

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



สลัดซีฟู้ดสไตล์ญี่ปุ่น

ส่วนผสม

- กุ้งลวกสุก 3 ตัว
- ปูอัด 2 แห่ง
- หอยเชลล์ 3 ตัว
- พักสลัด 150 กรัม

ส่วนผสมเครื่องปรุง

- น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว 20 มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ลวกกุ้งและหอยเชลล์ให้สุก จัดจานด้วยพักสลัดและปูอัด ผสมให้เข้ากัน
2. จัดเสิร์ฟกับ น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว พร้อมเสิร์ฟทันที

สินค้าของเรา



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว
Goma Shoyu Salad Dressing

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

