



ข้าวหมูย่างซีอิ๊ว ซอสจิ้มแจ่ว

ส่วนผสม

• เนื้อหมูสันใน	1 ชิ้น		
• ทาคุมิ อายิ® โยชูญูปุ่น	1/2 ช้อนชา	หรือ	3 มิลลิลิตร
• รสดี® รสหมู	1/8 ช้อนชา	หรือ	1 กรัม
• ซอสพริก (เม็ดกลาง) สำหรับเตรียมเนื้อหมูหมัก	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 กรัม
• พริกป่น	1/4 ช้อนชา	หรือ	1 กรัม
• น้ำเปล่า สำหรับเตรียมเนื้อหมูหมัก	1 ช้อนชา	หรือ	5 มิลลิลิตร
• น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว	3/4 ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	195 มิลลิลิตร
• ทาคุมิ อายิ® ซอสเทรียกิกิ	1/2 ถ้วย + 1 ช้อนชา	หรือ	125 มิลลิลิตร
• ซอสพริก (เม็ดกลาง) สำหรับเตรียมซอสแจ่ว	3/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	210 มิลลิลิตร
• น้ำเปล่า สำหรับเตรียมซอสแจ่ว	1/4 ถ้วย	หรือ	60 มิลลิลิตร
• รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก	3 ชอง + 2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	210 กรัม
• พริกขี้หนูซอย	4 1/2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	68 กรัม
• น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
• กะหล่ำปลีซอย สำหรับตกแต่ง	10 กรัม		
• พริกสลาด สำหรับตกแต่ง	5 กรัม		
• ซอสแจ่ว	40 กรัม		
• ข้าวญี่ปุ่นหุงสุก	150 กรัม		

สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ®
โยชูญูปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu I Pun



รสดี® รสหมู
RosDee
Pork Flavour



น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น
ผสมงาคั่ว
Goma Shoyu
Salad Dressing

วิธีเตรียมเนื้อหมูหมัก

1. หั่นเนื้อหมูสันในตามความหนาประมาณ 1-1.5 ซม.
2. พรม ทาคุมิ อายิ® โยชูญูปุ่น รสดี® รสหมู ซอสพริก พริกป่นและน้ำเปล่าในภาชนะที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน
3. นำเนื้อหมูสันในที่หั่นไว้มาหมักอย่างน้อยประมาณ 30 นาที เก็บที่อุณหภูมิ 1-5°C

วิธีเตรียมซอสแจ่ว

1. พรม น้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมงาคั่ว ทาคุมิ อายิ® ซอสเทรียกิกิ ซอสพริก และ น้ำเปล่าให้เข้ากัน
2. ใส่ รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก แล้วคนให้ละลาย
3. โรยพริกขี้หนูซอย คนให้เข้ากัน แล้วจัดเสิร์ฟ (ซอสแจ่วที่เตรียมไว้สามารถใช้ได้ประมาณ 18 เสิร์ฟ)



ข้าวหมูย่างซีอิ๊ว ซอสจิ้มแจ่ว

วิธีเตรียมเสิร์ฟ

1. ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย นำเนื้อหมูที่หมักไว้ มาย่างบนกระทะจนสุก แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น 6 ชิ้น
2. จัดจานเสิร์ฟด้วยกระทะปลัชอย วางเนื้อหมู และตกแต่งด้วยผักสลัด
3. จัดเสิร์ฟพร้อมซอสแจ่ว และ ข้าวญี่ปุ่นหุงสุก

สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ®
 ซอสเทริยากิ
 Takumi Aji®
 Teriyaki

ข้อแนะนำ

- เนื้อหมูส่วนสันในเป็นเนื้อหมูส่วนที่มีไขมันน้อยที่สุด ไม่แนะนำให้หั่นเนื้อหมูหยาบเพราะจะทำให้เนื้อหมูสุกยาก
- ในขั้นตอนการนวดให้สังเกตว่าเนื้อจะค่อยๆ ดูดน้ำเข้าไป หากเริ่มไม่มีน้ำแสดงว่าหมักได้ที่แล้ว
- หลังจากหมักแล้ว หากเก็บที่อุณหภูมิ 1-5 °C ควรใช้ภายใน 2 วัน หากนานกว่านี้แนะนำให้เก็บที่อุณหภูมิแช่แข็ง
- หลังจากพรมแล้วเก็บในภาชนะบรรจุปิดสนิทพักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 3 วัน โดยยังไม่ต้องใส่ผักฝรั่งซอยลงไป เมื่อต้องการจัดเสิร์ฟจึงนำมาใส่ สีของผักจะดูไม่ดำคล้ำและน่ารับประทาน
- น้ำจิ้มแจ่วไม่ควรเก็บนานเกิน 3 วัน เพราะจะทำให้ข้าวคั่วอืดและดูไม่น่ารับประทาน

เวลาในการเตรียม : 30 นาที

เวลาในการทำอาหาร : 5 - 10 นาที

ต้นทุน : 23 บาท

ราคาแนะนำขาย : 80-120 บาท



รสดีเมนู
 ลาบ-น้ำตก
 RosDee menu
 Laab