

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO

Aji

AJINOMOTO



ไก่เทรียากิหมักพริกไทยดำ

ส่วนผสม

- เนื้อน่องสะโพกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูก 350 กรัม
- พริกไทยดำบด 1/2 ช้อนชา
- ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียากิ 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/3 ช้อนชา

สินค้าของเรา



ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียากิ Takumi Aji® Teriyaki

วิธีทำ

1. นำเนื้อน่องสะโพกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูกที่เตรียมไว้ใส่ ทากุมิ อายิ® ซอสเทรียากิ เกลือ และพริกไทยดำบด
2. ทำการนวดประมาณ 5 นาที
3. เก็บใส่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ตู้เย็นอย่างน้อย 30 นาทีเพื่อให้ซอสหมักเข้าเนื้อ ก่อนจัดเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- ในขั้นตอนการขยำน่องสะโพกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูกให้สังเกตว่าเนื้อจะค่อยๆ ดูดน้ำเข้าไป หากเริ่มไม่มีน้ำแสดงว่าได้แล้ว
- หลังจากหมักแล้ว หากเก็บที่อุณหภูมิ 1-5 °C ควรใช้ภายใน 2 วัน หากนานกว่านี้ แนะนำให้เก็บที่อุณหภูมิแช่แข็ง