

สำหรับมืออาชีพ

น้ำซุปรูปแบบสูตรดั้งเดิมของร้านนี้ ปลาโอขูดแห้ง

かつお節屋の本格派つゆ

どんどんシリーズ

โดนโด
นชิริส

ฟิลิฟิลันกับการปรุงน้ำซุปรูป(ดาชิ)
ให้มีกลิ่นหอม

น้ำซุปรูป(ดาชิ)เข้มข้นพร้อมน้ำซุปรูปปลาโอ
(โออิคัสสึโอะ)เพิ่มอย่างเต็มเปี่ยม

鰹つゆ

คัสสึโอะซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอ)

白つゆ

ชิโระซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอใสขาว)



คัสสึโอะซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอ)

ปริมาณการใช้

ชื่ออาหาร	คัสสึโอะซุยุ	น้ำหรือน้ำร้อน
น้ำจิ้มของโชนะ(บะหมี่ญี่ปุ่น)	1	4
น้ำซุปรูปสำหรับราดโชนะ(บะหมี่ญี่ปุ่น)	1	6~8
ซิคะเซ็น	1	5~6
น้ำซุปรูปสำหรับราดหน้าข้าว	1	3~4
น้ำจิ้มเทมปุระ	1	4

รหัสสินค้า	7230
ชื่อสินค้า	โดนโดนชิริสคัสสึโอะซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอโดนโดนชิริส) ขนาด 2 ลิตร
ขนาดบรรจุ	2 ลิตร x 6ขวด / กลอง
ชื่อส่วนผสม	ซีอิ๊ว(องโซวไอ), วัตถุดิบปลากลิ้น(เนื้อปลาโอขูดแห้ง, เนื้อปลาซาบะขูดแห้ง, น้ำเชื่อมเนื้อปลาโอขูดแห้ง, สารสกัดปลาไส้ตัน), น้ำตาล, สารปรุงรสหมัก, เกลือแกง, ซาเกะ(เหล้า), ผงชูรส(กรดอะมิโนต่างๆ), สีนําดาลจากนําดาลใหม่, วัตถุดิบแต่งรส, (มีส่วนประกอบของถั่วเหลือง, ข้าวสาลีผสมอยู่ด้วย)
ขนาดสูง/น้ำหนัก	กว้าง85×ลึก85×สูง318 มิลลิเมตร / 2.47 กิโลกรัม
ขนาดกล่อง/น้ำหนัก	กว้าง 284 × ลึก 199 × สูง 348 มิลลิเมตร / 15.50 กิโลกรัม

ชิโระซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอใสขาว)

ปริมาณการใช้

ชื่ออาหาร	ชิโระซุยุ	น้ำหรือน้ำร้อน
ซุปรูป (โชนะโชนะ)	1	15
ไชตัน (ข้าวต้ม)	1	13
หม้อดิน(โชนะเซนเบะ)	1	12
ข้าวต้มเครื่อง(โชนะ)	1	11
ผักดอง(อะสะสึเก)	1	2

รหัสสินค้า	7231
ชื่อสินค้า	โดนโดนชิริสชิโระซุยุ (น้ำซุปรูปปลาโอโดนโดนชิริสขาว) ขนาด 2 ลิตร
ขนาดบรรจุ	2 ลิตร x 6ขวด / กลอง
ชื่อส่วนผสม	ซีอิ๊วขาว(ซินชิคิองโซวไอ), วัตถุดิบปลากลิ้น(เนื้อปลาโอขูดแห้ง, เนื้อปลาซาบะขูดแห้ง, ปลาไส้ตัน), น้ำเชื่อมเนื้อปลาโอขูดแห้ง, สารสกัดปลาไส้ตัน), น้ำตาล, เกลือแกง, มริง(เหล้าหวานสำหรับปรุงอาหาร), สารปรุงรสหมัก, ซาเกะ(เหล้า), โปรตีนชนิดละลายในน้ำ, ผงชูรส(กรดอะมิโนต่างๆ), เอทานอล, (มีส่วนประกอบของข้าวสาลี, เจลาตินผสมอยู่ด้วย)
ขนาดสูง/น้ำหนัก	กว้าง85×ลึก85×สูง318 มิลลิเมตร / 2.35 กิโลกรัม
ขนาดกล่อง/น้ำหนัก	กว้าง 284 × ลึก 199 × สูง 348 มิลลิเมตร / 14.70 กิโลกรัม

