

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.



น้ำจิ้มงาไปซี

ส่วนผสม

- น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น 1 1/2 ถ้วยตวง **หรือ** 348 กรัม
- ซอสพริก (สูตรพีตกลาง) 2 1/2 ถ้วยตวง **หรือ** 609 กรัม
- งาคั่ว 6 ช้อนโต๊ะ **หรือ** 35 กรัม
- ฮอน-ดาชิ 1 1/2 ช้อนชา **หรือ** 8.5 กรัม

สินค้าของเรา



น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น
Baisen Goma Creamy Salad Dressing

วิธีทำ

1. ใส่ น้ำสลัดครีมงาคั่วญี่ปุ่น และซอสพริก
2. ใส่ ฮอน-ดาชิ คนให้ละลาย
3. ใส่ งาคั่วลงไป คนให้เข้ากัน แล้วจึงเก็บใส่ในภาชนะบรรจุสุญญากาศ

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน โดยยังไม่ต้องเติมน้ำมันงาคั่วลงลงไป เมื่อต้องการนำออกมารับประทานให้นำออกมาอุ่น แล้วค่อยใส่ น้ำมันงาคั่วลงไปตามสูตร เพื่อป้องกันไม่ให้มีกลิ่นเหม็น



ฮอน-ดาชิ
Hondashi

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.

