

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.



## น้ำจิ้มซีฟู้ด

### ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 2 1/2 ถ้วยตวง หรือ 590 มิลลิลิตร
- รสดีเมนู น้ำยำ 5 ชอง หรือ 198 กรัม
- พริกขี้หนูสวนสีเขียว 6-7 เม็ด หรือ 12 กรัม
- กระเทียมสับละเอียด 1/2 ถ้วยตวง + 2 ช้อนโต๊ะ หรือ 120 กรัม
- พริก 4 ช้อนโต๊ะ หรือ 80 กรัม

### สินค้าของเรา



รสดีเมนู น้ำยำ RosDee menu Yum Woon Sen Thai Spicy Salad Mix

### วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่า รสดีเมนู น้ำยำ พริก กระเทียมสับละเอียด และพริกขี้หนูสวนสีเขียว ลงไปในเครื่องบด
2. บดส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันจนละเอียด
3. สามารถปรับระดับความเปรี้ยวหรือความเค็มได้ตามชอบ และพร้อมจัดเสิร์ฟ

### คำแนะนำ

- หากต้องการกลิ่นและรสชาติของกระเทียมที่เพ็ดหอมขึ้น ให้เปลี่ยนไปใช้กระเทียมไทย
- พริกสามารถใช้ได้ทั้งส่วนของราก และ ใบ เพื่อให้ได้กลิ่นหอมและสีส้มที่สวยงาม
- สามารถเก็บในภาชนะปิดสนิท ในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 3 วัน

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.

