



ริซอตโต้แฉลมอนเสต็กโษยุทริยาคี

ส่วนผสม

• แฉลมอน (ตัดเป็นชิ้นเสต็ก)	150	กรัม
• ข้าวริซอตโต้	1	ถ้วยตวง
• หัวหอมหั่นเต่าเล็ก	1	ลูก
• ต้นหอมซอย	1	ต้น
• รสดี รสไก่	1	ช้อนชา
• ทาคุมิ-อัย โษยูกุ้บุน	1/2	ช้อนชา
• ทาคุมิ-อัย ซอสทริยาคี	2	ช้อนโต๊ะ
• พามีซานชีส	1	ช้อนโต๊ะ
• ครีมสด	1/4	ถ้วยตวง
• น้ำเปล่า	2	ถ้วยตวง
• พริกไทย สำหรับปรุงรสและย่างแฉลมอน		
• กลือ สำหรับย่างแฉลมอน		

สินค้าของเรา



รสดี รสไก่
 RosDee
 Chicken Flavour



ทาคุมิ-อัย โษยูกุ้บุน
 Takumi-Aji
 Shoyu I Pun



ทาคุมิ-อัย ซอสทริยาคี
 Takumi-Aji
 Teriyaki Sauce

วิธีทำข้าวริซอตโต้และซอสทริยาคี

1. ผสมน้ำเปล่ากับ **รสดี รสไก่** คนให้เข้ากัน ให้เป็นน้ำซุบ
2. ตั้งน้ำมันไฟกลาง จากนั้นนำหัวหอมลงไปผัดด้วยไฟกลาง ให้มีสีขาวใส ระวังอย่าให้หัวหอมไหม้
3. ใส่ข้าวริซอตโต้ลงไปผัดกับหัวหอม แล้วค่อยๆ เติมน้ำซุบลงไปทีละน้อย แล้วคอยคนจนข้าวเริ่มสุก จากนั้นเติมครีมสดลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยพามีซานชีสและต้นหอมซอย ปรุงรสด้วยกลือ พริกไทยตามชอบตามชอบ และ **ทาคุมิ-อัย โษยูกุ้บุน** ปิดท้าย
4. อุ่นซอสทริยาคี โดยเท **ทาคุมิ-อัย ซอสทริยาคี** ลงในกระทะ ตั้งไฟให้เดือด แล้วพักไว้
5. จัดจานด้วยข้าวริซอตโต้ ตามด้วยปลาแฉลมอน ราดหน้าด้วยซอสทริยาคีพร้อมเสิร์ฟ

วิธีทำเสต็กปลาแฉลมอน

1. ล้างและซับปลาแฉลมอนด้วยกระดาษเช็ดมือให้แห้ง ปรุงรสด้วยกลือและพริกไทย
2. ตั้งกระทะให้ร้อนจัด เติมน้ำมันเล็กน้อย นำปลาแฉลมอนด้านหนึ่งลงไปย่าง จากนั้นเสต็กให้เป็นไฟกลาง ดูความสุกของปลาแฉลมอนให้สุกถึงตรงกลาง จากนั้นกลับด้านให้โดนความร้อนครบทุกด้านและตั้งพักไว้