กินดี มีสุข

AJINOMOTO

ซูชิโรล กุ้งทอดครีมชีสคลุกงา ไข่กุ้ง

ส่วนผสม

ข้าวญี่ปุ่น	150	กรัม
กุ้งสด	2	ตัว
อายิโนะโมะโต๊ะ กรอบดี แป้งชุบทอด	50	กรัม
น้ำเปล่า	60	กรัม
สาหร่ายโนริ	½	แผ่น
ครีมชีส	30	กรัม
ไข่กุ้ง	10	กรัม
น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น	30	กรัม
ทาคูมิ-อายิ ซอสเทริยากิ	30	กรัม
งาขาวผสมงาดำ	50	กรัม
มายองเนส	30	กรัม

วิธีทำ

1. ผสม **อายิโนะโมะโต๊ะ กรอบดี แป้งชุบทอด** กับน้ำเย็น ชุบกุ้งทอดแล้วพักไว้ หลังจากนั้นนำกุ้งไปทอดในน้ำมันที่มีอุณหภูมิประมาณ 170°C ทอดจนแป้งมีสีเหลืองทอง จึงยกขึ้นพักไว้
2. แผ่ข้าวญี่ปุ่นหุงสุกลงบนเสื่อห่อข้าวญี่ปุ่นใส่สาหร่ายให้เต็มหนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร ตามด้วยแผ่นสาหร่ายวางลงบนข้าวให้เต็มพื้นที่ข้าว จากนั้น วางด้วยกุ้งทอด และครีมชีสตรงกลางของแผ่นสาหร่าย
3. ม้วนให้เป็นวงกลม ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ คลุกกับงาขาวผสมงาดำ
4. จัดวางลงจาน ราดด้วยมายองเนส **น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น** และ **ทาคูมิ-อายิ ซอสเทริยากิ**
5. โรยด้วยเกล็ดแป้งทอดกรอบ และไข่กุ้ง จัดจานพร้อมเสิร์ฟ

สินค้าของเรา

อายิโนะโมะโต๊ะ
กรอบดี แป้งชุบทอด
Ajinomoto
Krobdee Plain
Crispy Flour

น้ำสลัด
ครีมงาคั่วญี่ปุ่น
Baisen Goma
Creamy Salad
Dressing

ทาคูมิ-อายิ
ซอสเทริยากิ
Takumi-Aji
Teriyaki Sauce