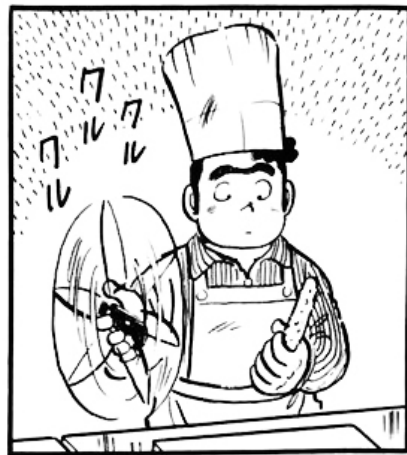
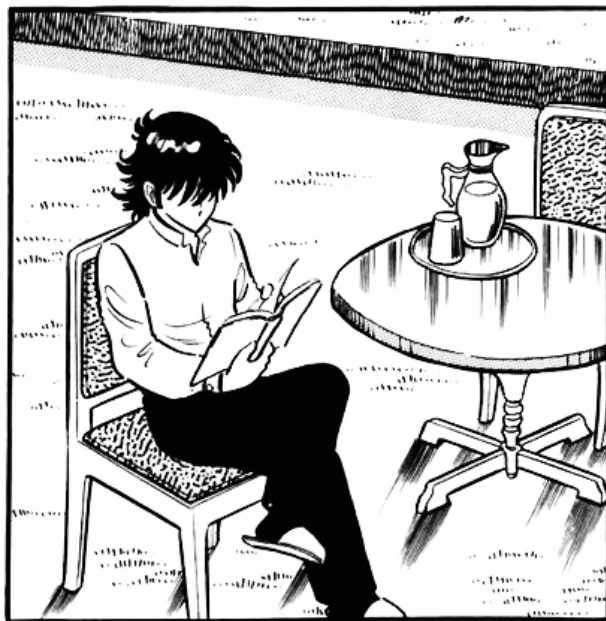


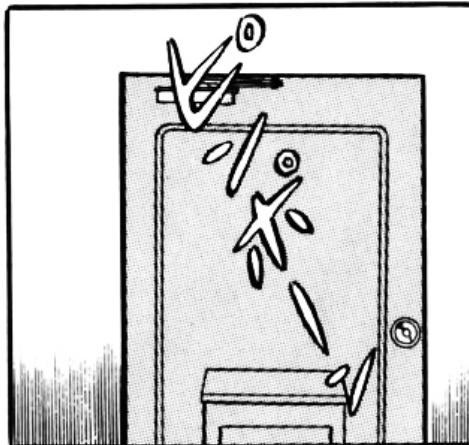
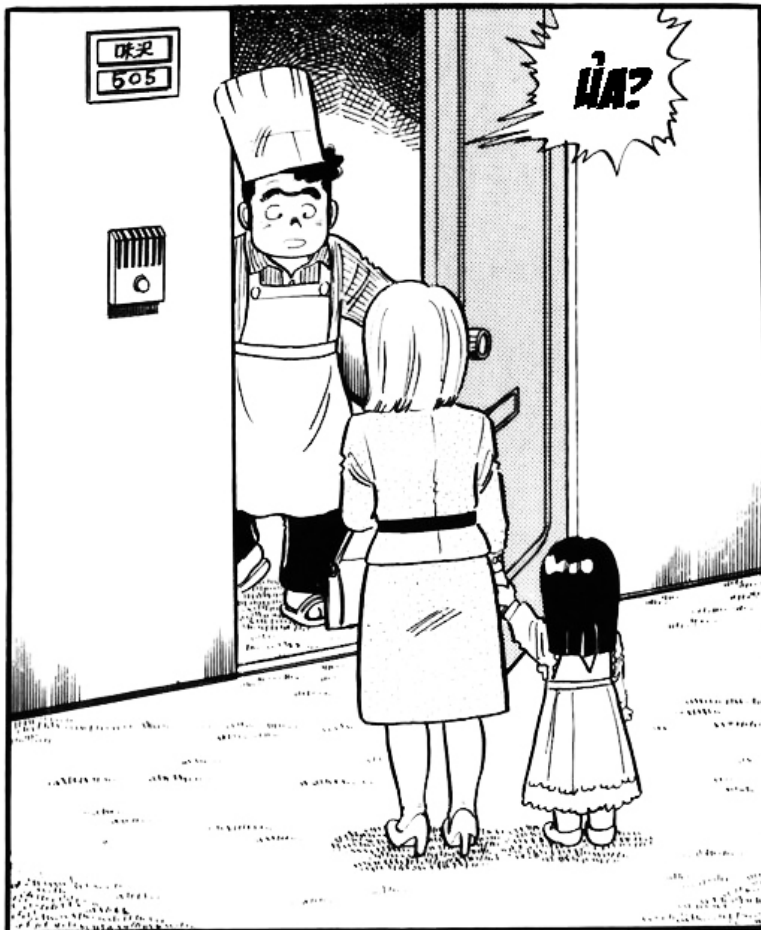
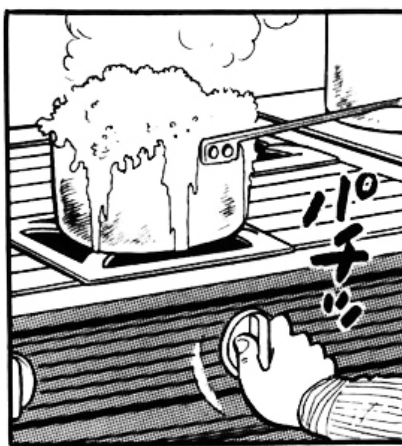
MENU (29)

