



MORE DAY

ให้พลังงานต่ำ ไขมันต่ำ
ไม่มีคอเลสเตอรอล

ถือเป็นอีกทางเลือกในการ
ควบคุมน้ำหนักและอาจช่วยลด
ความเสี่ยงของโรคเรื้อรังบางชนิด



เครื่องดื่มจากธัญพืช รสจืด ตรามอร์ เดย์

Good Healthy

by MORE DAY



เป็นแหล่งที่ดีของไฟเบอร์
ถึงเกือบ 7%

เมื่อเทียบความต้องการ
ของร่างกายในแต่ละวัน
เหมาะมากสำหรับคนที่
ต้องการดูแลสุขภาพ
หรือแม้แต่คนที่แพ้นมวัว

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองผสมน้ำนมข้าวโอ๊ต รสจืดตรา มอร์ เดย์ เป็นเครื่องดื่มจากธัญพืช ที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อยังคงได้รับสารอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถใช้ทดแทน การเลือกรับประทาน/ดื่มนมวัวได้

- ปราศจากส่วนประกอบจากนมวัว ไม่ก่อให้เกิดอาการ แพ้นมวัวจากน้ำตาลแลคโตส
- ปราศจากคลอโรสเฟอรอลและการเติมน้ำตาล
- ให้พลังงานต่ำ ไขมันต่ำ ไม่มีคอเลสเตอรอล
- มีปริมาณแคลเซียมสูง และมีปริมาณธาตุเหล็กสูง
- มีส่วนช่วยเพิ่มมวลกระดูกให้หนาแน่นขึ้น ลดการละลายแคลเซียมออกจากกระดูก
- ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่แต่งสีและกลิ่น



“เมื่อน้ำนมมีความเข้มข้น อุดมด้วยโปรตีน”

น้ำมันพืช



ข้าวโอ๊ต



ถั่วเหลือง



คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.			
ต่อปริมาณ 100 มล.			
พลังงาน	800		
ไขมัน	0		
คาร์โบไฮเดรต	30		
โปรตีน	750		
%DV*	%DV*	%DV*	%DV*
30%	0%	44%	38%

*%DV คือ ปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน สำหรับคนไทยที่มีสุขภาพดี

ปริมาณสุทธิ 1000 มล.



สารบัญ

- | | | | |
|----|-------------------------|----|------------------------|
| 4 | เส้นหมี่ตุ๋นยำกุ้ง | 20 | ข้าวเหนียวมะม่วงซีอิ๊ว |
| 6 | หมวย่างนมสุขภาพ | 22 | บัวลอยชาไทย |
| 8 | แกงคั่วปูใบชะพลู | 24 | ชาไทยเดาทีว |
| 10 | เบอร์เกอร์กะเพราหมูนุ่ม | 26 | ดัวโก่านมสุขภาพ |
| 12 | ข้าวเกรียบปากหม้อ | 28 | Salted Caramel Mocha |
| 14 | ซูครีม | 30 | Chai Tea |
| 16 | สาเกุมะม่วง | 32 | คาปูชิโน่ปีอบคอร์น |
| 18 | โมจิเยลลี่นมสุขภาพ | | |



เส้นหมี่ต้มยำกุ้ง

ส่วนผสม

เส้นหมี่แช่น้ำพอนุ่มลวกสุก	150	กรัม
กุ้งสดปอกเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก	200	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	100	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	2	กรัม
เห็ดฟาง	130	กรัม
ตะไคร้หั่นแฉลบ	20	กรัม
ข่าหั่นแว่น	15	กรัม
ใบมะกรูดฉีกก้านกลางออก	3	ใบ
น้ำพริกเผา	30	กรัม
น้ำปลา	30	กรัม
น้ำมะนาว	40	กรัม
น้ำซุปลั้	500	กรัม
พริกชี้หูสีแดงโขลกหยาบ	10	เม็ด
ผักชีสำหรับโรย		

วิธีทำ

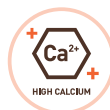
1. ต้มน้ำซุปลั้ พอเดือด ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พอหอม ใส่กุ้ง เห็ดฟาง
ปรุงรสด้วยน้ำปลา **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY**
2. ตี้อีกครั้ง ใส่น้ำพริกเผา **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** คนให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมะนาว พริกชี้หู คนให้เข้ากัน
4. จัดเส้นหมี่ลวกใส่ภาชนะ ราดด้วยน้ำต้มยำ โรยผักชี จัดเสิร์ฟ



