

กินดี มีสุข



อุด้งหมูทอด

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 450 กรัม
- น้ำซุปล่มชั้นเมนทสึยู 50 กรัม
- เส้นอุด้งสด 120 กรัม
- เนื้อหมูปรุงรสคुकากะกิลิตชนมบิง 80 กรัม
- ต้นหอมญี่ปุ่นซอย

สินค้าของเรา



น้ำซุปล่มชั้นเมนทสึยู
Mentsuyu

วิธีทำ

1. ต้มน้ำเปล่าให้เดือดลวกเส้นอุด้ง 30 วินาที จากนั้นแช่น้ำเย็นทันที แล้วพักใส่ชาม
2. นำ น้ำซุปล่มชั้นเมนทสึยู พลมน้ำเปล่า ต้มจนเดือด แล้วเทใส่ชามเส้นอุด้ง
3. ทอด เนื้อหมูปรุงรสคुकากะกิลิตชนมบิง หั่นเป็นชิ้นๆ วางใส่ในชามอุด้ง และโรยด้วยต้นหอมญี่ปุ่นพร้อมเสิร์ฟ



เนื้อหมูปรุงรส
คुकากะกิลิตชนมบิง
120 กรัม
Ajiwai Tonkatsu
120 g



เนื้อหมูปรุงรส
คुकากะกิลิตชนมบิง
80 กรัม
Ajiwai Tonkatsu
80 g