

# Rosemary (Food)

Oil Natural Flavor 15 mL

โรสแมรี่ ออยล์ วัตถุดิบสกัดจากธรรมชาติ 15 มล.

# dōTERRA®

หน้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



CPTG

ข้อบ่งใช้: **I** | **N**

ส่วนของพืช: ส่วนที่อยู่เหนือผิวดิน (ใบ/ ลำต้น)

วิธีการสกัด: สกัดด้วยไอน้ำ

ลักษณะกลิ่นโรมา: การบูร, สมุนไพร

องค์ประกอบหลักทางเคมี: Eucalyptol,  $\alpha$ -pinene, camphor

## ประโยชน์สำคัญ

- เพิ่มความน่ารับประทานและกลิ่นสมุนไพร ให้อาหารประเภทเนื้อสัตว์และอาหารจานพิเศษ
- หอมกลิ่นสมุนไพร เป็นกลิ่นอันทรงพลัง
- อาจใช้แทนต้นโรสแมรี่ในบางฤดู เพื่อการปรุงอาหารประเภทต่างๆ

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์

โรสแมรี่เป็นไม้พุ่มที่มีกลิ่นหอมและใบที่เขียวชอุ่มตลอดปี นิยมนำมาใช้เพิ่มกลิ่นในการประกอบอาหารกับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู, เนื้อแกะ, เนื้อไก่, ไข่ และไก่วง

ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยมีประสิทธิภาพสูงกว่าเมื่อเทียบกับเครื่องเทศแบบแห้ง ผงปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอื่นๆ แม้ใส่ในปริมาณเพียงเล็กน้อยก็จะเพิ่มรสชาติที่ดีเยี่ยมให้กับอาหารจานโปรด ซึ่งวิธีการปรุงอาหารด้วยโรสแมรี่ที่ดีที่สุด ควรใช้ไม้จิ้มฟันที่ทำความสะอาดแล้ว จุ่มลงในขวดของน้ำมันหอมระเหย แล้วนำไม้จิ้มฟันนั้นมาคนกับส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน แล้วลองชิมรสชาติตามใจชอบ สามารถทำซ้ำได้หากต้องการ

## วัตถุประสงค์ในการใช้

- เติมน้ำมันโรสแมรี่ 1-2 หยด เพื่อเพิ่มความน่ารับประทานในเนื้อสัตว์และอาหารอื่นๆ ที่คุณชื่นชอบ
- เปลี่ยนเมนูมันฝรั่งอบแบบเดิมๆ ให้กลายเป็นอาหารจานเด็ด ด้วยน้ำมันโรสแมรี่
- สามารถใช้ทดแทนโรสแมรี่ ทั้งแบบสดและแบบแห้งได้ในทุกเมนูที่ต้องการ

## วิธีใช้

สำหรับการรับประทาน : ใช้ 1-3 หยด ลงในอาหารและน้ำดื่มตามต้องการ

## คำเตือน

เก็บให้พ้นมือเด็ก,ปรึกษาแพทย์หากกำลังตั้งครรภ์ หรืออยู่ในระหว่างการรักษา, อ่านฉลากโดยละเอียดก่อนการใช้งาน, หลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสดวงตา และบริเวณเยื่อเมือกที่บอบบาง