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอโรฟิลล์และ
การเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



คอกหมูย่างนมสุภาพ

ส่วนผสม

คอกหมู	500	กรัม
นมสุภาพ ตรา MORE DAY	50	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	8	กรัม
ผงกระเทียม	7	กรัม
ซอสเห็ดหอม	30	กรัม
ซอสปรุงรส	10	กรัม
น้ำปลา	10	กรัม
ผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี ใบโหระพา		
ข้าวเหนียวนึ่งสุก		

วิธีทำ

- ผสม **นมสุภาพ ตรา MORE DAY** **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** ซอสเห็ดหอม ซอสปรุงรส น้ำปลา คนให้เข้ากัน
- โรยผงกระเทียมลงในคอกหมู ใส่ส่วนผสมข้อที่ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว หมักไว้ 1-2 ชั่วโมง
- ย่างคอกหมูด้วยไฟกลาง หมั่นกลับด้านจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น นำชิ้นจากเตาพักไว้พออุ่นหั่นเป็นชิ้น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ข้าวเหนียว และผักสดตามชอบ

ส่วนผสม น้ำจิ้มแจ่ว

น้ำมะขามเปียกคั้นเข้มข้นปานกลาง	100	กรัม
น้ำปลา	40	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	8	กรัม
พริกป่น	1 ½	ช้อนชา
ข้าวคั่ว	2	ช้อนชา
ผักชีฝรั่งซอย	20	กรัม
ต้นหอมซอย	15	กรัม

วิธีทำ

- ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำปลา **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** ลงในหม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดเอาไฟ เคี่ยวประมาณ 10 นาที ยกลงพักไว้ให้เย็น
- ใส่พริกป่น ข้าวคั่ว ผักชี ต้นหอม



แกงคั่วปูใบชะพลู

ส่วนผสม

เนื้อกรรเชียงปู	200	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	1	ลิตร
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	8	กรัม
ใบชะพลูหั่นหยาบ	50	กรัม
น้ำพริกแกงคั่วใต้	50	กรัม
กะปิใต้	10	กรัม
น้ำปลา	35	กรัม
ใบมะกรูดฉีกก้านกลางออก	3	ใบ
เส้นหมี่ลวกสุก		
ผักสดเช่น สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรียง แดงกวา ถั่วฝักยาว		

วิธีทำ

1. โขลกน้ำพริกแกงคั่วใต้กับกะปิให้เข้ากัน
2. ใส่ **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** ลงในหม้อยกขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำพริกแกงที่โขลกไว้ คนให้ละลาย
3. พอเดือดปรุงรสด้วย **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** และน้ำปลา ใสใบชะพลู พอสุกใส่ใบมะกรูด กรรเชียงปู คนเบา ๆ ให้เข้ากัน
4. ตักใส่ภาชนะ ราดนมสุขภาพที่เตรียมไว้ จัดเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ลวกและผักสดตามชอบ

ส่วนผสม นมสุขภาพ สำหรับราด

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	250	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	10	กรัม

วิธีทำ

- ผสม **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** และแป้งข้าวเจ้า คนให้ละลายเข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟ คนพอข้นยกลง



เบอร์เกอร์กะเพราหมูนุ่ม

ส่วนผสม

เนื้อหมูบดแช่เย็นจัด	550	กรัม
ไข่ไก่	1/2	ฟอง
ขนมปังเบอร์เกอร์	3	คู่
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	20	กรัม
กระเทียมสับ	10	กรัม
พริกชี้หนูสีแดงสับ	10	กรัม
ใบกะเพราสับหยาบ	10	กรัม
ซอสเห็ดหอม	15	กรัม
น้ำปลา	5	กรัม
ซอสปรุงรส	5	กรัม
ผักสดเช่น ผักสลัด แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศ หอมใหญ่สับม่วง		
ใบกะเพราทอดกรอบสำหรับโรย		
ซอสมะเขือเทศ		
มันฝรั่งทอด		
น้ำมันมะกอก		

