

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.



น้ำจิ้มแจ่ว

ส่วนผสม

- น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว ตราอายิโนะโมะโตะ สลัดเตรสซิ่ง 3/4 ถ้วยตวง + 1 ช้อนโต๊ะ
- ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียกิ 2/4 ถ้วยตวง + 1 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1 1/3 ถ้วยตวง
- ซอสพริก (สูตรพริกกลาง) 3/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูซอย 4 1/2 ช้อนโต๊ะ
- รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก 3 ชอง + 2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว
Goma Shoyu
Salad Dressing

วิธีทำ

1. ใส่ น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว ตราอายิโนะโมะโตะ สลัดเตรสซิ่ง ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียกิ ซอสพริก และน้ำเปล่าคนให้เข้ากัน
2. ใส่ รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก คนให้ละลาย
3. ใส่พริกขี้หนูซอย คนให้เข้ากัน แล้วจัดเสิร์ฟ



ทากุมิ อายิ®
ซอสเทรียกิ
Takumi Aji®
Teriyaki Sauce

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ใต้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้อง ใส่พริกขี้หนูซอยลงไป เมื่อต้องการนำออกมาเสิร์ฟค่อยนำมาใส่ สีของพริกจะใต้อีกเล็กน้อย
- คำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับน้ำจิ้มแจ่วไม่ควรเก็บนานเกิน 3 วัน เพราะจะทำให้ข้าวคั่วยัดและดูไม่น่ารับประทาน



รสดีเมนู
ลาบ
RosDee menu
Laab