วิธีเก็บรักษา / เก็บในอุณหภูมิปกติ(หลังเปิดใช้แล้วกรุณาเก็บในตู้เย็นเสมอ)

คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 100 กรัม)	
พลังงาน 90 กิโลแคลอรี	คาร์โบไฮเดรต 17.4 กรัม
น้ำ 65.0 กรัม	มีเนรัล 12.4 กรัม
โปรตีน 5.2 กรัม	เกลือ (W/W) 11.0 กรัม
ไขมัน 0.0 กรัม	

คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 100 กรัม)	
พลังงาน 31 กิโลแคลอรี	คาร์โบไฮเดรต 5.6 กรัม
น้ำ 78.4 กรัม	มีเนรัล 13.9 กรัม
โปรตีน 2.1 กรัม	เกลือ (W/W) 13.4 กรัม
ไขมัน 0.0 กรัม	



FUTABA CO., LTD.

477 KAWADOHRI-NAKAMACHI, SANJO-CITY, NIIGATA, JAPAN

Tel +81-256-45-7272 Fax +81-256-45-7165

URL : <http://www.futaba-com.co.jp>

คัสสุโอะซุยุ (น้ำซุยุปลาโอ)



■ ซาโรโซบะ (บะหมี่แห้ง)

เครื่องปรุง (สำหรับ 2 ที่) _____
บะหมี่(โซบะ)อบแห้ง (คั้นเม็มน) 160 กรัม
ต้นหอม พอประมาณ
วาชามิ พอประมาณ
โดนโดนชิริส คัสสุโอะซุยุ 40 ซิชิ
น้ำ 160 ซิชิ

<วิธีทำ>

- 1 ลวกเส้นโซบะในน้ำเดือดเยาะๆ
ชอนขึ้นใส่ตะแกรง ล้างในน้ำที่ไหลถ่ายเท
- 2 ผสมน้ำซุยุปลาโอโดนโดนชิริสกับน้ำ
ในอัตราส่วน 1 ต่อ 4
แล้วจึงนำไปแช่เย็นในตู้เย็น
- 3 จัดเส้นโซบะลงในภาชนะ
เทน้ำซุยุโซบะขอ②ราด

ชิโรซุยุ (น้ำซุยุปลาโอใสขาว)



■ ไช่ตุน(ชาวังมูชิ)

เครื่องปรุง (สำหรับ 4 ที่) _____
กุง 4 ตัว
มิตะเกะ (เห็ดหอม) 2 ดอก
มิสึบะ(ผักชีญี่ปุ่น) พอประมาณ
โดนโดนชิริส คัสสุโอะซุยุ 25 ซิชิ
น้ำ 300 ซิชิ

<วิธีทำ>

- 1 ตอกไข่และคนไข่พยายามอย่าให้มีฟอง
- 2 ผสมโดนโดนชิริสชิโรซุยุ
กับน้ำในอัตราส่วน1ต่อ12
รินไข่ในขอ①ลงและคนให้เข้ากัน
- 3 กรองขอ②อย่างเบามือ
พยายามอย่าให้เกิดฟอง
- 4 หั่นผักชีญี่ปุ่น ให้ได้ขนาด2~
3 เซนติเมตร เห็ดหอมเอาก้านออก
หั่นให้ได้ขนาดพอประมาณ
- 5 ใส่เครื่องทุกอย่างยกเว้นใบผักชีญี่ปุ่นลงใน
ชามทนไฟ เทขอ③ลง
- 6 นำมาเรียงในหม้อหนึ่งทีร้อน ใช้ผ้าหุ้มฝา
ปีกฝานึ่งในไฟแรง 15 นาที
- 7 เมื่อไข่เปลี่ยนเป็นสีขาวทั้งหมดแล้ว
หรีไฟลง นึ่งด้วยไฟอ่อนๆ 15 นาที
- 8 เมื่อหนึ่งสุกแล้ว โรยหน้าด้วยผักชีญี่ปุ่น

