

กินดี มีสุข



เมนูไปซื้อวัตถุดิบ:

ส่วนผสม

| | | | |
|---|-----|-----------|--------------------|
| • ไข่ | 2 | ชิ้น | |
| • น้ำมัน | 7 | ช้อนโต๊ะ | หรือ 105 มิลลิลิตร |
| • รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสต้นตำรับ | 1/4 | ถ้วย | หรือ 60 กรัม |
| • กรีนโอ๊ค | 45 | กรัม | |
| • เรดโอ๊ค | 15 | กรัม | |
| • มะเขือเทศราชินี | 5 | ลูก | |
| • แรดิชหั่นสไลด์ | 5 | ชิ้น | |
| • เห็ดเข็มทอง | 15 | กรัม | |
| • สาหร่ายแฟน สำหรับพันเห็ดเข็มทอง | 1/5 | แพน | |
| • น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น | 3 | ช้อนโต๊ะ | หรือ 45 กรัม |
| • น้ำมันงา | 1/4 | ช้อนชา | หรือ 1 มิลลิลิตร |
| • รสดีเมนู น้ำยำ | 3/4 | ช้อนโต๊ะ | หรือ 4 กรัม |
| • พริกขี้หนูสวนสีแดงสับ | 1/4 | ช้อนโต๊ะ | หรือ 1 กรัม |
| • น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว | 1/8 | ช้อนโต๊ะ | หรือ 1 มิลลิลิตร |
| • น้ำมันพืช สำหรับทอดวัตถุดิบ: | 30 | มิลลิลิตร | |

สินค้าของเรา



รสดีเมนู แป้งชุบทอด ปรุงรสสำเร็จ รสต้นตำรับ RosDee menu Crispy Flour Original Flavor



น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น Baisen Goma Creamy Salad Dressing

วิธีเตรียมวัตถุดิบ:

- นำไข่ หั่นออกเป็น 2 ชิ้นต่อแ่ง โดยหั่นเฉียง 30 องศา
- วางไข่ที่เตรียมไว้บนเห็ดเข็มทองแล้วพันด้วยสาหร่ายแฟนที่ตัดกว้าง 1 ซม.
- เตรียมแป้งชุบทอด: โดยผสม **รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสต้นตำรับ** กับ น้ำมันงาตามอัตราส่วน แป้ง 1 ส่วน : น้ำมัน 7 ส่วน คนให้ละลาย
- ตั้งกระทะน้ำมันใช้ไฟกลาง พอร้อน นำไข่ที่พันเห็ดเข็มทองชุบแป้งให้ทั่วก่อนแล้วจึงนำไปชุบกับแป้งชุบทอดที่ผสมเตรียมไว้
- ทอดจนสุก กรอบสังเกตว่าตัวแป้งมีสีเหลืองทอง ก่อนตักขึ้นวางพักไว้

กินดี มีสุข



เมนูไปซื้อปุ๊บอดเกมปุ๊บ:

วิธีเตรียมซอสไปซ้ซ้พุด

1. พลม น้ำสลัดครีมจกั๋วญ่บุ่น, น้ำสลัดซ้อว่ญ่บุ่นพลมจกั๋ว, รสดีเมนู น้ำย้า และ พริกขี้หนูสับ ลงในภาชนะที่เตรียมไว้และคนให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันว คนให้เข้ากันอีกครั้ง

วิธีเตรียมเสิร์ฟ

1. จัดผักสลัด กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค มะเขือเทศราชินี และ แรดิชหั่นสไลด์ ลงในภาชนะที่เตรียมไว้
2. วางปุ๊อดเกมปุ๊บ: ราดด้วยน้ำสลัดไปซ้ซ้พุด ก่อนเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- น้ำที่พลม รสดีเมนู แป้งขุมทอตปรงรสสำเร็จ รสตันตำรับ ต้องเย็นจัด จะทำให้แป้งฟูกรอบเวลาทอด และควรทดสอบก่อนทอด โดยนำแป้งหยดลงในกระทะ ถ้าแป้งติดตัวขึ้นมาจากกันกระทะ แสดงว่าได้ที่แล้ว ควรทอดทีละน้อยๆ เพื่อไม่ให้กึ่งเกมปุ๊บร้อนน้ำมัน
- ซอสไปซ้ซ้พุดสามารถเก็บในภาชนะปิดสนิทในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน
- ปรับรส หรือ เพิ่มความเผ็ดของซอสไปซ้ซ้พุดโดยเพิ่มปริมาณพริกสด

เวลาในการทำอาหาร: 15-20 นาที
 ต้นทุน : 24 บาท
 ราคาแนะนำขาย: 80-120 บาท

สินค้าของเรา



รสดี เมนู น้ำย้า
 RosDee menu Yum Woon Sen



น้ำสลัดซ้อว่ญ่บุ่น พลมจกั๋ว
 Goma Shoyu Salad Dressing

