

กินดี มีสุข Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



## เกี๊ยวซ่าชุบเกล็ดแป้งร่อน

### ส่วนผสม

- เกี๊ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) 13 กรัม 60 ชิ้น 5 ตัว
- รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสเผ็ดร้อน 50 กรัม
- น้ำเปล่า สำหรับพรมแป้ง 60 กรัม
- โคชูจัง 3 ช้อนโต๊ะ
- งาขาว หรือ งาดำ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสเกี๊ยวซ่า 50 กรัม
- ต้นหอมญี่ปุ่น สำหรับตกแต่ง

### สินค้าของเรา



เกี๊ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่)  
13 กรัม 60 ชิ้น

Krispy Crisp Gyoza (Chicken)  
13 กรัม 60 ชิ้น

### วิธีทำ

1. พรม รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสเผ็ดร้อน น้ำ โคชูจัง และงาคั่วเข้าด้วยกัน
2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย นำ ลงทอดประมาณ 1 นาที
3. เติมน้ำเปล่าลงในกระทะเล็กน้อย ประมาณครึ่งตัวเกี๊ยวซ่า จากนั้นเอาฟาดไว้เพื่ออมเกี๊ยวซ่าต้นบนให้นุ่ม
4. เมื่อน้ำเริ่มแห้ง หรือไฟเบา เปิดฟาดออก ร่อนเกี๊ยวซ่าเกรียมเล็กน้อย นำออกมาพักไว้
5. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันเล็กน้อย แล้วเทแป้งที่พรมไว้ลงบนกระทะ
6. จัดเรียง เกี๊ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) 13 กรัม 60 ชิ้น ลงบนแป้งให้สวยงาม รอให้แป้งสุก กรอบ เป็นสีน้ำตาล
7. จัดใส่ภาชนะ โรยด้วยต้นหอมญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อม ซอสเกี๊ยวซ่า



รสดีเมนู แป้งชุบทอด  
ปรุงรสสำเร็จ  
รสเผ็ดร้อน  
RosDee menu  
Crispy Flour  
Hot&Spicy Flavor



ซอสเกี๊ยวซ่า  
Gyoza No Tare

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

