

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.



น้ำซุปสุกี้ยากี้

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 3 1/2 ถ้วยตวง หรือ 820 มิลลิลิตร
- ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 4 ช้อนโต๊ะ หรือ 62 มิลลิลิตร
- ฮอน-ดาชิ 1 ช้อนชา หรือ 5 กรัม
- น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู 6 ช้อนโต๊ะ หรือ 90 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ หรือ 32 กรัม

สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu I Pun

วิธีทำ

1. ใส่ น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. เปรูรสชาติและกลิ่นหอมด้วย ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู และ ฮอน-ดาชิ คนให้เข้ากัน
3. เพิ่มรสชาติหวานและสีน้ำซุป ด้วยน้ำตาลทรายแดง คนให้ละลายประมาณ 1-2 นาที แล้วจึงปิดไฟ

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน
- หากต้องการเก็บนานขึ้นประมาณ 1 สัปดาห์ ให้ทำเป็นซุปร้อนๆ โดยผสมส่วนผสมทุกอย่างตาม
- ขั้นตอนแต่ละปริมาณน้ำลง เหลือเพียง 1/4 ของสูตร



ฮอน-ดาชิ
Hondashi



น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู
Mentsuyu