

# PRODUCTS IN VIETNAM



## Que chả cá đông lạnh với bạch tuột 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, bạch tuột
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa bạch tuột và chả cá tạo nên hương vị độc đáo.



## Que chả cá đông lạnh với rau củ 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, rau củ
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, đậu xanh, hành và chả cá tạo nên hương vị ngon đặc trưng



## Que chả cá đông lạnh với phô mai 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, phô mai, chả cá
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa chả cá và phô mai tạo nên hương vị ngon đặc trưng



## Que chả cá đông lạnh với gừng 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, gừng
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa chả cá và gừng đỏ tạo nên hương vị đặc trưng



### Que chả cá đông lạnh kiểu bánh xèo Hàn Quốc 70gr

【Trọng lượng】 70g/1 que

【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls

【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, bạch tuột, rong biển, gừng đỏ, bắp cải

【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.

【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa bạch tuột, bắp cải, rong biển, gừng đỏ và chả cá tạo nên hương vị đặc trưng bánh xèo Hàn Quốc



### Que chả cá đông lạnh với nguru bàng 70gr

【Trọng lượng】 70g/1 que

【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls

【Thành phần】 Trứng, đậu nành, nguru bàng, chả cá

【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.

【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa nguru bàng, cà rốt và chả cá tạo nên hương vị mới lạ và độc đáo



### Que chả cá đông lạnh với đậu nành và bắp 70gr

【Trọng lượng】 70g/1 que

【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls

【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, bắp

【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.

【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa đậu nành, bắp và chả cá tạo nên hương vị đặc trưng.



### Que chả cá đông lạnh với bạch tuột 80gr

【Trọng lượng】 80g/1 que

【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls

【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, bạch tuột

【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.

【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa bạch tuột và chả cá tạo nên hương vị độc đáo.



### Que chả cá đông lạnh với rau củ 80gr

【Trọng lượng】 80g/1 que

【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls

【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, rau củ

【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.

【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, đậu xanh, hành và chả cá tạo nên hương vị ngon đặc trưng



### Que chả cá đông lạnh với bắp Morokoshi 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls **Spring 2020 release**
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, bắp Morokoshi
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa bắp Morokoshi và chả cá tạo nên hương vị độc đáo



### Que chả cá đông lạnh với đậu nành 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls **Spring 2020 release**
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa chả cá và đậu nành tạo nên hương vị độc đáo



### Que chả cá đông lạnh với rễ ngưu bàng 70gr

- 【Trọng lượng】 70g/1 que
- 【Đóng gói】 10 que/túi × 8túi × 2bdls **Spring 2020 release**
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, rễ cây ngưu bàng
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa rễ cây ngưu bàng, cà rốt và chả cá tạo nên hương vị mới lạ.



### Miếng chả cá đông lạnh với rau củ 250gr

- 【Trọng lượng】 250g/1 thanh
- 【Đóng gói】 4sheets/túi × 6túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Chả cá, trứng, đậu nành, rau củ
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, đậu xanh, hành và chả cá tạo nên hương vị ngon đặc trưng



### Que chả cá đông lạnh với rau củ 20gr

- 【Trọng lượng】 20g/1 que
- 【Đóng gói】 25 que/túi × 12túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, rau củ, chả cá
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 2,5 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, đậu xanh, hành và chả cá tạo nên hương vị ngon đặc trưng



### Que chả cá đông lạnh với rau củ 30gr

- 【Trọng lượng】 30g/1 que
- 【Đóng gói】 20que/túi × 10túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, rau củ
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 2,5 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, đậu xanh, hành và chả cá tạo nên hương vị ngon đặc trưng



### Miếng chả cá đông lạnh với đậu cô ve 50gr

- 【Trọng lượng】 50g/1 miếng
- 【Đóng gói】 120 sheets/ carton × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, chả cá, đậu cô ve
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 160 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa cà rốt, giá, đậu cô ve và chả cá tạo nên hương vị mới lạ



### Miếng chả cá đông lạnh với củ sen 40gr

- 【Trọng lượng】 40g/1 miếng
- 【Đóng gói】 20pieces/túi × 8túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, đậu nành, chả cá, củ sen
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 4 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Sự kết hợp giữa củ sen và chả cá tạo nên một món ăn mới lạ và độc đáo.



### Bánh bạch tuột đông lạnh 30gr

- 【Trọng lượng】 30g/1 viên
- 【Đóng gói】 40pieces/túi × 5túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Trứng, bột mì, bạch tuột, bắp cải, gừng đỏ
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng. Hoặc có thể nấu bằng lò vi sóng
- 【Giới thiệu】 Bánh bạch tuột (takoyaki) là món ăn đường phố nổi tiếng nhất của Nhật Bản.



### Bánh xèo Hàn Quốc với bạch tuột 30gr

- 【Trọng lượng】 30g/1 miếng
- 【Đóng gói】 20sheets/túi × 10túi × 2bdls
- 【Thành phần】 Bột mì, trứng, bạch tuột
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.
- 【Giới thiệu】 Bánh xèo kiểu Hàn Quốc với bạch tuột và giá



### Bánh xèo Hàn Quốc với bạch tuột và mực 30gr

- 【Trọng lượng】 30g/1 miếng
- 【Đóng gói】 40sheets/túi × 10túi
- 【Thành phần】 Mực, bạch tuột, trứng, bột mì
- 【Cách nấu】 Đun sôi dầu tới 170-180 độ C và chiên ngập dầu trong 3 phút (không cần rã đông) cho đến khi vàng.