<วิธีทำ>

- 1 ผสมเนื้อไก่บด ต้นหอมยักษ์หั่นฝอย
ไข่ขาวที่ตีจนเป็นฟอง เขาด้วยกัน
- 2 นำโดนโดนชิริสชิโรซุยุผสมกับน้ำใส่หม้อ
ดิน ตั้งไฟพอเดือดนำลูกชิ้นในขอ①ที่ปั้นเตรียมไว้แล้ว
ใส่ลงในหม้อ
- 3 ใส่ผักกาดขาว แครอท เห็ดเข็มทอง
และตามด้วยยอดเบญจมาศอ่อนเป็นอันดับสุดท้าย



■ คาเคโซบะ (บะหมี่น้ำ)

เครื่องปรุง (สำหรับ 2 ที่) _____
บะหมี่(โซบะ)อบแห้ง (คั้นเม็มน) 160 กรัม
ไช 2 ฟอง
โดนโดนชิริส คัสสุโอะซุยุ 100 ซิชิ
น้ำร้อน 700 ซิชิ

<วิธีทำ>

- 1 ลวกเส้นโซบะในน้ำเดือดเยาะๆ
ชอนขึ้นใส่ตะแกรง ล้างในน้ำที่ไหลถ่ายเท
- 2 ผสมน้ำซุยุปลาโอโดนโดนชิริสกับน้ำ
ในอัตราส่วน 1 ต่อ 7 ลงในหม้อ
ต้มให้เดือดแล้วจึงเทโซบะลงไปแล้วปิดไฟ
- 3 จัดเส้นโซบะลงในภาชนะ



■ อุด้ง

เครื่องปรุง (สำหรับ 2 ที่) _____
โดนโดนชิริส ชิโรซุยุ 45 ซิชิ
โดนโดนชิริส คัสสุโอะซุยุ 15 ซิชิ
น้ำ 700 ซิชิ , เสนอุด้ง 2 ก้า

<วิธีทำ>

- 1 ลวกเส้นอุด้งในน้ำเดือดเยาะๆ
พอเส้นสุก ตักขึ้นพักในตะแกรง
- 2 ผสมน้ำซุยุปลาโอโดนโดนชิริสซาวกับโด
นโดนชิริสคัสสุโอะซุยุ ในอัตราส่วน 1 ต่อ 3
และนำลงในหม้อ ต้มจนเดือด
- 3 จัดเส่นอุด้งขอ①ลงในภาชนะ
ราดด้วยน้ำซุยุขอ②



■ โทริดังโงะนะเม้ (ลูกชิ้นไก่หม้อดิน)

เครื่องปรุง (สำหรับ 4 ที่) _____
ลูกชิ้นไก่ (ไก่บด 400 กรัม , ต้นหอมยักษ์
120 กรัม , ไข่ขาว 1 ฟอง)
ผักกาดขาว 250 กรัม , ขุนคืด
(ยอดเบญจมาศอ่อน) 150 กรัม ,
อะโนะเคิจะเกะ (เห็ดเข็มทอง) 100 กรัม ,
แครอท 60 กรัม
[เครื่องปรุงรส] **โดนโดนชิริส ชิโรซุยุ 100
ซิชิ** กับน้ำ 1,200 ซิชิ

<วิธีทำ>

- 1 ผสมเนื้อไก่บด ต้นหอมยักษ์หั่นฝอย
ไข่ขาวที่ตีจนเป็นฟอง เขาด้วยกัน
- 2 นำโดนโดนชิริสชิโรซุยุผสมกับน้ำใส่หม้อ
ดิน ตั้งไฟพอเดือดนำลูกชิ้นในขอ①ที่ปั้นเตรียมไว้แล้ว
ใส่ลงในหม้อ
- 3 ใส่ผักกาดขาว แครอท เห็ดเข็มทอง
และตามด้วยยอดเบญจมาศอ่อนเป็นอันดับสุดท้าย