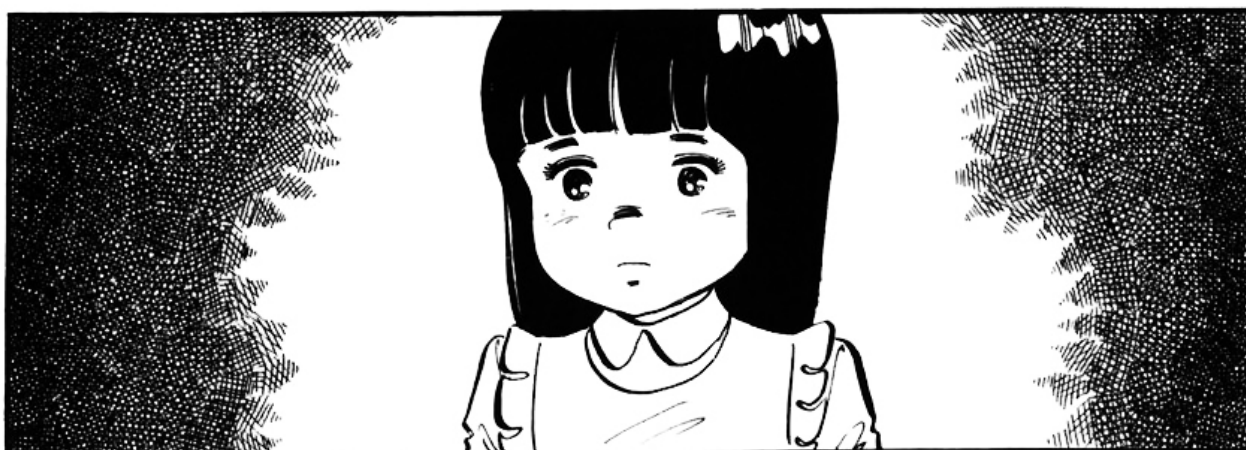
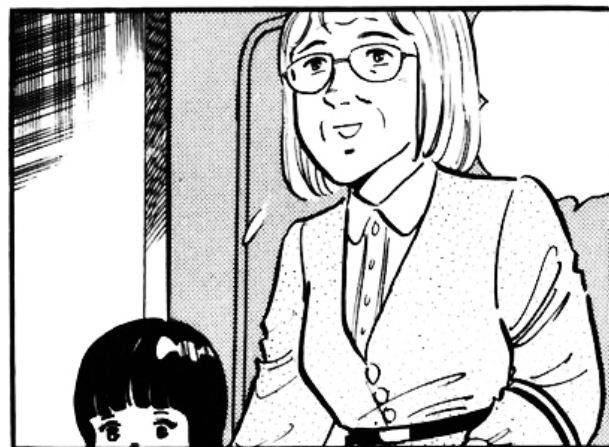
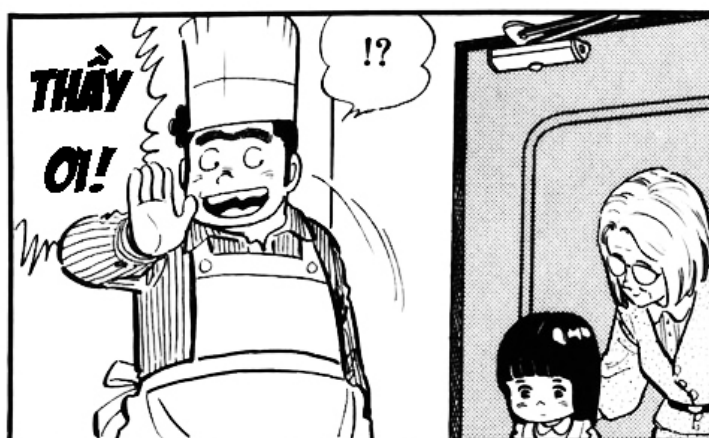
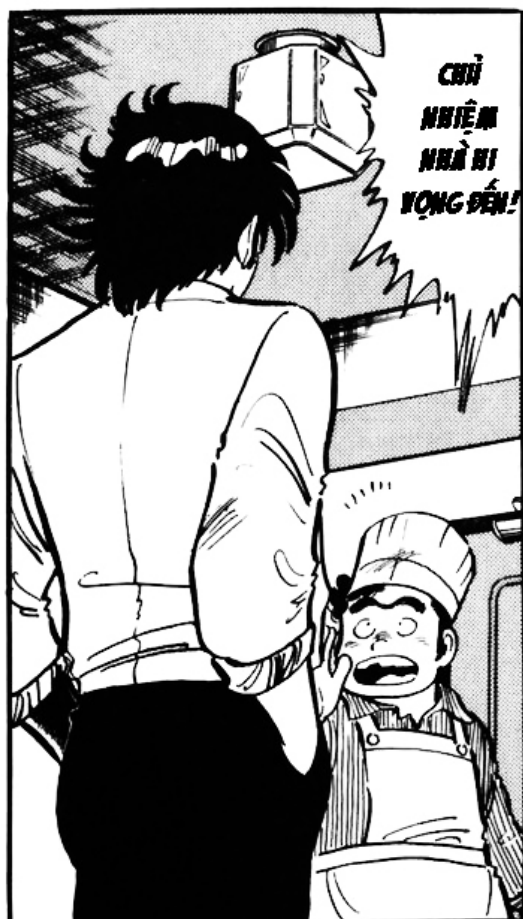
MÓN CHÀ CHIÊN KỶ NIỆM



