

# CÔNG TY LLTC QUẢNG CÁO

## A/ QUẢNG CÁO NẪM DÊ:

ĐỊNH NGHĨA: NẪM DÊ là THỊT VÚ, mà THỊT VÚ là chỗ đẻ bú, NHƯNG THỊT VÚ CHỈ ĐƯỢC GỌI LÀ NẪM DÊ khi đang cho con bú và đang có SỮA.

Vậy cho nên muốn có được nằm dê đâu phải dễ ...hì hì...

Kính gửi các quý vị thích ăn món NẪM DÊ,

CÔNG TY LLTC chúng tôi muốn gửi đến các quý vị biết được chính xác NẪM DÊ là gì? Thừa với các quý vị, NẪM DÊ thường bán ở TPCA mà các vị đã từng mua ăn rất ngon chính là món NẪM LỢN. Nếu ai thông minh thì cũng đã đoán ra được điều đó, bởi lấy đâu ra lăm nằm dê thế và nằm dê sao mà to thế và lấy đâu ra nhiều nằm dê đến thế ??? v.v.. thực tế hơn 3 năm qua nguồn NẪM LỢN ở TIẾP đã mất, thay thế vào đó là nhiều nhà cung cấp cho thực phẩm châu Á (TPCA) toàn là NẪM BÒ nên các vị mua về ăn rất hôi. Chính vì lẽ đó nên các vị đã sợ và mất hết cảm giác ngon của món ăn này. Nay CTY LLTC đã tái xuất lại và sẽ tiếp tục có NẪM LỢN để cung cấp các quý vị. Các vị mua về làm đúng theo công nghệ và tỷ lệ ướp như trên thì các vị sẽ toại nguyện khi thưởng thức món ăn tuyệt vời này.

## CÔNG THỨC ƯỚP NẪM DÊ

ngon như ý

Theo tỷ lệ

Trọng lượng NẪM DÊ	1kg	2kg	3kg	4 kg
sả	½ gói	1 gói	1,5 gói	2 gói
Bột nêm	½ thìa ăn phở	1 thìa ăn phở	1,5 thìa ăn phở	2 thìa ăn phở
Sa tế tôm	¼ lọ	½ lọ	¾ lọ	1 lọ
Dầu hướng dương	½ muối	1 muối	1,5 muối	2 muối

### Cách làm:

Chần qua nước sôi 2 phút để nằm dê co lại rồi thái mỏng 3mm và bóp rửa sạch ( nằm dê bóp thoải mái không bị nát ), sau đó ngâm với sữa tươi 15-20 phút rồi lại rửa sạch ,bóp vắt kiệt nước rồi ướp đúng tỷ lệ trên ( ướp tuân tự : SẢ đập nát thái nhỏ như cám cho vào bóp thấm thấu với nằm dê, sau đó bóp với BỘT NÊM, sau đó bóp với dầu SA TẾ, sau cùng mới cho dầu HƯỚNG DƯƠNG vào lấy đũa trộn đều để sau 15 -20 phút rồi mới nướng ); có thể nướng bằng bếp điện; hoặc bằng bếp ga du lịch ( mua ở SIÊU THỊ HÀN QUỐC TTMM SAPA đối diện TPCA ) là thuận lợi ở mọi nơi, mọi lúc; nướng đến đâu ăn tới đó là ngon nhất, ăn với rau ngổ hoặc húng chó.



## **PHÂN BIỆT NẪM BÒ, NẪM LỢN:**

Để tránh mua nhầm NẪM BÒ với NẪM LỢN (Gọi chung là NẪM DÊ).

Thời gian đầu CÔNG TY chúng tôi sẽ bán trực tiếp cho người ăn thì tuyệt đối original. Nếu các vị mua ở TPCA bảo họ cam đoan hoặc bỏ ra thấy trắng phau thì đúng là NẪM LỢN, nếu bỏ ra thấy vàng vàng những hạt như hạt ngô thì đó là NẪM BÒ, người sẽ thấy rất hôi...

## **B/ QC CÁC MẶT HÀNG KHÁC:**

CÔNG TY LLTC chúng tôi đã có nhiều năm cung cấp nhiều loại hàng này với kinh nghiệm NGHỀ DẠY NGHỀ nên các vị tuyệt đối yên tâm về chất lượng hàng của chúng tôi. CÔNG TY chúng tôi thường xuyên chỉ bán đồ cho các quầy TPCA. Nhưng hiện nay do COVID -19 oanh tạc nên CÔNG TY chúng tôi sẽ ship hàng ra chợ SAPA, Giá cả chúng tôi sẽ bán giá buôn cho nhưng ai mua từ 5000 korun trở lên.

## **C/ NHỮNG MẶT HÀNG CHÚNG TÔI CÓ.**

Nếu ai đặt trước sẽ chủ động đầy đủ hơn:

1- cổ hũ

2- xoay

3- khấu đuôi

4- Tai heo

5- Xương sườn lợn

6- sụn sườn lợn

7- xương lợn nấu phở

8- xương ống bò nấu phở

9- thăn chuột bò làm phở tái

10- Nạm bò để nấu phở chín

11- gầu bò

12- gân bò

13- bắp bò

14- bắp vế bò

15- Kê gà (nấu canh ngọc hoàng rất ngon và bổ, ăn vào dễ hiểu làm bản thân).

16- chân gà

17- Nạm dê: ĐÀN ÔNG ăn món nạm dê, ăn vào lại thấy dê mê đàn bà... MÓN NÀY NGON NHÌ

18- chuột bò (SVIČKOVA TƯƠI roi roi. NẤU MÓN BÒ NÚC NẮC NGON NHẤT).

## ***Trân trọng kính mời các quý vị.***

Mong được sự hợp tác và ủng hộ thường xuyên của các quý vị.

Xin liên hệ với SƠN TRÌ (SƠN TIN LÀNH) Tel: **778 081878 -**

Vợ tôi: BÍCH NHÀN Tel: **776 361 888**