



ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูทรงเครื่อง

ส่วนผสม

• เส้นใหญ่	1	ชาม
• หมูสับ	30	กรัม
• เนื้อหมู หั่นเป็นชิ้น	5	ชิ้น
• ลูกชิ้น	2	ชิ้น
• ฮ่องกง	2	ชิ้น
• หมูกรอบ	2	ชิ้น
• ตั้งฉ่าย	1	ช้อนชา
• รสดี น้ำซุบก๋วยเตี๋ยว	1½	ช้อนโต๊ะ
• น้ำเปล่า	1	ลิตร
• กระเทียมเจียว		
• ถั่วงอกดิบ		
• ต้นหอม พริก ผักไทยปั่น		

สินค้าของเรา



รสดี
 น้ำซุบก๋วยเตี๋ยว
 RosDee
 Noodle Soup

วิธีทำ

1. ลวกถั่วงอกและเส้นใหญ่ให้สุก ใส่ลงในชามก๋วยเตี๋ยวที่เตรียมไว้
2. ลวกลูกชิ้น ฮ่องกง เนื้อหมูชิ้น และหมูสับให้สุก ใส่ชามแยกไว้
3. ตั้งหม้อ ต้มน้ำให้เดือด ใส่ **รสดี น้ำซุบก๋วยเตี๋ยว** ใส่ตั้งฉ่าย ลงไป
4. นำ ลูกชิ้น ฮ่องกง เนื้อหมูชิ้น และหมูสับ ที่ลวกสุกแล้วพร้อมหมูกรอบ มาวางบนชามก๋วยเตี๋ยวที่เตรียมไว้
5. ตักน้ำซุบใส่ลงในชามปริมาณพอเหมาะ ใส่กระเทียมเจียวลงไป โรยผักไทย ใส่ต้นหอม พริก พร้อมเสิร์ฟ