



36 công thức

Pha Nước Xốt Mè Rang

**Công thức được pha từ 2 muỗng canh (30g)

Nước xốt mè rang
cùng các nguyên liệu khác.

1 muỗng canh = 15g

1 muỗng cà phê = 5g

Hãy làm thử



**Tham khảo công thức món ngon với xốt trên Website

01 Tương ớt

- 1 muỗng canh Tương ớt

02 Tương ớt xào Miến Trung

- 1/2 muỗng cà phê Tương ớt xào miến Trung

03 Tương ớt Gochujang

- 1/2 muỗng cà phê Tương ớt Gochujang

04 Tương ớt Siracha

- 1/2 muỗng canh Tương ớt Siracha
- 1/2 muỗng cà phê Hành tây làm chín

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

05 Sa tế

- 1 muỗng cà phê Sa tế
- 1/2 muỗng cà phê Dầu ớt Rayu

06 Sa tế tôm

- 1 muỗng cà phê Sa tế tôm
- 1/2 muỗng cà phê Nước tương

07 Sữa mè cay

- 3 muỗng canh Sữa đậu nành không đường
- 3 muỗng cà phê Mayonnaise
- 1 muỗng cà phê Tương ớt Gochujang

08 Hành tây ớt

- 1 muỗng cà phê Hành tây làm chín
- 1 muỗng cà phê Tương ớt Gochujang

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

09 Sa tế gừng mè

- 1 muỗng canh Nước chấm gừng mè Kewpie
- 1 muỗng cà phê Sa tế

10 Tiêu xào Phú Quốc

- 2 muỗng cà phê Tiêu xào Phú Quốc

11 Tỏi ớt

- 3 muỗng cà phê Tỏi băm
- 2 muỗng cà phê Sa tế tôm
- 2 muỗng canh Hành lá

12 Tantan miso

- 1/2 muỗng cà phê Tương miso
- 1/4 muỗng cà phê Dầu ớt Rayu
- 1 muỗng cà phê Sữa đậu nành không đường

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

Hãy làm thử

13 Wasabi

- 1 muỗng cà phê mù tạt Wasabi

14 Tương mè

- 2 muỗng canh Xốt tương mè Kewpie

15 Mayonnaise

- 3 muỗng canh Mayonnaise

16 Mayonnaise ngọt

- 1 muỗng canh Mayonnaise dịu ngọt Kewpie



**Tham khảo công thức món ngon với xốt trên Website

Tìm mua hàng tại:



Shopee



Lazada



Kewpie Việt Nam



Kewpie Việt Nam

1 muỗng canh = 15g | 1 muỗng cà phê = 5g



Hãy làm thử



17 Gừng mè

- 2 muỗng canh Nước chấm gừng mè Kewpie

18 Xốt BBQ

- 1/2 muỗng cà phê Xốt BBQ

19 Tương cà hành tây

- 1 muỗng cà phê Tương cà
- 1 muỗng cà phê Hành tây làm chín
- 1/4 muỗng cà phê Nước tương

20 Tương cà

- 1 muỗng cà phê Tương cà



Hãy làm thử



21 Sữa đặc

- 1/4 muỗng cà phê Sữa đặc
- 2 muỗng cà phê Mayonnaise

22 Phở mai cay

- 2 muỗng canh Xốt phở mai cay Kewpie

23 Nước cốt dừa

- 2 muỗng canh Nước cốt dừa

24 Thanh long ruột đỏ

- 1 muỗng canh Thanh long ruột đỏ



25 Mứt mơ

- 2 muỗng cà phê Mứt mơ

26 Mứt dâu

- 1 muỗng canh Mứt dâu

27 Sữa mè tiêu chanh

- 1 muỗng canh Sữa đậu nành không đường
- 1/4 muỗng cà phê Vỏ chanh cắt nhỏ
- 1/8 muỗng cà phê Tiêu xay

28 Sữa mè mứt mơ

- 1 muỗng canh Sữa đậu nành không đường
- 1/2 muỗng cà phê Mứt mơ



Hãy làm thử



29 Mè cay ngò rí

- 1 muỗng canh Ngò rí
- 1/2 muỗng cà phê Dầu ớt Rayu

30 Hành tây

- 1 muỗng cà phê Hành tây làm chín

31 Lá é

- 2 muỗng canh Lá é tươi

32 Bí đỏ

- 6 muỗng canh Bí đỏ
- 4 muỗng canh Sữa tươi không đường
- 2 muỗng cà phê Hành tây làm chín



Hãy làm thử



33 Hành phi

- 2 muỗng cà phê Hành giòn
- 1/8 muỗng cà phê Bột tỏi

34 Tiêu chanh

- 2 (1/4) muỗng cà phê Vỏ chanh
- 1/8 muỗng cà phê Tiêu xay

35 Sữa mè kim chi

- 1 muỗng canh Kim chi cải thảo
- 2 muỗng canh Sữa đậu nành không đường

36 Mắm dứa

- 2 muỗng cà phê Mắm dứa



**Tham khảo công thức món ngon với sốt trên Website



**Tham khảo công thức món ngon với sốt trên Website

Tư vấn khách hàng:
1800 1707



www.kewpie.com.vn

CÔNG TY TNHH KEWPIE VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 11 VSIP II-A, đường số 14, khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II-A, Vĩnh Tân, Tân Uyên, Bình Dương, Việt Nam

Email: tvkh@kewpie.com.vn | Tel: 028 3920 9788

Theo dõi Kewpie tại:

Kewpie Việt Nam