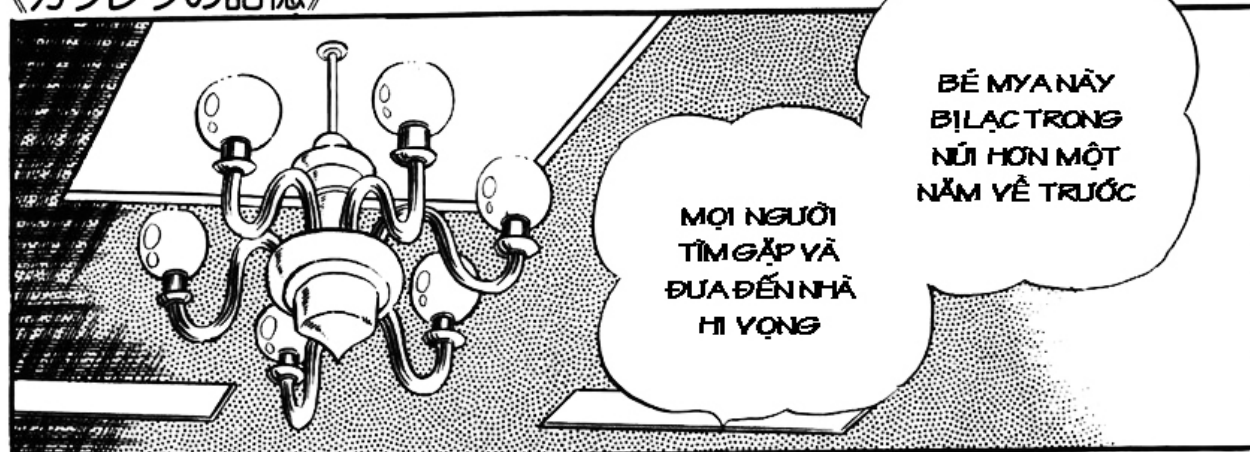


《カツレツの記憶》

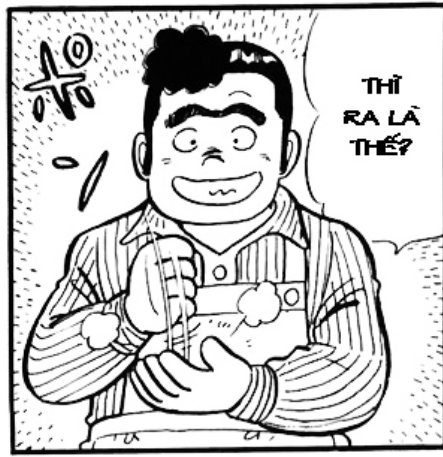
