



# BONANZA

[illegible]

# BONANZA

## ก๋วยเตี๋ยว



### วิธีการหัด / How to use


1. ต้มน้ำ 4 ลิตร โขลกเนื้อสัตว์
2. ใส่เนื้อสัตว์ที่โขลกแล้ว ทุบขึ้นฉ่าย  
พริก 1 เมล็ด พริก 150 กรัม
3. ใส่ใบเตย 3-4 ใบใส่ไข่  
ทุบทุบจนเป็นเนื้อเดียว
4. ต้มจนน้ำเดือดใช้เวลา 15 นาที  
พริกขึ้นสีแดงๆ

## ก๊วยเต๋วย



น้ำ 15 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 2 ลิตร

## ก๊วยเต๋วย



น้ำ 1 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 2 ลิตร

## ก๊วยเต๋วย



น้ำ 2 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 250 กรัม

## ก๊วยเต๋วย




น้ำ 2 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 250 กรัม

## ก๊วยเต๋วย



น้ำ 3 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 500 กรัม

## ก๊วยเต๋วย




น้ำ 2 ลิตร  
ก๋วยเต๋วย 250 กรัม  
พริกที่โขลกแล้ว 150 กรัม

**ส่วนผสมก๋วยเต๋วย : ingredients**

น้ำสะอาด 4 ลิตร หรือ 8 ลิตร (ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่ต้องการ)  
เนื้อสัตว์ 1 กิโลกรัม (เนื้อหมู หรือ เนื้อไก่)  
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ไข่ไก่ หรือ ไข่เป็ด)  
พริก 1 เมล็ด (พริก หรือ พริกแห้ง)  
ใบเตย 3-4 ใบ (ใบเตย หรือ ใบมะกรูด)  
น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ (น้ำมันพืช หรือ น้ำมันหมู)

ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย  
ก๋วยเต๋วยก๋วยเต๋วย





## วิธีการผลิต



## อัตราการใช้



1 ซองต่อน้ำ 4 ลิตร

จะได้ก๋วยเตี๋ยวน้ำประมาณ 20 ซาม

ตกซามละ 2.45 บาท

Marketplace

Asia

Franchise



# Competition

สินค้าคล้าย ๆ กัน



ซอส



น้ำตาล



น้ำมันหอย



กระเทียม



หัวไชเท้า





# Competition

▶ ผงทำน้ำก๋วยเตี๋ยวตราโบนันซ่าสูตรเข้มข้น  
ซองเดียวจบโดยไม่ต้องผสมอะไรเพิ่ม



ซอส



น้ำตาล



น้ำมันหอย



กระเทียม



หัวไชเท้า





## ผงบรื้ทำน้ำกำวยเตี๋ยวรศต้มยำ



ซองเตี๋ยวจบโดยไมต้องผสมอะไรเพิ่ม

## คุณสมบัติ

กระทะร้อน



ผัดผัก



หมูตุ๋น



ต้มจืด



ต้มเลือดหมู







THANK YOU