

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-09/Miwon/ 2018

### I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

**Tên tổ chức, cá nhân:** Công ty TNHH Miwon Việt Nam  
**Địa chỉ :** Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ  
**Điện thoại:** 02103 848 717 Fax: 02103 848 721  
**E-mail:** [ngocduc0609@gmail.com](mailto:ngocduc0609@gmail.com)  
**Mã số doanh nghiệp:** 2600109933  
**Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:** 001011/2015/ATTP-CNDK  
**Ngày cấp:** 25 tháng 11 năm 2015  
**Nơi cấp:** cục vệ sinh an toàn thực phẩm bộ Y Tế

### II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm:** Rong biển Hàn Quốc (cắt sẵn)
- Thành phần :** Rong biển khô Hàn Quốc 100%
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**  
Hạn sử dụng :12 tháng kể từ ngày sản xuất  
Hạn sử dụng và ngày sản xuất: in tại mặt sau của sản phẩm
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**  
Chất liệu bao bì : PP  
Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.  
\* Quy cách đóng gói: 20 g/gói
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :**  
**Xuất xứ sản phẩm**  
**Sản phẩm của :** DAESANG CORPORATION  
Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc  
**Sản xuất tại :**  
Công ty F1 Seyang  
Địa chỉ: 1299-5 Uju-ro ,Podoo-myeon ,Goheung-gun ,Jeollanam-do, Hàn Quốc  
F4 Tổ hợp kinh doanh thủy sản Myeong Cheone  
Địa chỉ: 2095, Geogeumilju-ro ,Geumsan-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc

### Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH Miwon Việt Nam  
Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

#### 1. Yêu cầu về kỹ thuật

##### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Chi tiết
1	Tên sản phẩm	Rong biển Hàn Quốc (cắt sẵn) - Dried seaweed
2	Trạng thái	Rong biển sấy khô, cắt nhỏ
3	Màu sắc	Màu xanh đen, đặc trưng của rong biển
4	Mùi, vị	Mùi đặc trưng của rong biển khô

##### 1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	223 ~ 334
2	Carbohydrate	g/100g	38,66 ~ 57,98
3	Protein	g/100g	14,10 ~ 21,14
4	Chất béo	g/100g	1,30 ~ 1,94
5	Độ ẩm	%	<13
6	Sodium	mg/100g	2300,98~3451,46

##### 1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	0
4	B.cereus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	Salmonella	CFU/25g	0
7	TSBTNM-M	CFU/g	10 <sup>2</sup>

##### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng (QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)



Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Arsen (As)	mg/kg	1,0

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15

## 2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Rong biển khô Hàn Quốc 100%

## 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Hạn sử dụng : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng và ngày sản xuất in tại mặt sau của sản phẩm

## 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

\***Hướng dẫn sử dụng:** làm nguyên liệu để chế biến các món ăn. trước khi chế biến, ngâm sản phẩm trong nước mát 5 phút sẽ thu được lượng rong biển gấp 10 lần

\***Hướng dẫn bảo quản:** trong bao bì kín, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp

## 5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

\* **Chất liệu bao bì:** PP

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

\* **Quy cách đóng gói:** 20 g/gói

**NỘI DUNG GHI NHÃN :** xem trực tiếp trên nhãn sản phẩm

## 6. XUẤT XỨ, THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

**Xuất xứ:** nhập khẩu từ Hàn Quốc

**Sản phẩm của** DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc

**Sản xuất tại :**

Công ty F1 Seyang

Địa chỉ: 1299-5 Uju-ro, Podoo-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc

F4 Tổ hợp kinh doanh thủy sản Myeong Cheone

Địa chỉ: 2095, Geogeumilju-ro, Geumsan-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc

**Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối**

Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Việt Trì ngày 24 tháng 07 năm 2018  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
**JUNG IM JEONG**





**DAESANG CORPORATION**  
26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,  
SEOUL, KOREA  
Tel : 82-2-2220-9606  
Fax : 82-2-2220-9849