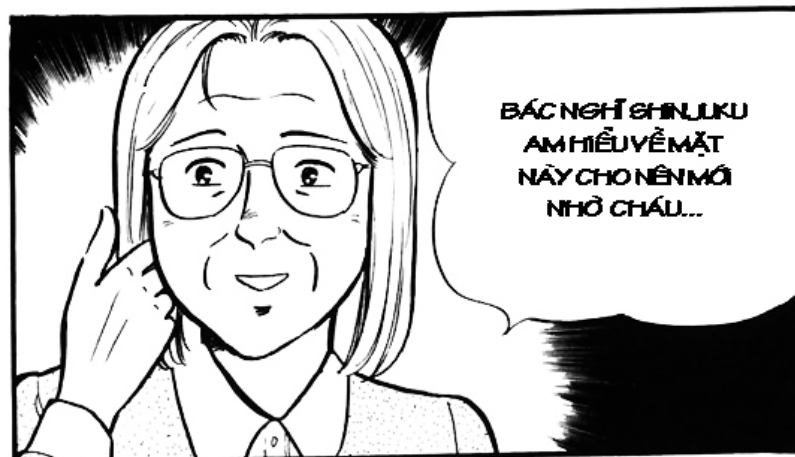
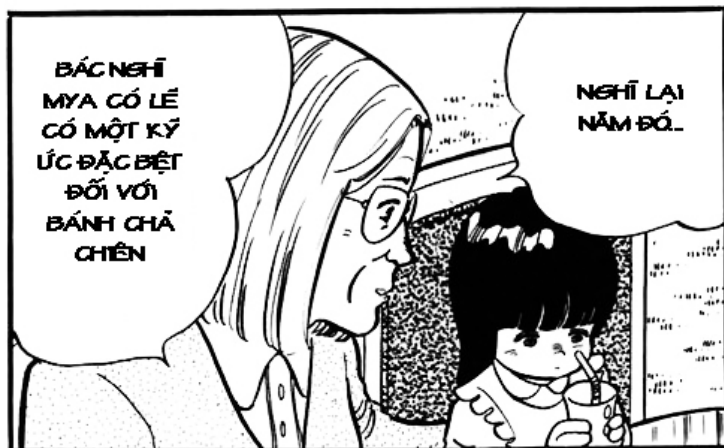
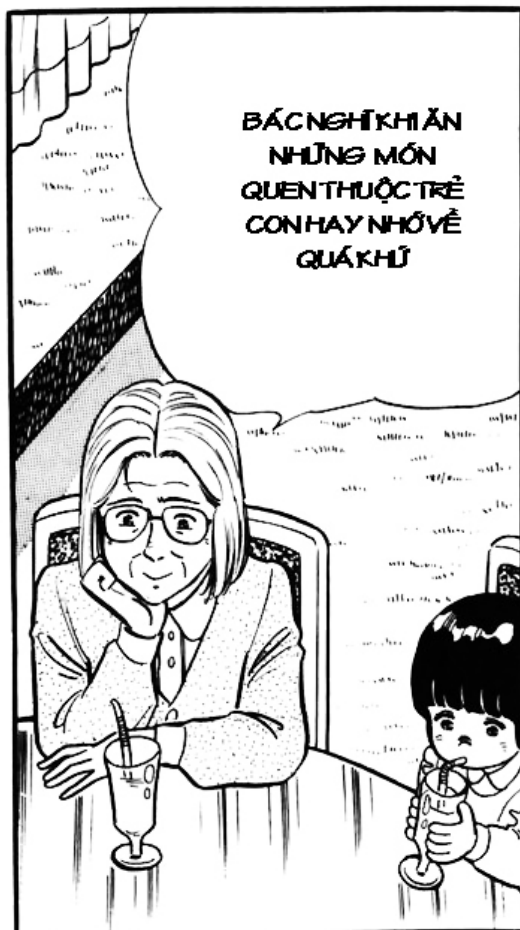


