



เมนูสไปซี่กุ้งทอดเทมปุระ: ซอสสไปซี่เลมอน

ส่วนผสม

• กุ้ง	4 ตัว
• รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสพ็ดร้อน	60 กรัม
• น้ำเปล่า	102 มิลลิลิตร
• พริกสลาด	5 กรัม
• เลมอน	1 ชิ้น
• น้ำสลัดครีมจาทั่วญี่ปุ่น	3 ช้อนโต๊ะ หรือ 45 กรัม
• น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมจาทั่ว	1 ช้อนชา หรือ 5 มิลลิลิตร
• น้ำเลมอน	1/4 ช้อนชา หรือ 1 มิลลิลิตร
• พริกขี้หนูสวนสีแดงสด	1 ช้อนชา หรือ 5 กรัม
• น้ำมันงา	1/8 ช้อนชา หรือ 1 มิลลิลิตร
• น้ำตาลทราย	1/4 ช้อนชา หรือ 1 กรัม
• เกลือ	หยิบมือ
• รสดีเมนู น้ำยำ	1/4 ช้อนชา หรือ 1 กรัม
• น้ำมันพืช ใช้สำหรับทอด	1 ช้อนโต๊ะ หรือ 15 มิลลิลิตร

สินค้าของเรา



รสดีเมนู แป้งชุบทอด
 ปรุงรสสำเร็จ
 รสพ็ดร้อน
 RosDee menu
 Crispy Flour
 Hot & Spicy Flavor



รสดี เมนู
 น้ำยำ
 RosDee menu
 Yum Woon Sen

วิธีการเตรียมกุ้งเทมปุระ:

- ล้างกุ้งให้สะอาด แคะเปลือก เด็ดหัวออก แล้วเก็บส่วนไว้หางไว้ ใส่น้ำเย็นแช่เอาเส้นดำออกด้านหัวออก บั้งด้านท้องกุ้งตามแนวขวางให้ตลอดแนวเพื่อไม่ให้กุ้งงอตัวเวลาทอด และจัดใส่จานภาชนะที่เตรียมไว้
- เตรียมแป้งเทมปุระ โดยผสม รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสพ็ดร้อน กับน้ำเย็นลงภาชนะ: ในอัตราส่วน แป้ง 1 ส่วน : น้ำเย็น 1.7 คนให้ละลายเข้ากัน
- ตั้งกระทะโดยใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมัน รอกะทะร้อน นำกุ้งชุบ รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสพ็ดร้อน ก่อนแล้วจึงนำไปชุบกับแป้งเทมปุระที่เตรียมไว้ โดยหงายเอาด้านหลังกุ้งส่วนหัวลงในน้ำมันก่อน โดยให้ส่วนหางอยู่ด้านบนออกจากริมกระทะเป็นเม็ดเล็กๆ บนตัวกุ้ง ทอดจนสุก กรอบ สีเหลืองทอง ก่อนตักขึ้นวางบนกระดาษซับมัน
- จัดใส่จาน พร้อม พริกสลาดและเลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสสไปซี่เลมอน



เมนูไปซึ่กึ่งทอดเทมปุระ: ซอสไปซึ่เลมอน

วิธีเตรียมซอสไปซึ่เลมอน

1. พลม น้ำสลัดครีมจากคั๋วญึ่บึ่น น้ำสลัดซึ่อ้วญึ่บึ่นพลมจากคั๋ว รสดีเมนู น้ำย้า น้ำเลมอน น้ำมะนาว และพริกขี้หนูสับ ลงในภาชนะ และคนให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และคนให้เข้ากันอีกครั้ง

คำแนะนำ

- น้ำที่พลม รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสพ็ดร้อน ต้องเย็นจัด จะทำให้แป้งฟูกรอบเวลาทอด และควรทดสอบก่อนจะทอด โดยนำแป้งหยดลงในกระทะ ถ้าแป้งติดตัวขึ้นมาจากกระทะ แสดงว่าได้ที่แล้ว ควรทอดทีละน้อยๆ เพื่อไม่ให้กึ่งเทมปุระอมน้ำมัน
- สามารถเปลี่ยน รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ จากรสพ็ดร้อน เป็น รสต้นตำรับ ได้
- สามารถเก็บในภาชนะปิดสนิท ในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 2 วัน
- ถ้าชอบรสเปรี้ยวแหลมให้เปลี่ยนจากน้ำเลมอนเป็นน้ำมะนาวแทนได้

เวลาในการทำอาหาร: 5-7 นาที
 ต้นทุน : 39บาท
 ราคาแนะนำขาย: 140-150 บาท

สินค้าของเรา



น้ำสลัดซึ่อ้วญึ่บึ่น พลมจากคั๋ว
 Goma Shoyu
 Salad Dressing



น้ำสลัด
 คริมจากคั๋วญึ่บึ่น
 Baisen Goma
 Creamy Salad
 Dressing