

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



# น้ำซุปสุกี้ยากี้

## ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 3<sup>1/2</sup> ถ้วยตวง
- ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 4 ช้อนโต๊ะ
- ฮอน-ดาชิ 1 ช้อนชา
- น้ำซุปลิ่มชั้นเมนทสึยู 6 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ

## สินค้าของเรา



ทาคูมิ อายิ®  
โชยุญี่ปุ่น  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun

## วิธีทำ

1. ใส่ น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. เปรูรรสชาติและกลิ่นหอมด้วย ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น น้ำซุปลิ่มชั้นเมนทสึยู และ ฮอน-ดาชิ คนให้เข้ากัน
3. เพิ่มรสชาติหวานและสีน้ำตาล ด้วยน้ำตาลทรายแดง คนให้ละลายประมาณ 1-2 นาที แล้วจึงปิดไฟ

## คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน
- หากต้องการเก็บนานขึ้นประมาณ 1 สัปดาห์ ให้ทำเป็นซุปลิ่มชั้น โดยผสมส่วนผสมทุกอย่างตาม
- ขั้นตอนแต่ละปริมาณน้ำลง เหลือเพียง 1/4 ของสูตร



ฮอน-ดาชิ  
Hondashi



น้ำซุปลิ่มชั้นเมนทสึยู  
Mentsuyu