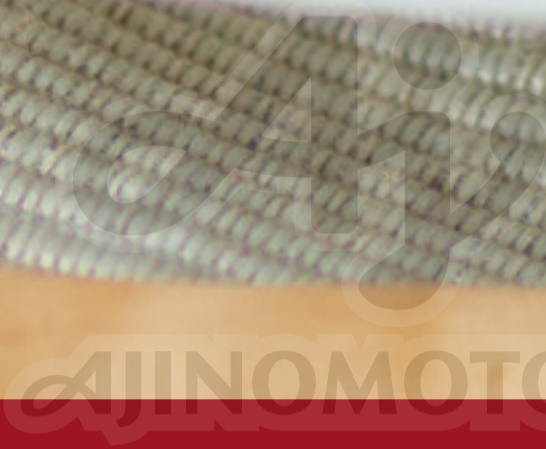
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

ไก่คาราอาเกะพัดเม็ดมะม่วง

ส่วนผสม

- ไก่ทอดคาราอาเกะ สไลด์ญี่ปุ่น 100 กรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ 1/4 ถ้วยตวง
- ต้นหอมหั่นท่อน 1 ต้น
- พริกแห้งเม็ดโตใหญ่หั่นท่อน 3 เม็ด
- น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ทากุมิ-อ้าย โซยุญี่ปุ่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำซุปล 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1/4 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมจันทัน 1 หัว
- น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



ไก่ทอดคาราอาเกะ สไลด์ญี่ปุ่น Japanese Style Crispy Fried Chicken

วิธีทำซอส

1. ทอด ไก่ทอดคาราอาเกะ สไลด์ญี่ปุ่น ด้วยน้ำมันท่วม จนสีเหลืองทอง แล้วพักสะเด็ดน้ำมันไว้
2. ตั้งกระทะ พัดหัวหอม พริกแห้ง และกระเทียม ปรงรสด้วยน้ำมันหอย ทากุมิ-อ้าย โซยุญี่ปุ่น น้ำซุปล และน้ำตาลทราย จากนั้นเติมน้ำเปล่า และนำไก่คาราอาเกะลงไปคลุก ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ
3. ปิดไฟแล้วใส่ต้นหอมลงไปคลุกเคล้า จัดจานพร้อมเสิร์ฟ



ทากุมิ-อ้าย โซยุญี่ปุ่น Takumi-Aji Shoyu I Pun