วิธีทำ

- ผสมหมูบด นมสุขภาพ ตรา MORE DAY กระเทียมสับ พริกชี้หนูสับ ใบกะเพราสับ ไข่ไก่ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม น้ำปลา ซอสปรุงรส นวดจนส่วนผสมเหนียวดี
- แบ่งส่วนผสมเป็น 3 ก้อนเท่า ๆ กัน ปั้นเป็นก้อนกลมกดให้แบนเล็กน้อย
- ตั้งกระทะพอร้อน นำขนมปังเบอร์เกอร์ลงกริลล์พอเหลือง
- ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะเล็กน้อย พอร้อนนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงกริลล์จนสุกเหลืองทั้ง 2 ด้าน ตักขึ้น
- เรียงผักสลัด มะเขือเทศ หอมใหญ่ แดงกวาญี่ปุ่น ลงบนขนมปังเบอร์เกอร์ วางส่วนผสมที่กริลล์ไว้ โรยใบกะเพราทอดกรอบ ปิดทับด้วยขนมปังอีกชั้น จัดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศและมันฝรั่งทอด



ข้าวเกรียบปากหม้อ

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	245	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	20	กรัม
แป้งเท้ายายม่อม	15	กรัม
น้ำใบเตยหรือน้ำดอกอัญชัน	720	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY		สำหรับราด
กระเทียมเจียวสำหรับโรย		
ผักสด เช่น ผักกาดหอม ผักชี พริกชี้หูสวน		

วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิด ใส่อ่างผสม ค่อย ๆ ใส่น้ำใบเตยหรือน้ำดอกอัญชัน คนจนแป้งละลาย
- ซึ้งฉาบปากหม้อ เจาะรูเติมน้ำเปล่า ปิดฝา ต้มจนเดือด
- เปิดฝาหม้อ ตักแป้งละเลบบาง ๆ เป็นแผ่นกลม ปิดฝา พอแป้งสุกใส่ไส้แล้วพับให้สวยงาม ตักขึ้น
- จัดใส่ภาชนะ ราด **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** โรยกระเทียมเจียว จัดเสิร์ฟพร้อมผักสดตามชอบ

ส่วนผสมไส้

หมูสับละเอียด	200	กรัม
รากผักชี	5-6	ราก
พริกไทยเม็ด	1/2	ช้อนชา
กระเทียมปอกเปลือก	15	กรัม
หอมแดงปอกเปลือกสับละเอียด	150	กรัม
หัวไชโป๊เค็มสับละเอียด (ล้างให้สะอาด แช่น้ำเปล่าให้หมดความเค็ม) บีบให้แห้ง	320	กรัม
ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบ	100	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	100	กรัม
น้ำปลา	30	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
แมะแซ	20	กรัม
น้ำมันพืช	15	กรัม

วิธีทำ

- โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทย ให้ละเอียด
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน นำส่วนผสมโขลกไว้ลงผัดพอหอม ใส่หอมแดง หมูสับ ลงผัดพอสุก
- ใส่หัวไชโป๊ลงผัดปรุงรสด้วย **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** น้ำปลา เกลือป่น ผัดจนงวด ใส่มะแซ ผัดต่อจนแห้งเหนียว ปิดไฟ ใส่ถั่วลิสงคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน



ซูครีม

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
ผงวานิลลา	1/2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	500	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	250	กรัม
ไข่ไก่	6-7	ฟอง

น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY ปั่นละเอียดสำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู ผงวานิลลา ใส่อ่างผสม
2. ใส่เนยสดและน้ำเปล่าลงในกระทะกรรลิก ตั้งไฟจนเดือด ใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนจนแป้งสุกชั้นยกลง
3. ใส่แป้งที่ได้ลงในเครื่องตี ใช้หัวตีตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลางจนแป้งอุ่น ใส่ไข่ไก่ทีละฟองจนหมด
4. นำแป้งที่ได้ใส่ถุงบีบ บีบลงในถ้วยกระดาษ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที หรือจนขนมสุกเหลือง นำออกจากเตาอบพักไว้ให้เย็นสนิท
5. บีบใส่ครีมนมสุขภาพใส่ลงในซูครีมจนเต็ม ตกแต่งด้วย **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** ปั่นละเอียด จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม

ใส่ครีมนมสุขภาพ

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	700	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	50	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง)	3	ฟอง
แป้งข้าวโพด	35	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	120	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมไข่แดง แป้งข้าวโพด **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** นมสุขภาพ ตรา MORE DAY คนให้เข้ากัน
2. นำส่วนผสมตั้งไฟ คนจนส่วนผสมขึ้น ใส่เนยสดคนให้เข้ากัน ยกลงพักไว้ให้เย็นสนิท



