

กินดี มีสุข



ไก่สับกระบอกไม้ไผ่

ส่วนผสม

• เนื้ออกไก่บด	2 2/3	ช้อนโต๊ะ	หรือ	54	กรัม
• แป้งมันฮ่องกง	1/2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	3	กรัม
• รสดีเมนู แกงจืด	1/4	ช้อนชา	หรือ	1	กรัม
• ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น	1/3	ช้อนชา	หรือ	3	มิลลิลิตร
• แครอท	1/2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	5	กรัม
• พริกขี้	1	ช้อนชา	หรือ	1	กรัม
• น้ำมันงาจีน	2	ช้อนชา	หรือ	3	มิลลิลิตร

สินค้าของเรา



รสดีเมนู แกงจืด
RosDee menu
Clear Soup with Vegetable

วิธีทำ

1. ใส่เนื้ออกไก่บด แป้งมันฮ่องกง รสดีเมนู แกงจืด ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น น้ำมันงาจีน แครอท และพริกขี้ลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นนานประมาณ 2 นาที จนวัตถุดิบละเอียดและเข้ากัน
3. นำใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ พร้อมเสิร์ฟ



ทากุมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu I Pun

คำแนะนำ

หลังจากหุงแล้วควรเก็บใส่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท หากเก็บที่อุณหภูมิ 1-5°C ควรใช้ภายใน 2 วัน