

กินดี มีสุข



ข้าวผัดกระเทียม

ส่วนผสม

- ข้าวญี่ปุ่น 1 ถ้วยตวง
- ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 2 ช้อนชา
- กระเทียมสับละเอียด 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- รสดี รสหมู 1/3 ช้อนชา
- น้ำมันถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอม 2 ช้อนชา

สินค้าของเรา



วิธีทำ

1. หุงข้าวญี่ปุ่นให้สุก
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป รอจนร้อนแล้วจึงใส่กระเทียมสับลงไปผัด จนกระเทียมสีเหลือง และมีกลิ่นหอม
3. นำข้าวลงไปผัด ใช้เวลาประมาณ 3-5 นาที แล้วตามด้วย ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น และ รสดี รสหมู ผัดจนเข้ากัน
4. จากนั้นเบาไฟระดับแล้วใส่ต้นหอมซอย ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- หากต้องการความหอมที่เพิ่มขึ้น ให้เปลี่ยนจากน้ำมันพืช มาใช้น้ำมันงาแทน
- การโรยหน้าข้าวผัดกระเทียมด้วยกระเทียมเจียวจะทำให้ข้าวผัดมีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้น
- หากต้องการให้ข้าวแข็งกำลังดีหลังจากหุงเสร็จให้นำข้าวมากลี่ยลงบนภาชนะในตู้เย็นให้เมล็ดข้าวคลายความชื้นอย่างน้อย 3 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวแข็งกำลังดี เวลานำไปผัดจะไม่ติดกันเป็นก้อน ข้าวจะเรียงเมล็ดสวยโดนไฟทั่วกัน

ทากุมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu I Pun



รสดี
รสหมู
RosDee
Pork Flavour