## CERTIFICATE OF ANALYSIS

COMMODITY : DRIED SEAWEED  
PURPOSE OF ANALYSIS : EXPORT  
TEST DATE : JUL. 05. 2018

RESULT OF TEST			
ITEMS (UNIT)	UNIT	STANDARD SPECIFICATION	ANALYTICAL DATA
Moiture	%	≤ 13	6.32
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5	Not Detected
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15	Not Detected
Arsen (As)	mg/kg	≤ 1	0.13
Lead (Pb)	mg/kg	≤ 2	0.17
Total plate count	CFU/g	≤ 10 <sup>4</sup>	8.0 x 10 <sup>3</sup>
Coliforms	CFU/g	≤ 10	Negative
E.Coli	CFU/g	0	Negative
Cl.perfringens	CFU/g	≤ 10	Negative
B.cereus	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	Negative
Salmonella	CFU/25g	0	Negative
Yeast and Mold	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	0.0

ITEMS (UNIT)	NUTRITIONAL ANALYSIS(Per 100g)	
Energy	kcal	278.34
Fat	g	1.62
Sodium	mg	2876.22
Carbohydrate	g	48.32
Sugar	g	0.0
Protein	g	17.62

\* **Manufacturer** : SEYANG,LTD

\* **Address** : F1 Seyang: 299-5 Uju-ro Podoo-myeon Goheung-gun Jeollanam-do, Korea  
F4 Myeong Cheone :2095, Geogumilju-ro ,Geumsan-myeon, Goheung-gun,  
Jeollanam-do, Korea

\* **Representative** : Mr. SONG JU SEOUNG

\* **Packing Unit** : 20 G

DAESANG CORPORATION

JUNG BAE Lim  
7

President J. B. LIM



DAESANG CORPORATION

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU, SEOUL, KOREA

Tel : 82-2-2220-9606

Fax : 82-2-2220-9849

## CERTIFICATE OF PRODUCT INGREDIENTS

### To Whom it may concern

This is to certify that the following product is manufacturing and selling for human consumption under the recognition and supervision of the Food Sanitation Act of the Republic of Korea

NAME OF PRODUCTS	INGREDIENTS	%
DRIED SEAWEED (Sliced)	Dried seaweed	100
	Total	100

\* **Manufacturer** : SEYANG,LTD

\* **Address:** F1 Seyang 299-5 Uju-ro Podoo-myeon Goheung-gun Jeollanam-do, Korea

F4 Myeong Cheone :2095, Geogeumilju-ro ,Geumsan-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Korea

\* **Representative** : Mr. SONG JU SEOUNG

\* **Packing Unit** : 20 G

DAESANG CORPORATION

JUNGT BAE Lim<sub>7</sub>

President J. B. LIM





Chỗ mở

Miwon

Thực phẩm tự nhiên

남해안산 청정  
자른미역

Rong Biển Hàn Quốc  
(Cắt sẵn)

남해안산 청정  
자른미역

Rong Biển Hàn Quốc  
(Cắt sẵn)

- . **Tên sản phẩm:** Rong biển Hàn Quốc.
- . **Thành phần:** Rong biển khô Hàn Quốc 100 %.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	223 ~ 334 kcal
Chất béo	1,30 ~ 1,94 g
Protein	14,10 ~ 21,14 g
Carbohydrate	38,66 ~ 57,98 g

- . **NSX và HSD:** Xem bên dưới bao bì.
- . **Khối lượng tịnh:** 20 g.
- . **Chất liệu đóng gói (mặt trong):** PP.
- . **Cách bảo quản:** Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.
- . **Sản phẩm của:** DAESANG CORPORATION  
ĐC: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Korea.
- . **Sản xuất tại:** Công ty F1 Seyang  
1299 Uju-ro Podoo-myeon Goheung-gun Jeollanam-do, Hàn Quốc
- . F4 Tổ hợp kinh doanh thủy sản Myeong Cheone 2095, Geoumijju-ro Geumsan-myeon Goheung-gun Jeollanam-do, Hàn Quốc.

