





스프북 2 - 토마토 편

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요
선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법
1. 배너 클릭! 채널 추가하기!
2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공

- ② 연수 기회 제공
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)





| 차가운 토마토스프(가스파쵸)

| 스프북2 - 토마토

가스파쵸 스타일 차가운 토마토 스프

차가운 토마토 스프(가스파쵸)	
토마토스프(200g)(10개입)	200 g
엑스트라 버진 올리브	적당량
소금	적당량
후추	적당량
냉동스페아민트 200g	적당량

1. 토마토스프 절반을 전자렌지에서 2분간 가열한 후, 남은 냉동 상태의 토마토스프를 넣고 녹여가며 차갑게 식혀준다.
2. 서빙용기에 옮겨 담고, 엑스트라버진 올리브유, 민트 적당량을 올려 마무리한다.



토마토스프(200g)(10개
입)



냉동스페아민트 200g





| 토마토 야채 스프

| 스프북2 - 토마토

프렌치스타일 혼합야채믹스로 간편하게 만드는 토마토 야채스프

토마토 야채 스프	
토마토스프(200g)(10개입)	200 g
프렌치스타일믹스	35 g
엑스트라 버진 올리브유	적당량
베이비채소	적당량

1. 토마토 스프와 프렌치 스타일 믹스를 전자렌지에서 약 4분간 가온한다.
2. 서빙용기에 옮겨 담고, 엑트라 버진 올리브유와 베이비 채소 적당량 올려 마무리한다.



토마토스프(200g)(10개
입)



프렌치스타일믹스





| 토마토 라구 마카로니 스투

| 스프북2 - 토마토

토마토 라구 마카로니 스투	
토마토스프(200g)(10개입)	100 g
라구소스포션	100 g
프렌치스타일믹스	30 g
반건조체리토마토_250g	15 g
IQF마카로니	40 g
치킨스톡	70 g
소금&후추	적당량
베이비채소	적당량

1. 냄비에 토마토스프, 라구소스, 치킨스톡을 넣고 한소끔 끓여 냉동포션을 완전히 녹여준다.
2. "1"에 프렌치 믹스, IQF마카로니, 반건조 체리 토마토를 넣고 다시 한소끔 끓여 준다.
3. 소금과 후추로 간을 조정하고, 접시에 옮겨 담는다.

