Date	27-Oct-16
Customer	
Recipe By	Natawat Noinith
Recipe Name	Spinach Cream Soup
Protion Type	
Protion Size	
Product Yield	

No	Ingredients	Amount	Unit	Price per kg	Unit Cost	Remarks
1	มันฝรั่ง (หั่นเต๋า)	200.0	g		THB 0.00	
2	ผักโขมสด (ลวกแล้วบีบน้ำ)	100.0	g		THB 0.00	
3	ต้นกระเทียม (หั่นเต๋า)	80.0	g		THB 0.00	
4	หอมหัวใหญ่ (หั่นเต๋า)	320.0	g		THB 0.00	
5	น้ำซุปกระดูกไก่	1.0	litre		THB 0.00	
6	ใบไทม์สด	1.0	g		THB 0.00	
7	แองเคอร์ คูลินารี่ ครีม	250.0	g		THB 0.00	
8	เนยสดจืด ตรา แองเคอร์	60.0	g		THB 0.00	
9	เกลือ	4.0	g		THB 0.00	
10	พริกไทย	1.0	g		THB 0.00	
Total		1017.0	kg		THB 0.00	
Food Cost	THB 0.00			Operartion Cost		THB 0.00
Suggested Sell Price	#DIV/0!			Total Cost		THB 0.00

Methods

1 ตั้งหม้อด้วยไฟปานกลาง ใส่เนยลงไปผัดจนละลาย จากนั้น ใส่หอมหัวใหญ่ ต้นกระเทียม ใบไทม์ และมันฝรั่งลงไปผัด จนมีกลิ่นหอม

2 ใส่น้ำซุปกระดูกไก่ลงไป ตั้งไฟอ่อน และเคี่ยวไปเรื่อยๆ จนผักทุกชนิดสุก

3 ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย, นำส่วนผสมในหม้อไปปั่นรวมกับ แองเคอร์ คูลินารี่ครีม เนยสดจืด ตราแองเคอร์ และ ผักโขมที่ลวกแล้ว ให้ละเอียด