**Nhà NK&PP:**  
**Công ty TNHH Miwon Việt Nam**  
 Sóng Thao, Thọ Sơn, Việt Trì, Phú Thọ, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng **04. 3768 0563**



Khối lượng tịnh  
20 g

Dùng cho 8 người



Hình minh họa

**CÁC MÓN ĂN ỨNG DỤNG:**

**ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM**

Rong Biển Hàn Quốc (cắt sẵn) tươi và sạch. Sản phẩm chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc biển Hàn Quốc, được lựa chọn theo quy trình nghiêm ngặt. Sản phẩm được sản xuất trên dây truyền công nghệ mới, bảo đảm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và hương vị đặc trưng. Rong Biển Hàn Quốc là thực phẩm tự nhiên có tính kiềm. Ngâm sản phẩm trong nước mát trong 5 phút sẽ thu được lượng rong biển gấp 10 lần. Hãy sử dụng rong biển làm nguyên liệu để chế biến các món ăn phong phú hơn, ngon miệng hơn.

**Thường thức món salad rong biển hải sản mà vẫn thon thả**

**Nguyên liệu: dành cho 3 - 4 người**

10 g rong biển ngâm qua nước, 10 con tôm, 2 con bạch tuộc nhỏ, 10 con trai, nửa trái dưa leo, 10 quả cà chua bi, 1 lượng sốt salad vừa đủ.



**Phương pháp chế biến:**

1. Làm sạch tôm, bạch tuộc, trai sau đó cho vào nước đun sôi, cho thêm 1 thìa muối to, đun sôi sau đó vớt ra để nguội.
2. Dưa leo thái lát, cà chua bi cắt đôi.
3. Rong biển rửa sạch qua nước mát cắt rộng khoảng 2 cm.
4. Xếp vào đĩa hải sản, dưa leo, cà chua bi, rong biển sau đó đổ sốt salad lên trên.

**Tip!!!** Tuy theo mùa và khẩu vị có thể sử dụng các loại hải sản khác nhau để món salad phong phú hơn.

**Canh tương đậu rong biển**

**Nguyên liệu: dành cho 3 - 4 người ăn.**

10 g rong biển ngâm nước, 3 bia đậu, 40 g nấm kim châm, 1 lượng vừa đủ tương đậu.



**Phương pháp chế biến:**

1. Rong biển rửa sạch qua nước cắt rộng 1 cm.
2. Đậu thái vuông 1 cm, nấm kim châm tách nhỏ.
3. Cho tất cả nguyên liệu vào nồi, đổ nước, cho tương đậu vào đun tới chín, tắt bếp.
4. Múc ra tô.

Hình minh họa



Công ty TNHH Daesang Việt Nam  
Số: TB-04/Daesang/2022

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Việt Trì, ngày 04 tháng 04 năm 2022

## THÔNG BÁO

(V/v: Thay đổi một số thông tin trên nhãn và Tự công bố sản phẩm Rong biển Hàn Quốc(cắt sẵn))

Kính gửi: - Sở Y Tế Phú Thọ  
- Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Phú Thọ

Công ty TNHH Daesang Việt Nam chân thành cảm ơn sự giúp đỡ và hỗ trợ của Quý Cơ quan trong suốt thời gian vừa qua.

- Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về Nhãn hàng hóa;
- Căn cứ Thông tư 05/2019/TT-BYT-BKHCN ngày 26/06/2019 của Bộ khoa học và công nghệ: Quy định chi tiết một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP;
- Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Căn cứ Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm Bộ Y Tế cấp, Hồ sơ Tự công bố (TCB) và thông báo thay đổi thiết kế nhãn cho các sản phẩm Nhập khẩu bên dưới;
- Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh;
- Căn cứ việc thay đổi địa chỉ Văn phòng chính của Tập đoàn Daesang tại Hàn Quốc.
- Căn cứ thông báo thay đổi tên công ty TNHH Miwon Việt Nam thành TNHH Daesang Việt Nam và Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, đăng ký thay đổi lần thứ 14 ngày 01/04/2022.