สาकुมะม่วง

ส่วนผสม

นมสุภาพ ตรา MORE DAY	200	กรัม
เนื้อมะม่วงน้ำดอกไม้สุกบดละเอียด	500	กรัม
ผงเวลาติน	20	กรัม
น้ำเปล่า	60	กรัม
นมสุภาพ ตรา MORE DAY	สำหรับราด	
มะม่วงน้ำดอกไม้สุกหั่นชิ้นสำหรับตกแต่ง		
ใบเตยสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

- ผสมผงเวลาติน น้ำเปล่า คนให้เข้ากัน พักไว้จนเซตตัว
- ตัม **นมสุภาพ ตรา MORE DAY** พอเดือดยกลง ใส่เวลาตินและเนื้อมะม่วงสุก คนให้เข้ากัน
- รินส่วนผสมใส่แก้ว นำเข้าตู้เย็นพักไว้จนเซตตัว
- นำออกจากตู้เย็น ใส่สาकु ราด**นมสุภาพ ตรา MORE DAY** ตกแต่งด้วยมะม่วงและใบเตย จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสมสาकु

สาकु	150	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	40	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่า	750	กรัม
น้ำเปล่าสำหรับล้างสาकु		

วิธีทำ

- นำสาकुใส่ลงในกระชอน เปิดน้ำก๊อก ให้สาकुโดนน้ำเปล่าจนทั่ว (เป็นการล้างสาकु และทำให้เม็ดสาकुอมน้ำ) พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ตัมน้ำเปล่าพอเดือด ใส่สาकुที่เตรียมไว้ ใช้พายไม้กวนจนสาकुสุก ใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** และเกลือป่น คนให้เข้ากัน ยกลงพักไว้จนเย็นสนิท



โมจิเยลลี่มีทอะนมสุขภาพ

ส่วนผสม

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	700	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	150	กรัม
ผงเวลาติน	10	กรัม
ผงมีทอะ	40	กรัม
ผงวุ้น	10	กรัม
น้ำร้อน	120	กรัม
น้ำเปล่า (1)	30	กรัม
น้ำเปล่า (2)	500	กรัม
ตัวแดงเม็ดเล็กต้มสุก	100	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมผงเวลาติน น้ำเปล่า (1) คนให้เข้ากัน พักไว้จนอืดตัว
2. ผสมผงมีทอะและน้ำร้อน คนให้เข้ากัน
3. โรยผงวุ้นลงในน้ำเปล่า (2) พักไว้จนอืดตัวประมาณ 10 นาที ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนวุ้นสุก ใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** คนให้ละลาย
4. ใส่เวลาติน ผงมีทอะ **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** คนให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์พักไว้พออุ่น นำเข้าตู้เย็นพักไว้จนเซตตัว หั่นเป็นชิ้น เตรียมไว้
5. ใส่เยลลี่มีทอะนมสุขภาพลงในภาชนะ ตามด้วยแป้งโมจิ ตัวแดง ราดนมสุขภาพ จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสมแป้งโมจิ

แป้งข้าวเหนียว	170	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	20	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	150	กรัม
น้ำเปล่า		
น้ำเย็น		

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง ให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** นวดจนเนียน ปั้นเป็นก้อนกลม เตรียมไว้
2. ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใสแป้งลงต้มจนแป้งสุกลอย ตักขึ้น ใส่น้ำเย็น พักไว้

ส่วนผสม

นมสุขภาพสำหรับราด

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	500	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	10	กรัม

วิธีทำ

- ต้ม นมสุขภาพ ตรา MORE DAY พอเดือดใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** คนให้ละลาย ยกลงพักไว้ให้เย็น นำเข้าตู้เย็นก่อนเสิร์ฟ



ข้าวเหนียวมะม่วงนมสุขภาพ

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	500	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	350	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	125	กรัม
เกลือป่นหยาบ	10	กรัม
ใบเตยหั่นก่อน	2	ใบ
ใบเตยมัดรวมกันสำหรับนึ่งข้าวเหนียว	3-4	ใบ
สารส้มสำหรับขัดข้าวเหนียว		
ถ้วยทองทอดสำหรับโรย		
มะม่วงน้ำดอกไม้สุก		
น้ำเปล่า		

วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด เติมน้ำเปล่าพอกท่วม ใช้สารส้มขัดข้าวเหนียวเบา ๆ ให้ทั่ว ล้างให้สะอาดอีกครั้ง เติมน้ำเปล่าให้ท่วมแช่ไว้ 3 ชั่วโมง
2. เทข้าวเหนียวใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
3. ต้มน้ำเปล่าพอเดือด ใส่ใบเตย (ข้าวเหนียวจะได้อหอม) ปรุงข้าวขาวบางรอมลึงถึงใส่ข้าวเหนียวยกขึ้นนึ่ง ประมาณ 30 นาที กลับด้าน นึ่งต่ออีก 5 นาที
4. ขณะที่นึ่งข้าวเหนียวให้นำ **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** ใส่หม้อ ใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** เกลือป่น ใบเตยหั่นก่อนคนให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดยกลงพักไว้ให้เย็น
5. เทข้าวเหนียวร้อน ๆ ใส่ภาชนะ ใส่น้ำนมสุขภาพที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันดี ปิดฝาพักไว้ 20-30 นาที
6. จัดข้าวเหนียวใส่ภาชนะสลับชั้นกับมะม่วงสุก ราดนมสุขภาพ ตกแต่งด้วยมะม่วงสุก โรยถ้วยทองทอด จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม นมสุขภาพ สำหรับราด

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	250	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	10	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	10	กรัม
เกลือป่นหยาบ	5	กรัม

วิธีทำ

- ผสม **นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** เกลือป่น และแป้งข้าวเจ้าคนให้ละลายเข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟคนพอข้นยกลง



บัวลอยชาไทย

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว	170	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	20	กรัม
นมสุภาพ ตรา MORE DAY	150	กรัม
ตัวแฉกวนปั้นเป็นก้อนกลม	20	ลูก
น้ำเปล่า		

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง ให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส่นมสุภาพ **ตรา MORE DAY** นวดจนเนียน ปั้นเป็นก้อนกลม เตรียมไว้
2. แผ่แป้งให้บางเล็กน้อย ใส่วัสดุตัวแฉกวน หุ้มแป้งให้มิดไส้ ปั้นเป็นก้อนกลมอีกครั้ง
3. ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่วัสดุที่เตรียมไว้ ต้มจนแป้งสุกลอยขึ้น ตักใส่ภาชนะ ราดน้ำชาไทย จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม น้ำชาไทย สำหรับราด

น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	12	กรัม
นมสุภาพ ตรา MORE DAY	120	กรัม
น้ำชาแดง	120	กรัม

วิธีทำ

ใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY** และ **นมสุภาพ ตรา MORE DAY** ลงในน้ำชาไทย คนให้เข้ากัน

ส่วนผสมน้ำชาแดง

ผงชาแดง	45	กรัม
น้ำเปล่า	300	กรัม

วิธีทำ

- ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่ผงชาแดง ปิดไฟ แช่ไว้ 15 นาที กรองเอากากออก



ชาไทยเจาก๊วย

ส่วนผสมนมสุขภาพ

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	210	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	16	กรัม
น้ำชาแดง	105	กรัม
เจาก๊วยหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม		
น้ำตาลทรายแดงสำหรับโรย		
น้ำแข็ง		

วิธีทำ

1. ต้ม นมสุขภาพ ตรา MORE DAY พอเดือดใส่ น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY คนให้ละลาย ใส่น้ำชาแดง คนให้เข้ากันยกลงพักไว้ให้เย็น นำเข้าตู้เย็น
2. ใส่น้ำแข็งและเจาก๊วยลงในแก้ว ราดนมสุขภาพที่เตรียมไว้ โรยน้ำตาลทรายแดงจัดเสิร์ฟ

ส่วนผสมน้ำชาแดง

ผงชาแดง	45	กรัม
น้ำเปล่า	300	กรัม

วิธีทำ

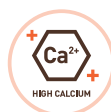
- ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่น้ำชาแดง ปิดไฟ แช่ไว้ 15 นาที กรองเอากากออก



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอเรสเตอรอล
และการเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



ดัลโกน่านมสุขภาพ

ส่วนผสม

ผงกาแฟสำเร็จรูป	10	กรัม
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	250	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	24	กรัม
น้ำร้อน	30	กรัม
น้ำแข็ง		