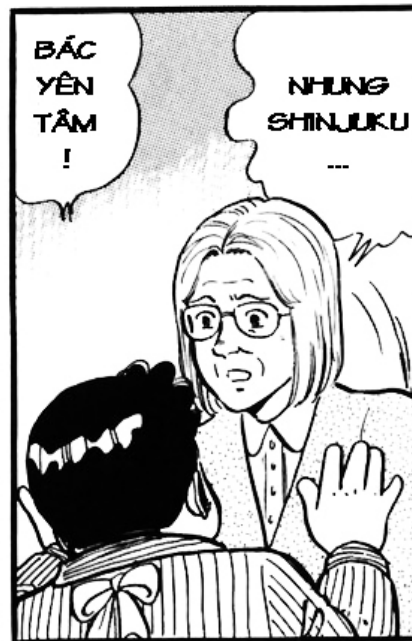


《カツレツの記憶》



《カツレツの記憶》



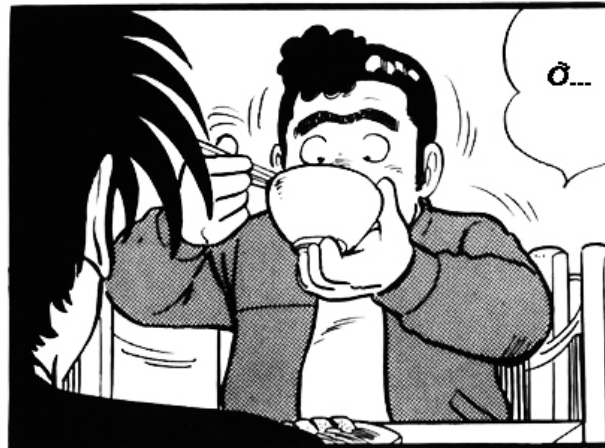


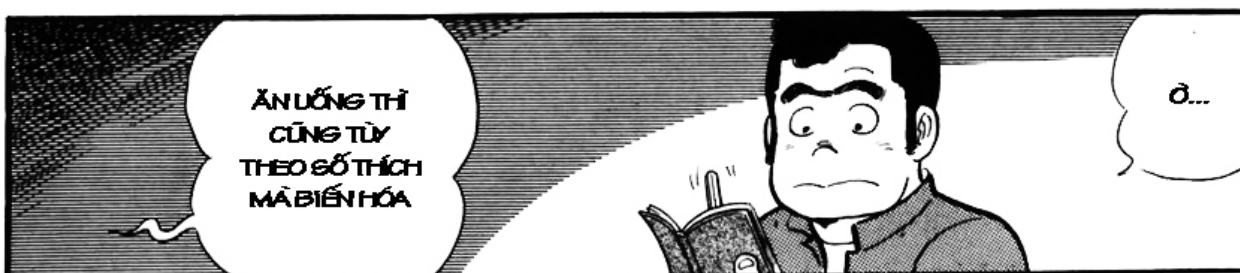
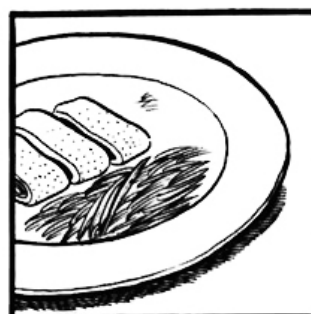
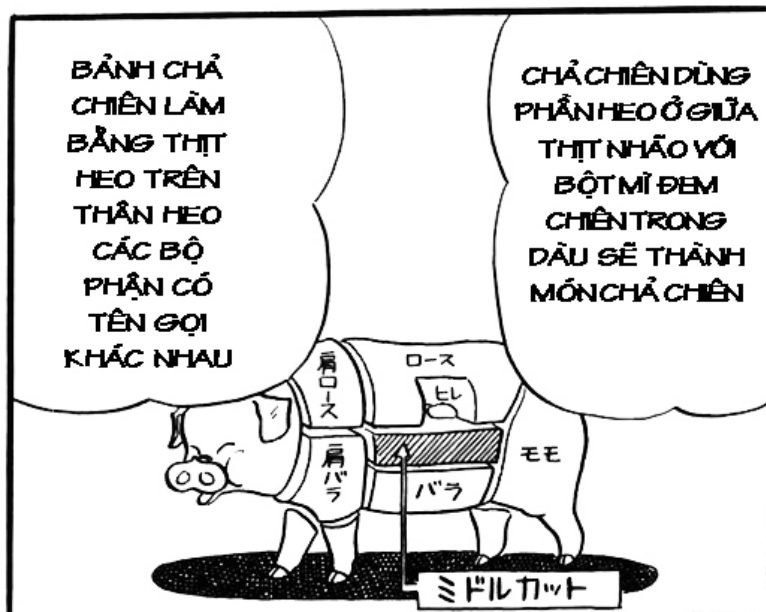
《カツレツの記憶》



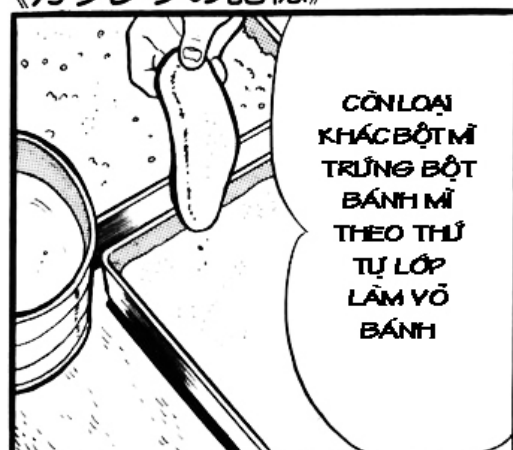


《カツレツの記憶》





《カツレツの記憶》



CÒN LOẠI
KHÁC BỘT MÌ
TRỨNG BỘT
BÁNH MÌ
THEO THỨ
TỰ LỚP
LÀM VỎ
BÁNH



VÀ LẠI
LÀ LOẠI
THẬT
TỐT
!