Chúng tôi thông báo đến Quý cơ quan về việc thay đổi như sau:

Thay đổi nội dung trên nhãn và Tự công bố sản phẩm Rong biển Hàn Quốc: **TCB: TP-09/Miwon/2018 ngày 24/07/2018 - Sản phẩm: Rong biển Hàn Quốc (cắt sẵn)**

Nội dung cũ	Nội dung mới	Lý do
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tên tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm</li><li>- Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối:</li></ul> Công ty TNHH <b>Miwon</b> Việt Nam Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tên tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm</li><li>- Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối:</li></ul> Công ty TNHH <b>Daesang</b> Việt Nam Địa chỉ: Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam	Thay đổi tên công ty TNHH <b>Miwon</b> Việt Nam thành TNHH <b>Daesang</b> Việt Nam theo như định hướng phát triển, nhu cầu hoạt động của công ty. (Mã số doanh nghiệp, địa chỉ, số tài khoản ngân hàng không thay đổi, chỉ thay đổi tên công ty)
Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION Địa chỉ: <b>26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc</b>	Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION Địa chỉ: <b>120, Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Seoul, Hàn Quốc</b>	Thay đổi địa chỉ Văn phòng chính từ Tập đoàn Daesang tại Hàn Quốc





<p><b>Sản xuất tại:</b>          Công ty F1 Seyang          Địa chỉ: 1299-5, Uju-ro, Podu-          myeon, Goheung-gun,          Jeollanam-do, Hàn Quốc.          F4 Tổ hợp kinh doanh thủy sản          Myeong Cheone          Địa chỉ: 2095, Geogeumilju-          ro, Geumsan-myeon,          Goheung-gun Jeollanam-do,          Hàn Quốc.</p>	<p><b>Sản xuất tại:</b>  <b>F1: Seyang</b>          Địa chỉ: 1299-5, Uju-ro, Podu-          myeon, Goheung-gun, Jeollanam-          do, Hàn Quốc.  <b>F2: Sinjisoosan</b>          Địa chỉ: 8, Nonggongdanji 9-gil,          Wando-eup, Wando-gun,          Jeollanam-do, Hàn Quốc.  <b>F3: Bada N Haecho Fishery</b>  <b>Corp.</b>          Địa chỉ: 1111-2, Cheonma-ro,          Pungyang-myeon, Goheung-gun,          Jeollanam-do, Hàn Quốc</p>	<p>Thay đổi từ nhà sản          xuất</p>
---	---	--

**Thời gian dự kiến áp dụng: Khi sử dụng hết nhãn tồn.**

Chúng tôi cam kết vẫn giữ nguyên chất lượng sản phẩm như đã công bố tại Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm Bộ Y Tế cấp, Hồ sơ tự công bố cho các sản phẩm Nhập khẩu trên.

Kính đề nghị Quý cơ quan xem xét và giải quyết theo quy định của Pháp luật

Trân trọng!



**Nơi nhận:**

1. Như trên
2. Lưu văn thư

**Đính kèm:**

1. Bản sao Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm Bộ Y Tế cấp, Hồ sơ tự công bố.
2. Nhãn mới của sản phẩm.
3. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp đăng ký thay đổi lần thứ 14.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
**SHIN SANG HO**



Chó mớ

Miwon



O'Food

정원원

. Tên sản phẩm: Rong biển Hàn Quốc  
. Thành phần: Rong biển khô Hàn Quốc 100%

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	223 ~ 334 kcal
Chất béo	1,30 ~ 1,94 g
Protein	14,10 ~ 21,14 g
Carbohydrate	38,66 ~ 57,98 g

. NSX và HSD: Xem bên dưới bao bì.

. Khối lượng tịnh: 20 g.

. Chất liệu đóng gói (mặt trong): PP.

. Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

. Sản phẩm của:

**DAESANG CORPORATION**

120, Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Seoul, Hàn Quốc

<http://www.daesang.co.kr>

Sản xuất tại:

**F1: Seoyang**

D/C: 1299-5, Uju-ro, Podu-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc.

**F2: Sinjisoosan**

D/C: 8, Nonggongdanji 9-gil, Wando-eup, Wando-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc.

**F3: Bada N Haechro Fishery Corp.**

D/C: 111-2, Cheonma-ro, Pungyang-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn Quốc.