■ โอโคโมนิยากิ (พิซซ่าญี่ปุ่น)

เครื่องปรุง (สำหรับ 1 ที่) _____
แป้งสาลี 100 กรัม
ไช 1 ฟอง
น้ำ 100 ซิชิ
โดนโดนชิริส คัสสุโอะซุยุ 20 ซิชิ
กะหล่ำปลี 100 กรัม
เนื้อหมูสามชั้น 40 กรัม
โอโคโมนิยานะเคสุริ 10 กรัม

<วิธีทำ>

- 1 นำไชที่ตีแล้วและน้ำซุยุปลาโอโดนโดนชิ
ริสและน้ำลงผสมในกะละมังผสมอาหาร
- 2 นำกะหล่ำปลีที่ซอยเป็นเส้นลงผสมกับแป้งส
าลีในกะละมังผสมอาหารอีกใบหนึ่ง แล้วจึงเทขอ
①ลงไปคลุกเคล้า
- 3 นำกระทะตั้งไฟทาน้ำมันพอร้อน เทขอ
②ลงแผ่ให้เป็นวงกลม
วางเนื้อหมูด้านบนแล้วย่าง
- 4 พอล่างสุกแล้วจึงนำมาจัดลงบนภาชนะ
ทาดายซอสและมายองเนสตามใจชอบ
- 5 โรยหน้าด้วยโอโคโมนิยานะเคสุริเยาะๆ



■ โอเต็ง

วิธีทำน้ำซุยุโอเต็ง _____
น้ำซุยุปลาโอโดนโดนชิริสเป็นน้ำซุยุสกัดที่
เข้มข้น
เพียงแคผสมน้ำซุยุปลาโอในอัตราส่วน 1
เทา น้ำซุยุปลาโอขาว 1 เทากับน้ำ 18 เทา
ก็จะได้น้ำซุยุโอเต็งที่มีกลิ่นหอมของน้ำซุยุ

◆วิธีทำโอเต็งเบื้องต้น

- 1 ปอกเปลือกหัวไชเท้า
ตัดเป็นวงกลมๆตามขวางขนาดความหนา
3 เซนติเมตร ตัดขอบออกใหม่
ลวกด้วยน้ำซาวขาว ล้างน้ำ เทน้ำออก
บั้งในแนวตรงและขวาง
เพื่อเวลาต้มน้ำซุยุจะได้ซึมเข้าเนื้อ
- 2 เริ่ียงของทอดต่างๆเช่น อะสุอาเก
(เตาหูทอด) สัตสุมะอะเก (ทอดมัน)
กำโมะริโทคิ และของทอดต่างๆลงบนตะแกรง
ราดด้วยน้ำเดือดเพื่อล้างน้ำมันออก
- 3 หั่นคอนเจียกให้เป็นชิ้นพอประมาณ
ลวกด้วยน้ำร้อนเดือดๆ
ชอนขึ้นพักบนตะแกรง หั่นฮัมเป็ง จิควะ
ให้เป็นชิ้นขนาดรับประทานง่าย
- 4 เทน้ำซุยุโอเต็งพอให้ท่วมเครื่อง
ใส่เครื่องทุกอย่างรวมทั้งไชต้มและลูกชิ้น
ยกเว้นฮัมเป็ง นำขึ้นต้มพอเดือด หรีไฟลง
เคียวไฟอ่อนประมาณ 30 นาที
ในระหว่างนั้นหากน้ำแห้ง กรอกเอาแต่น้ำร้อน
ระวังอย่าให้น้ำซุยุงวดมากเกินไป
ใส่ฮัมเป็งเป็นชิ้นสุดท้าย
ต้มแบบใช้น้ำซุยุราดด้านบนพอให้ร้อนเท่านั้น