

ก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยถือว่าเป็นอาหารจานเดียวอีกชนิดหนึ่ง  
ซึ่งมีผู้นิยมรับประทานพอๆ กับข้าว

ในขณะเดียวกัน ร้านก๋วยเตี๋ยวที่อร่อยๆ ถูกปากคนไทยสูตรเข้มข้นก๋วยเตี๋ยวจะปิดร้านขาย  
ก๋วยเตี๋ยวจะต้องหาสูตรน้ำซุบก๋วยเตี๋ยวที่อร่อยก๋วยเตี๋ยว  
บางรายไปซื้อสูตรก๋วยเตี๋ยวเสียเงินเป็นหมื่นหมื่นแสนแสน ซึ่งใช้เงินลงทุนจำนวนมาก  
ทางเราขอแนะนำ ผงน้ำก๋วยเตี๋ยวสูตรเข้มข้น (น้ำใส) ตราโบนนช่า เพียงคุณใช้ผงทำน้ำก๋วยเตี๋ยวสูตรเข้มข้น  
ตราโบนนช่า จำนวน 1 ซอง/ 150 กรัม ต่อน้ำ 4 ลิตร (โดยเฉลี่ยประมาณ 16 ชาม)  
และสามารถนำผงไปใช้ปรุงเป็น ก๋วยเตี๋ยว กระเพาะย่าง สุกี้ ต้มจืด ต้มเลือดหมู เนื้อตุ๋น หมูตุ๋น ไก่ตุ๋น ผัดผัก ฯลฯ  
ทาง หจก.เซฟโบนนช่า รายแรกและรายเดียวที่คิดค้นสูตรเฉพาะสำหรับ ผู้ที่ชื่นชอบรสชาติก๋วยเตี๋ยว

### วิธีการใช้

เติมน้ำสะอาดลงไปในหม้อ 4 ลิตร

ให้ใส่กระดูกหมูหรือกระดูกไก่ใส่ลงไปในหม้อ

ใส่ใบเตย 4-5 ใบ

ผสมทุกอย่างแล้วคนให้เข้ากัน

นำไปตั้งไฟจนน้ำเดือด แล้วตักใส่ชาม รับประทานได้เลย

ทาง หจก.เซฟโบนนช่า จึงกล้ารับประกันคุณภาพ ถ้าใช้ไปแล้วไม่ดี

หรือไม่อร่อยเหมือนโฆษณาทางเรายินดีคืนเงินให้กับพ่อแม่พี่น้อง สินค้าของเรา

อย.65 — 2 — 01561 — 6 — 0001

ผงทำน้ำก๋วยเตี๋ยวตราโบนนช่า 1 ซอง/150 กรัม ต่อน้ำ 4 ลิตร

ขายราคาซองละ 49 บาท

- ก่อนที่จะมาทำผงทำน้ำกำวยเตี๋ยว ผมขายกำวยเตี๋ยวมาประมาณ 3 ปี อยู่มาวันหนึ่งมีลูกค้ามาซื้อน้ำกำวยเตี๋ยวจะไปทำหมูกระทะ ตอนแรกก็ไม่คิดอะไร.. อีกวันหนึ่งลูกค้าคนเดิมกลับมาซื้อใหม่อีกครั้งหนึ่ง นั้นจึงเป็นจุดเริ่มต้นของการทำผงทำน้ำกำวยเตี๋ยวโบราณซ่า ตอนแรกทำเป็นชนิดน้ำก่อน เอาซอสใส่ น้ำมันหอย ผงทำน้ำกำวยเตี๋ยวตามท้องตลาดใส่และอื่นๆ ใส่ถุงมัดรวมกัน ทั้งประมาณ 10 วันและมาเปิดดู ปรากฏว่า “มันเสีย” ก็เลยมาคิดเป็นชนิดผงใส่
- เวลาพัฒนามาประมาณ 2 เดือน เลยได้สูตรที่ 23 เป็นผงทำน้ำกำวยเตี๋ยวตราโบราณซ่า สูตรเข้มข้น ซองเดียวจบโดยไม่ต้องผสมอะไรเพิ่ม