. Thương nhân chịu trách nhiệm

nhập khẩu & phân phối:

**CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

Pho Song Thao, Phường Thọ Sơn, TP. Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

☎ Hotline khách hàng: 024.3768 0563

Số tự công bố: TP-09/Miwon/2018

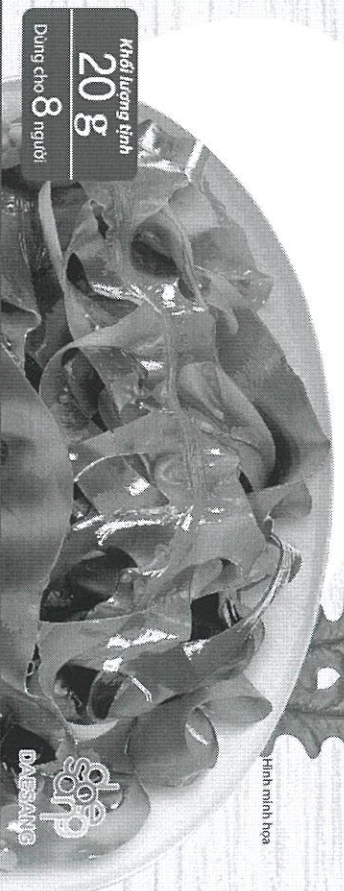


8180105210227101

Thực phẩm tự nhiên

# 남해안선 청정 자른미역

## Rong Biển Hàn Quốc (Cắt sẵn)



Hình minh họa

Khối lượng tịnh 20 g

Dùng cho 8 người

# 남해안선 청정 자른미역

## Rong Biển Hàn Quốc (Cắt sẵn)



Hình minh họa

### CÁC MÓN ĂN ỨNG DỤNG:

#### ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Rong biển Hàn Quốc (cắt sẵn) tươi và sạch. Sản phẩm chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc biển nam Hàn Quốc, được làm sạch theo quy trình nghiêm ngặt. Sản phẩm được sản xuất tiên tiến đạt truyền thống nghề muối, bảo đảm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và hương vị đặc trưng.

Rong biển Hàn Quốc là thực phẩm tự nhiên có tính kiềm. Nguyên sản phẩm trong nước muối trong 5 phút sẽ thu được lượng rong biển gấp 10 lần.

Hãy sử dụng rong biển làm nguyên liệu để chế biến các món ăn phong phú hơn, ngon miệng hơn.

**Thương thức món salad rong biển hải sản mà vẫn ngon thả**



Hình minh họa

#### Nguyên liệu: dành cho 3 - 4 người

10 g rong biển ngâm qua nước, 10 con tôm, 2 con bạch tuộc nhỏ, 10 con trai, nửa trái dưa leo, 1 củ quả cà chua b, 1 lượng sốt salad vừa đủ.

#### Phương pháp chế biến:

1. Lamin sạch tôm, bạch tuộc, trai sau đó cho vào nước đun sôi, cho thêm 1 thìa muối ta, đun sôi sau đó vớt ra để nguội.

2. Dưa leo thái lát, cà chua bi cắt đôi.

3. Rong biển rửa sạch qua nước muối cất riêng khoảng 2 cm.

4. Xếp vào đĩa hải sản, dưa leo, cà chua bi, rong biển sau đó đổ sốt salad lên trên.

Tips: Tươi ngon hơn và khỏe vì có thể sử dụng các loại hải sản khác nhau để món salad phong phú hơn.

#### Cách dùng: đầu công suất

**Nguyên liệu: dành cho 3 - 4 người ăn.**  
10 g rong biển ngâm nước, 3 đĩa đậu, 40 g nấm kim châm, 1 lượng vừa đủ tương đậu.



Hình minh họa

#### Phương pháp chế biến:

1. Rong biển rửa sạch qua nước cất riêng 1cm.  
2. Đậu thái xuống 1cm, nấm kim châm cắt đôi.  
3. Cho tất cả nguyên liệu vào nồi, đổ nước, cho tương đậu vào đun tới chín, tắt bếp.  
4. Múc ra tô.