QUAN
TRỌNG
NHẤT LÀ
CĂNG MỎNG
CĂNG HAY



NẾU PHÂN LOẠI
NHỮNG THỨC ĂN
CHIẾN THEO
CÁCH ÂU TÂY
CÓ THỂ CHIA
LÀM HAI

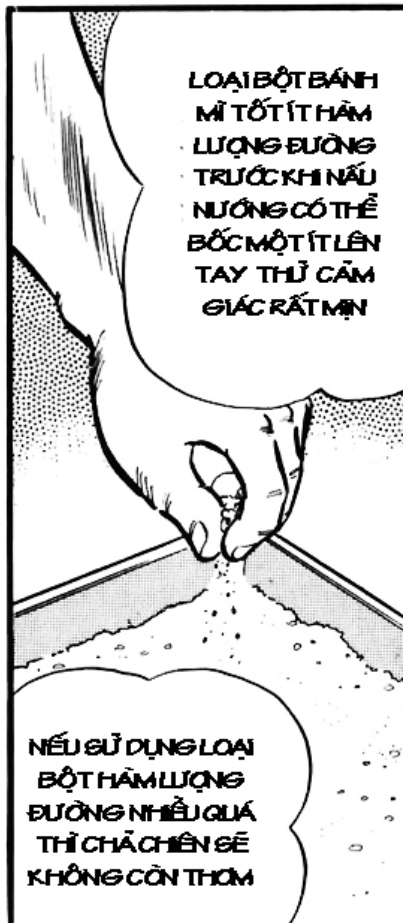
MỘT LOẠI THỊ BỘT MÌ
VỚI SỮA HOA CHUNG
RỒI THÊM TRỨNG LÀM
VỎ NGOÀI



VÌ THẾ CHONÊN
MỖI LẦN CHÈN CHỈ
ĐƯỢC BỔNGẬP
KHOẢNG 1/3 DẦU
SAU KHI CHÈN
XONG VỚT RAMỎI
CHO LỚP KHÁC
VÀO

VÀ ỔN
ĐỊNH

DẦU PHẢI
SÔI
KHOẢNG
GIỮA 150
ĐẾN 200°C



LOẠI BỘT BÁNH
MÌ TỐT ÍT HÂM
LƯỢNG ĐƯỜNG
TRƯỚC KHI NẤU
NƯỚNG CÓ THỂ
BỐC MỘT TÍ LÊN
TAY THỦ CÀM
GIÁC RẤT MỊN

NẾU SỬ DỤNG LOẠI
BỘT HÂM LƯỢNG
ĐƯỜNG NHIỀU QUÁ
THÌ CHẮC CHÈN SẼ
KHÔNG CÒN THƠM



THÌ RA
LÃ THẾ!



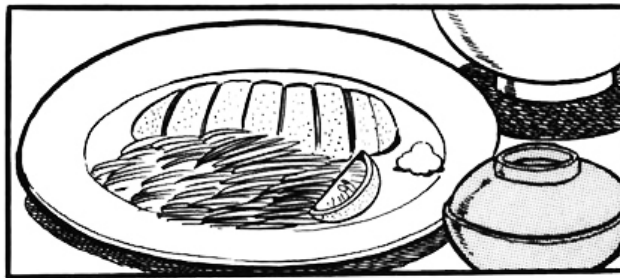
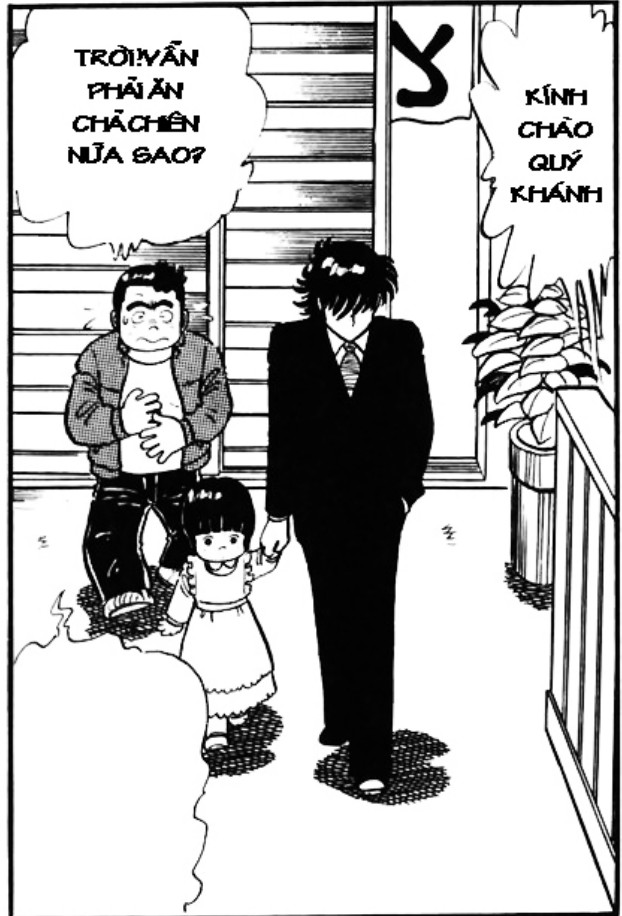
TRƯỚC KHI
CHIÊN NÊN RẮC
MỘT TÍ BỘT MÌ
VÀO THỨ NẾU
TRÊN MẶT BỘT
XUẤT HIỆN
NHỮNG BỘT
NHỎ ĐÓ LÀ ĐỘ
ĐỎ CỦA DẦU
CẦN ĐIỀU
CHỈNH



CHỈ MỘT LOẠI
BÁNH CHÁ CHIÊN
THỜI ĐÃ BAO
NHIÊU KIẾN THỨC
KHÓ NHỚ QUÁ!

