

กินดี มีสุข

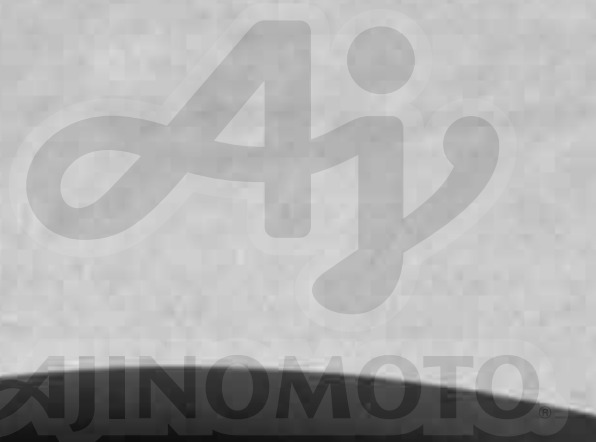
Eat Well, Live Well.

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.

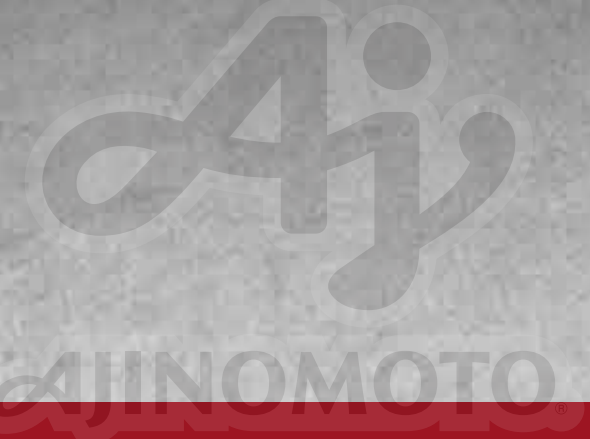
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



น้ำจิ้มแจ่ว

ส่วนผสม

- น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว 3/4 ถ้วยตวง + 1 ช้อนโต๊ะ หรือ 190 มิลลิลิตร
- ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียกิ 2/4 ถ้วยตวง + 1 ช้อนชา หรือ 125 มิลลิลิตร
- น้ำเปล่า 1 1/3 ถ้วยตวง หรือ 320 มิลลิลิตร
- ซอสพริก (สูตรพริกกลาง) 3/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ หรือ 200 กรัม
- พริกขี้หนูซอย 4 1/2 ช้อนโต๊ะ หรือ 50 กรัม
- รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก 3 ช้อน + 2 ช้อนโต๊ะ หรือ 115 กรัม

สินค้าของเรา



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว
Goma Shoyu
Salad Dressing

วิธีทำ

1. ใส่ น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว ตราอายิโนะโมะโต๊ะ สลัดเตรสซิ่ง ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียกิ ซอสพริก และน้ำเปล่าคนให้เข้ากัน
2. ใส่ รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก คนให้ละลาย
3. ใส่พริกขี้หนูซอย คนให้เข้ากัน แล้วจัดเสิร์ฟ



ทากุมิ อายิ®
ซอสเทรียกิ
Takumi Aji®
Teriyaki Sauce

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ใต้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้อง ใส่พริกขี้หนูซอยลงไป เมื่อต้องการนำออกมาเสิร์ฟค่อยนำมาใส่ สีของพริกจะใต้อีกเล็กน้อย
- คำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับน้ำจิ้มแจ่วไม่ควรเก็บนานเกิน 3 วัน เพราะจะทำให้ข้าวคั่วอืดและไม่รับประทาน



รสดีเมนู
ลาบ
RosDee menu
Laab