

กินดี มีสุข 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

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

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

ยำสไปซี่แซลมอนเบิร์นไข่กุ้ง

ส่วนผสม

- ปลาแซลมอนซาซิมิ 100 กรัม
- ทอมแดงซอย 50 กรัม
- มะม่วงสุกหั่นชิ้น ½ ลูก
- อโวคาโดหั่นชิ้น 1 ลูก
- ไข่กุ้ง 1 ช้อนโต๊ะ
- มายองเนส 1 ช้อนโต๊ะ
- พริก 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูสวนสีเขียว 2 เม็ด
- กระเทียมไทยแกะเปลือก 1 ช้อนโต๊ะ
- รากพริก 2-3 ราก
- น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- รสดีเมนู น้ำยำ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



รสดีเมนู น้ำยำ RosDee menu Yum Woon Sen

วิธีทำ

1. นำพริก พริกขี้หนู กระเทียม และรากพริก มาตำให้เข้ากัน เติมน้ำมะนาว รสดีเมนู น้ำยำ และน้ำต้มสุก คนให้เข้ากัน แล้วพักไว้
2. ใส่แซลมอนแล้วเบิร์นหน้าด้วยเครื่องฟืนไฟ
3. จัดจานด้วยการเรียงแซลมอน อโวคาโด ทอมแดง และมะม่วง จากนั้นราดมายองเนส โรยหน้าด้วยไข่กุ้ง แล้วราดน้ำยำ พร้อมเสิร์ฟ

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

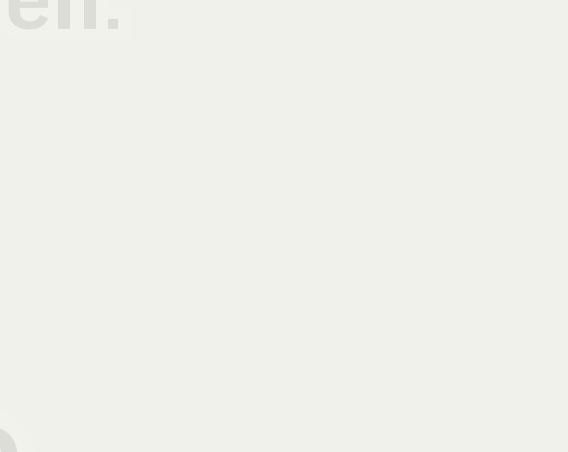
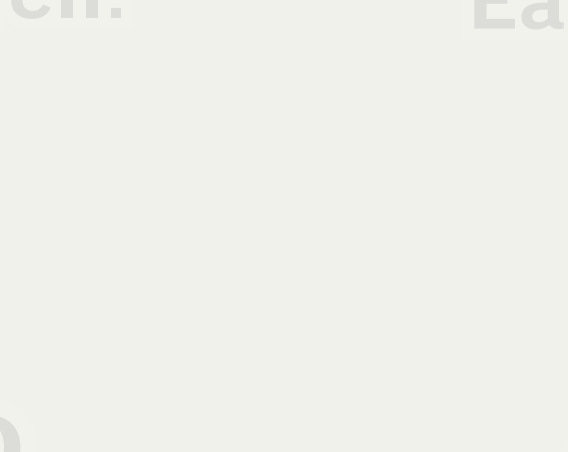
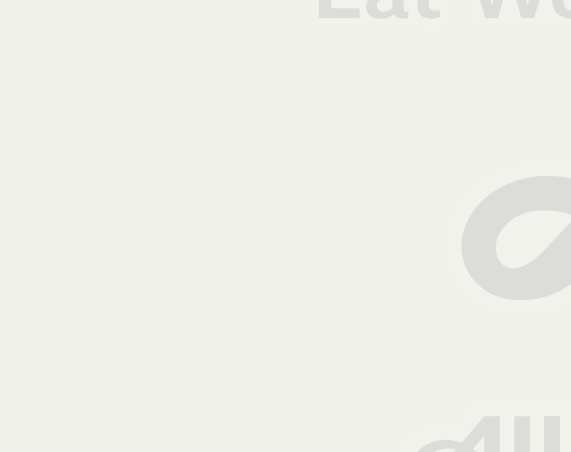
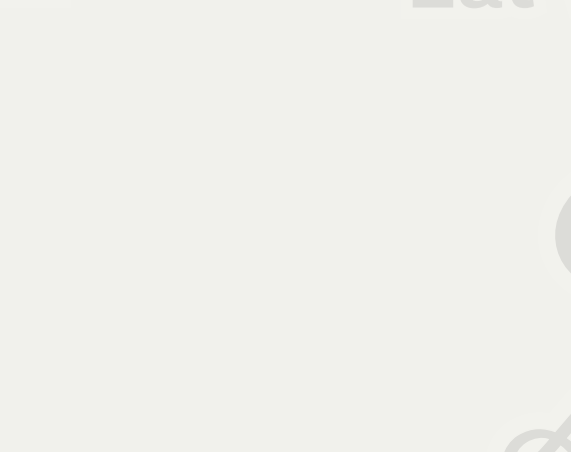
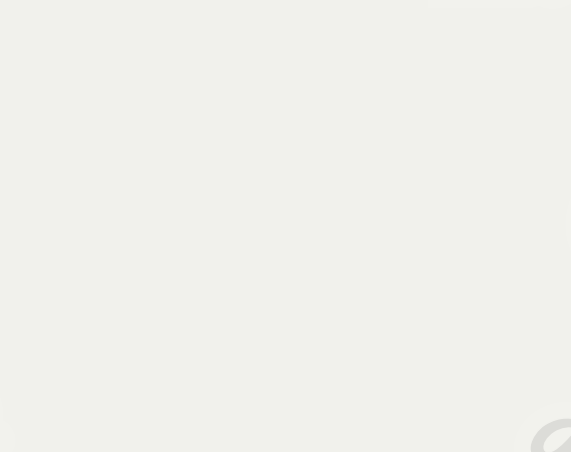
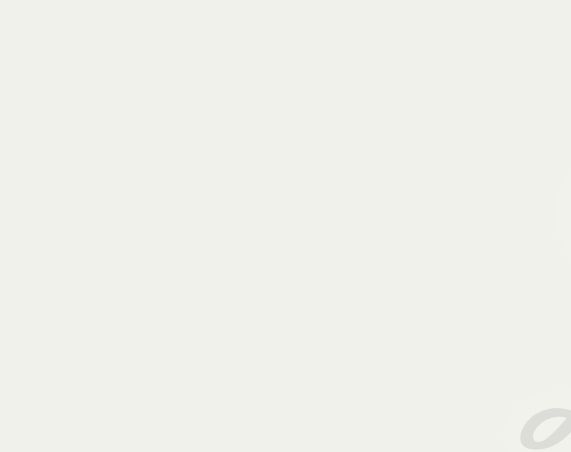
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO

AJINOMOTO