

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



น้ำซุปทรงคตลี

ส่วนผสม

- น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู 2 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา หรือ 35 มิลลิลิตร
- น้ำเปล่า 3 3/4 ถ้วยตวง หรือ 880 มิลลิลิตร
- นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ หรือ 45 กรัม
- สดดี สหภู 2 ช้อนโต๊ะ หรือ 20 กรัม
- น้ำมันถั่วเหลือง 1/2 ช้อนโต๊ะ หรือ 8 กรัม

สินค้าของเรา



น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู
Mentsuyu

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. เปรุงรสชาติ และกลิ่นหอมด้วย สดดี สหภู และ น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู คนให้เข้ากัน
3. แต่งสี และ ความเข้มข้น ด้วยนมข้นจืด
4. ใส่น้ำมันถั่วเหลืองลงในหม้อ คนให้เข้ากัน แล้วจึงปิดไฟ

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน โดยไม่ต้องเติมน้ำมันถั่วเหลืองลงไป เมื่อต้องการนำออกมารับประทานให้นำออกมาอุ่น แล้วค่อย ใส่น้ำมันถั่วเหลืองลงไปตามสูตร เพื่อป้องกันไม่ให้มีกลิ่นคาว



สดดี
สหภู
RosDee
Pork Flavor