

กินดี มีสุข



# ไส้สับกระบอกไม้ไผ่

## ส่วนผสม

- เนื้ออกไก่บด 2<sup>2/3</sup> ช้อนโต๊ะ
- แป้งมันฮ่องกง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- รสดีเมนู แคงจืด 1/4 ช้อนชา
- ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 1/3 ช้อนชา
- แครอท 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้ 1 ช้อนชา
- น้ำมันงาจีน 2 ช้อนชา

## สินค้าของเรา



รสดีเมนู แคงจืด  
RosDee menu  
Clear Soup with Vegetable

## วิธีทำ

1. ใส่เนื้ออกไก่บด แป้งมันฮ่องกง รสดีเมนู แคงจืด ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น น้ำมันงาจีน แครอท และพริกขี้ลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นนานประมาณ 2 นาที จนวัตถุดิบละเอียดและเข้ากัน
3. นำใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ พร้อมเสิร์ฟ



ทากุมิ อายิ®  
โชยุญี่ปุ่น  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun

## คำแนะนำ

หลังจากหุงแล้วควรเก็บใส่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท หากเก็บที่อุณหภูมิ 1-5°C ควรใช้ภายใน 2 วัน