



## Gyoza with Teriyaki Sauce

### Ingredients

- Gyoza, Japanese Dumpling (Pork & Chicken) 5 pieces
- Takumi-Aji Teriyaki Sauce 20 g
- Mayonnaise (Sweet Formula) 20 g
- Minced Japanese Spring Onion 2 g
- Dressing Salad (as Preferred) 50 g
- Oil for Grilling

### Cooking Method

1. Fry Gyoza, Japanese Dumpling (Pork & Chicken) in a frying pan, filled with little amount of oil, until the bottom side of Gyoza turns golden brown and crunchy. Fill water into the pan and close the lid for baking the other side of the Gyoza to be soft and cooked.
2. Place cooked Gyoza in a plate. Decorate with dressing salad as preferred.
3. Put Takumi-Aji Teriyaki Sauce, and mayonnaise on the Gyoza. Sprinkle with minced Japanese spring onion. Gyoza with Teriyaki Sauce is ready to serve.

### Our Products



Gyoza, Japanese Dumpling (Pork & Chicken)  
 19 g 30 pcs  
 เกี้ยวซ่าญี่ปุ่น (หมู-ไก่)  
 19 กรัม 30 ชิ้น



Gyoza,  
 Japanese Dumpling  
 (Pork & Chicken)  
 15 g 80 pcs  
 เกี้ยวซ่าญี่ปุ่น (หมู-ไก่)  
 15 กรัม 80 ชิ้น



Gyoza,  
 Japanese Dumpling  
 (Pork & Chicken)  
 19 g 50 pcs  
 เกี้ยวซ่าญี่ปุ่น (หมู-ไก่)  
 19 กรัม 50 ชิ้น



Krispy Crisp Gyoza (Pork & Chicken)  
 15 g 60 pcs  
 เกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (หมู-ไก่)  
 15 กรัม 60 ชิ้น



Takumi-Aji  
 Teriyaki Sauce  
 ทาคุมิ-อาจิ  
 ซอสเทริยากิ