วิธีทำ

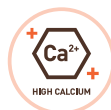
1. ใส่ผงกาแฟ น้ำร้อนลงในชามผสม คนให้ละลายเข้ากันดี
2. เติมน้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY ตีจนขึ้นฟูเป็นครีม เติร์ยมไว้
3. ตักน้ำแข็งใส่แก้ว ใส่ นมสุขภาพ ตรา MORE DAY ประมาณ 3/4 ของแก้ว ใส่ฟองครีมที่ตีไว้ จัดเสิร์ฟ



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอเรสเตอรอล
และการเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



Salted caramel Mocha

ส่วนผสม

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	6	ออนซ์
ซอสช็อกโกแลต	1 1/2	ออนซ์
เอสเปรสโซ	1	ชอต
เกลือหิมาลายันเล็กน้อย		
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY ต้านเป็นฟองนมสำหรับตกแต่ง		
ซอสคาราเมลสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

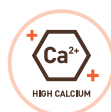
1. ผสมซอสช็อกโกแลต เอสเปรสโซ เกลือหิมาลายัน คนให้ละลาย
2. เติมนมสุขภาพ ตรา MORE DAY คนให้เข้ากัน
3. รินส่วนผสมใส่แก้ว ตกแต่งด้วยฟองนม ราดซอสคาราเมล จัดเสิร์ฟ



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอเรสเตอรอล
และการเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



Chai Tea

ส่วนผสม

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	1,200	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	40	กรัม
ผงชา Black Tea	50	กรัม
อบเชยยาวประมาณ 4 นิ้ว	2	แท่ง
กระวานเขียว	4	เม็ด
ยี่หระหวาน (เทียบข้าวเปลือก)	1	ช้อนชา
เป็ยก๊ก	1	ดอก
กานพลู	6	กำ
พริกไทยดำ	5	เม็ด
ซิงอ่อน	5	กรัม
น้ำเปล่า	500	กรัม

นมสุขภาพ ตรา MORE DAY ต้านเป็นฟองนมสำหรับตกแต่ง
 ผงซินนามอนสำหรับตกแต่ง
 เป็ยก๊กสำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

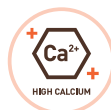
1. ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่ผงชา Black Tea และเครื่องเทศที่เตรียมไว้ลงไป เบาลไฟอ่อน คนเป็นระยะ ๆ ต้มประมาณ 10 นาที
2. ใส่ **น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY นมสุขภาพ ตรา MORE DAY** คนให้เข้ากัน ยกกรองด้วยที่กรองชา หรือกระชอนตาถี่ ใช้หลังช้อนกตเบา ๆ เพื่อบีบเอากลิ่นหอม
3. เทชาใส่แก้ว ตกแต่งด้วยฟองนม ผงซินนามอน และเป็ยก๊ก จัดเสิร์ฟ



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอเรสเตอรอล
และการเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



คาปูชิโนปั่นป๊อปกอร์น

ส่วนผสม

เอสเปรสโซ	2	ชอต
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY	130	กรัม
น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY	20	กรัม
น้ำแข็ง	700	กรัม
ป๊อปกอร์น		
นมสุขภาพ ตรา MORE DAY ต้านเป็นฟองนมสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

- ผสม นมสุขภาพ ตรา MORE DAY น้ำตาลผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน ตรา MORE DAY คนให้ละลาย ใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ เติมน้ำแข็ง 350 กรัม ปั่นให้ละเอียด เทใส่แก้วให้มีความสูงประมาณ 1/2 แก้ว
- ใส่เอสเปรสโซ น้ำแข็งที่เหลือลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นให้ละเอียด เทใส่ลงในแก้ว ตกแต่งด้วยฟองนม และป๊อปกอร์น จัดเสิร์ฟ



ปราศจาก
ส่วนประกอบ
จากนมวัว



ปราศจาก
คลอเรสเตอรอล
และการเติมน้ำตาล



มีปริมาณ
แคลเซียมสูง



มีปริมาณ
ธาตุเหล็กสูง



MORE DAY



บริษัท บีบีจีไอ จำกัด (มหาชน)

2098 อาคารเอ็ม ทาวเวอร์ ชั้น 5 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260

โทรศัพท์ : 0-2335-8899 โทรสาร : 0-2335-8800