



HEALTHY FOOD

ครีมชีสดีปลามสี
Trio Dips

สินค้าแอร์เอกจากนิวซีแลนด์



ครีมชีสดีปสามสี

Trio Dips



ส่วนผสมที่ 1 แครอทครีมชีสดีป ส่วนผสมที่ 2 บัทรุกครีมชีสดีป ส่วนผสมที่ 3 บล็อกโคลีครีมชีสดีป

ส่วนผสมสำหรับ 3 ถ้วย

แองเคอร์ ครีมชีส	200 กรัม	แองเคอร์ ครีมชีส	200 กรัม	แองเคอร์ ครีมชีส	200 กรัม
แครอทหูด	400 กรัม	บัทรุก ต้มสุก	200 กรัม	บล็อกโคลี	200 กรัม
แอปเปิ้ลคอตแห้งหั่นเต๋า	75 กรัม	ถั่วลูกไก่ (ชิกพี)	100 กรัม	ถั่วหวาน	200 กรัม
ผักชีสับ	10 กรัม	นมข้นผง	3 กรัม	ใบมินต์สับ	10 กรัม
นมข้นผง	3 กรัม	งาขาวคด	1 ช้อนโต๊ะ	มะนาว (ปรุงรส)	1 ชัก
มะนาว (ปรุงรส)	1 ชัก	มะนาว (ปรุงรส)	1 ชัก		

แครอทครีมชีสดีป

ต้นทุนถ้วยละ 30.16 บาท

แนะนำขาย 50.00 บาท

บัทรุกครีมชีสดีป

ต้นทุนถ้วยละ 32.95 บาท

แนะนำขาย 60.00 บาท

บล็อกโคลีครีมชีสดีป

ต้นทุนถ้วยละ 30.40 บาท

แนะนำขาย 50.00 บาท

วิธีทำแครอทครีมชีสดีป

- 1 ต้มแครอทในน้ำเกลือประมาณ 5 นาที จากนั้นเทน้ำออกให้เหลือน้ำคลุกคลี
- 2 บั่นแครอทกับแองเคอร์ ครีมชีสให้เป็นเนื้อเดียวกัน ค่อยๆ ใส่แป้งต้มแครอท เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ต้องการ
- 3 เติมนมผงมัน และแอปเปิ้ลคอตแห้งหั่นเต๋า จนกระทั่งครีมชีสยังอุ่นอยู่
- 4 พักไว้ให้เย็น จากนั้นบับมะนาวเพื่อปรุงรส โรยผักชี ปรุงรสเพิ่มเติมตามชอบ พร้อมจัดเสิร์ฟ

วิธีทำบัทรุกครีมชีสดีป

- 1 บดและบับส่วนผสมทุกอย่างให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงรสตามชอบ พร้อมจัดเสิร์ฟ

วิธีทำบล็อกโคลีครีมชีสดีป

- 1 ต้มบล็อกโคลีในน้ำเกลือประมาณ 3 นาที ใส่ถั่วหวานแล้วต้มต่ออีก 2 นาที เทน้ำออกจนเหลือน้ำคลุกคลี
- 2 บับบล็อกโคลี ถั่วหวาน และแองเคอร์ ครีมชีสให้เป็นเนื้อเดียวกัน ค่อยๆ ใส่แป้งต้มผัก เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ต้องการ
- 3 พักไว้ให้เย็น จากนั้นบับมะนาว โรยใบมินต์ ปรุงรสตามชอบ พร้อมจัดเสิร์ฟ



ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

