

กินดี มีสุข 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.

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.



น้ำซุปต้มยำ

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 3 3/4 ถ้วยตวง
- รสดีเมนู ต้มยำ 5 1/2 ช้อนโต๊ะ
- รสดีเมนู น้ำยำ 1 ช้อนโต๊ะ
- ใบมะกรูด 4-5 ใบ
- ตะไคร้ 1/2 ถ้วยตวง (4-5 ชิ้น)
- น้ำพริกเผา 2 1/2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



รสดีเมนู ต้มยำ
RosDee menu
Tom Yum

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากนั้นเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. ใส่รสดีรสชาตด้วย รสดีเมนู น้ำยำ และ รสดีเมนู ต้มยำ คนให้เข้ากัน
3. ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด และน้ำพริกเผา ลงไปในหม้อ
4. ต้มต่ออีกประมาณ 1 นาที เพื่อให้กลิ่นหอม แล้วจึงปิดไฟ



รสดีเมนู น้ำยำ
RosDee menu
Yum Woon Sen

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้องใส่ใบมะกรูด ตะไคร้ และน้ำพริกเผาลงไป เมื่อต้องการนำออกมารับประทาน ให้นำออกมาอุ่น แล้วนำส่วนผสมเหล่านั้นมาใส่เพื่อให้สีของใบมะกรูด กับ ตะไคร้มีสีไม่คล้ำ และน้ำพริกเผาจะได้ไม่เป็นไขอยู่ด้านบนของน้ำซุปต้มยำ
- เพื่อเพิ่มความหอมของน้ำซุปต้มยำ ให้นำตะไคร้มาทุบให้พอแตกก่อน

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.