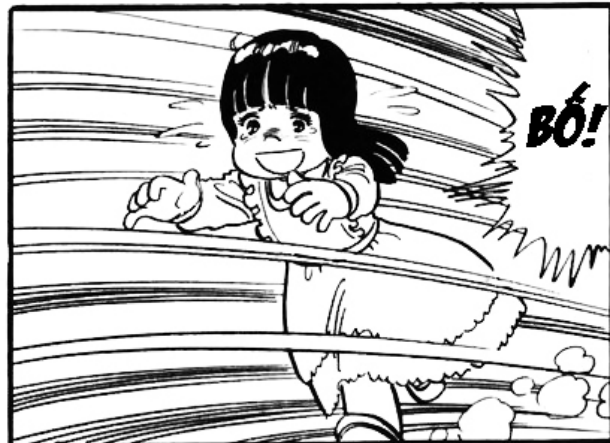
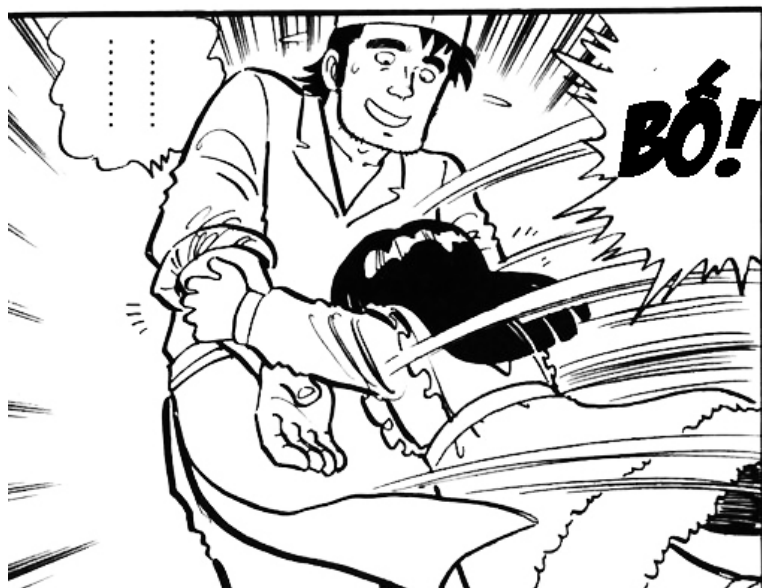
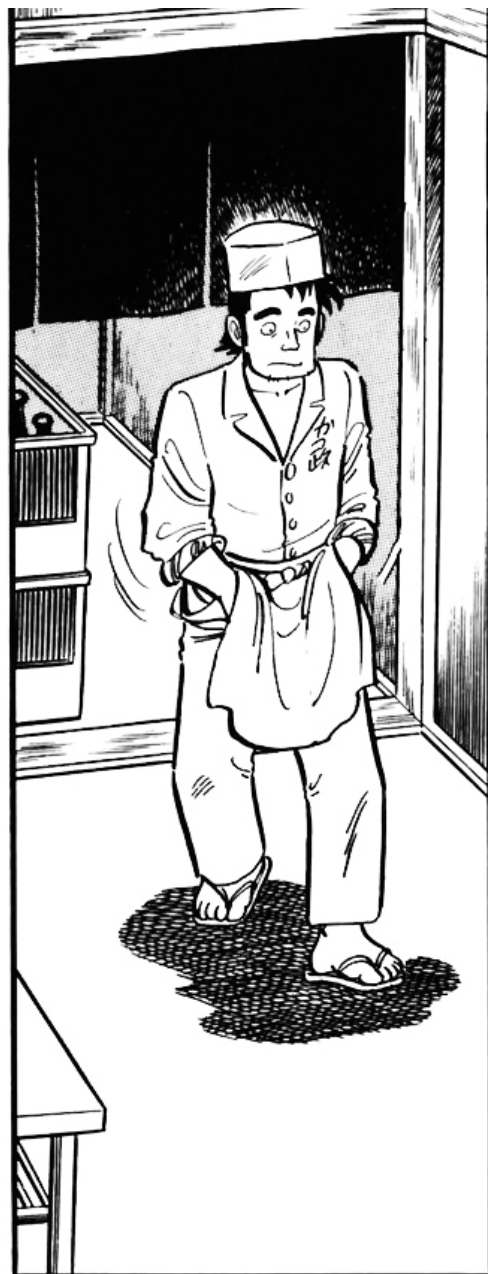
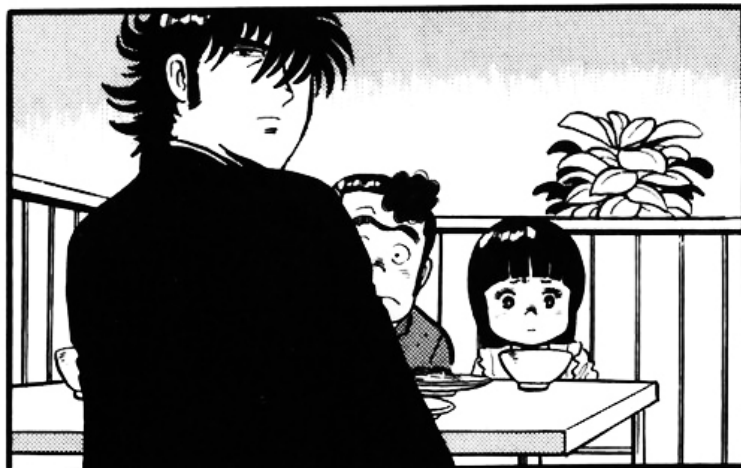
CHÀ!

