

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.

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.

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.

ปีกทอดรสแซบ

ส่วนผสม

- ปีกไก่ส่วนกลาง 4 แท่ง
- รากผักชี , กระเทียม 1 ช้อนชา
- พริกไทยโขลก ตามความเหมาะสม
- พริกป่นละเอียด 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันสำหรับทอด 1/2 ถ้วย
- ซอสถั่วเหลือง 15 มิลลิลิตร

สินค้าของเรา



ซอสถั่วเหลือง
Gyoza No Tare

วิธีทำ

1. หมักส่วนผสมกับไก่ไว้ประมาณ 30 นาที
2. นำมาทอดไฟกลางจนสุกเป็นสีเหลืองทอง
3. เสิร์ฟกับ ซอสถั่วเหลือง