

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
- **รสดีเมนู น้ำยำ** 5 ถ้วยตวง
- พริกขี้หนูสวนสีเขียว 6-7 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับละเอียด 1/2 ถ้วยตวง + 2 ช้อนโต๊ะ
- พริก 4 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



รสดีเมนู น้ำยำ RosDee menu Yum Woon Sen

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่า **รสดีเมนู น้ำยำ** พริก ขี้หนูสวนสีเขียว และพริกขี้หนูสวนสีเขียว ลงไปในเครื่องปั่น
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.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

