

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.



น้ำซุปสุกี้ยากี้

ส่วนผสม

- น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู 2 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 3^{3/4} ถ้วยตวง
- นมข้นจืด 3 ช้อนโต๊ะ
- สลัด สหญ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันถั่วเหลือง 1/2 ช้อนโต๊ะ

สินค้าของเรา



น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู
Mentsuyu

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งน้ำให้เดือดใช้ไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟมาที่ระดับกลาง
2. เปรุงรสชาติ และกลิ่นหอมด้วย สลัด สหญ และ น้ำซุปเข้มข้นเมนทสึยู คนให้เข้ากัน
3. แต่งสี และ ความเข้มข้น ด้วยนมข้นจืด
4. ใส่น้ำมันถั่วเหลืองลงในหม้อ คนให้เข้ากัน แล้วจึงปิดไฟ

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน โดยยังไม่ต้องเติมน้ำมันถั่วเหลืองลงไป เมื่อต้องการนำออกมารับประทานให้นำออกมาอุ่น แล้วค่อย ใส่น้ำมันถั่วเหลืองลงไปตามสูตร เพื่อป้องกันไม่ให้มีกลิ่นคาว



สลัด
สหญ
RosDee
Pork Flavor

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.