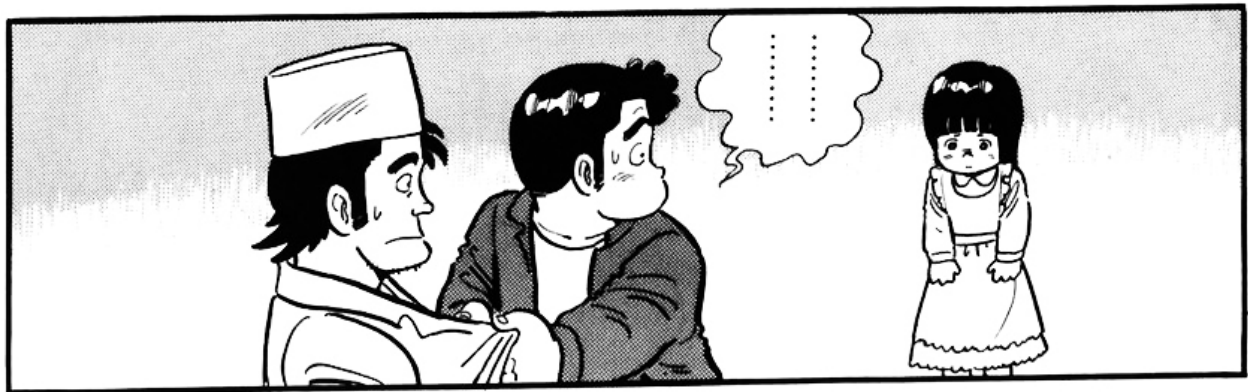






《カツレツの記憶》





BỐ CON BÉ
CHÍNH LÀ ÔNG
TORTIYAMA
NHƯNG MẸ BÉ
CHỈ LÀ MỘT CÔ
HẦU

BÉ MYA
ĐƯỢC SINH
RA TRONG
GIA ĐÌNH ĐÓ

TRƯỚC KIA TÔI
NẤU ĂN CHO MỘT
NHÀ KINH DOANH
CÓ TIẾNG TẮM LÀ
ÔNG TORTIYAMA

VÌ THẾ BÉ
SỐNG
TRONG
ĐAU
KHỔ

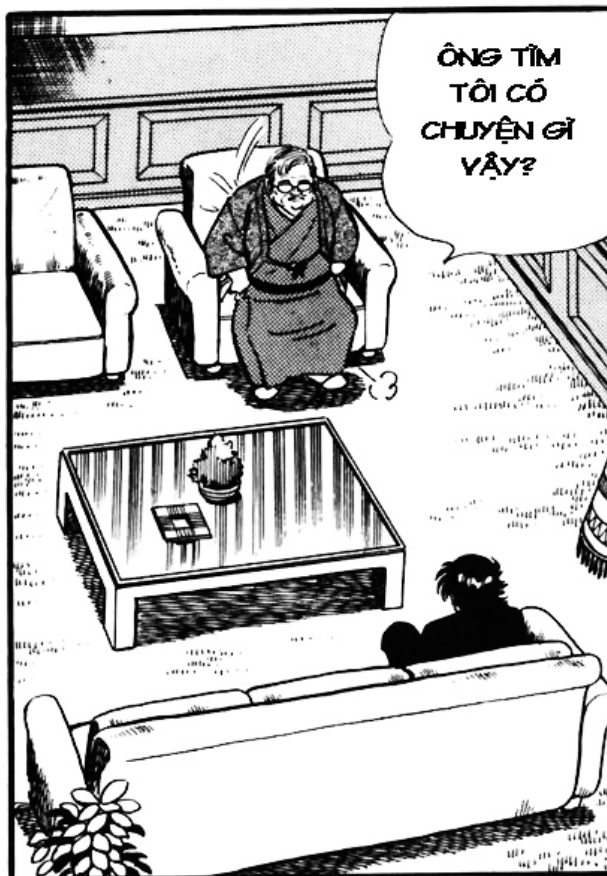
BÉ KHÔNG
DÁM GẦN
BỐ, SUỐT
NGÀY CHẠY
QUANH BÊN
CHÂN TÔI

ÔNG
TORTIYAMA
RẤT THÍCH
BÁNH CHẢ
CHIÊN

CÒN MẸ CÔ
BÉ ĐAU
RỒI?

NGHE NÓI NĂM
NGOÀI CẢ HAI
MẸ CON BỊ ĐUỐI
RA KHỎI NHÀ VÀ
BÀ MẸ VỪA MỚI
ỔM

MỖI TUẦN ĐỀU BẮT TÔI LÀM
VÃI LẦN, TÔI MUỐN TRỞ
TÀI NÊN MỘT NĂM RỒI
TRƯỚC TÔI ĐÃ XIN NGHỈ VIỆC
ĐỂ TỰ MỞ CỬA TIỆM



《カツレツの記憶》

