



BIC
Bangkok International Cuisine



Crispy SNACKS



Cocktail Samosa

Home made Puff Pastry filled with Spiced Potatoes : Peas, Raisins & Cashew Nuts

ค็อกเทล ซาโมสา

กระทู้ป๊อปไส้มันฝรั่งและถั่วลันเตา

Packaging Size ขนาดบรรจุ

60 Pcs / Tray x 8 Trays / Case

60 ชิ้น / ถาด x 8 ถาด / ตู้



Aloo Tikki

Fried Snack made by Mashing Boiled Potatoes and flavored with Spices

อาลู ทิกกี

มันฝรั่งบดทอดผสมเครื่องเทศอินเดีย

Packaging Size ขนาดบรรจุ

40 Pcs / Tray x 8 Trays / Case

40 ชิ้น / ถาด x 8 ถาด / ตู้



Onion Bhaji

Deep fried onion fritters coated with chick pea flour and Indian spices

หัวหอมใหญ่ชุบแป้งทอด

หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นบางๆ ผสมเครื่องเทศอินเดียชุบแป้งถั่วเหลืองทอด

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / Bag x 5 bags / Case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้



Chicken Tikka Samosa

Chicken cooked with mix of Indian spices encased in pastry triangles and deep-fried

กระทู้ป๊อปไส้ไก่ย่าง

กระทู้ป๊อปชาโมซาอินเดีย ไส้ไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศอินเดีย ห่อด้วยแป้งปอเปี๊ยะ

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / Bag x 5 bags / Case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Fry : Deep fry frozen product for approximately 3-4 min at 160 °C. Drain oil well before serving.

Cooking temperature and time may be adjusted to match with quantity of product.

Oven : Pre-heat oven to 200 °C. Bake for approximately 14-16 min or until crisp and golden brown.

Turn the product once during the baking process.

โดยการทอด : นำสินค้าแช่แข็งลงทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส นาน 3-4 นาที โดยประมาณ หรือจนกว่าแป้งกรอบและสุกทั่ว (อุณหภูมิและเวลาทอดสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามปริมาณสินค้าที่ลงทอด)

โดยการอบ : เตรียมเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส อบนาน 14-16 นาที โดยประมาณ หรือจนกว่าแป้งกรอบและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทอง พลิกสินค้าหนึ่งครั้งในระหว่างการอบ

Distributed & Marketed by:



8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933



ขอสงวนลิขสิทธิ์ในชื่อและเครื่องหมายการค้า

Gourmet CURRIES



Tikka Masala Curry

World famous onion & tomato gravy flavored with a blend of unique Indian herbs and spices

แกงอินเดียมาสาลา

น้ำแกงหอมหัวใหญ่และมะเขือเทศ มีกลิ่นหอมของสมุนไพรและเครื่องเทศอินเดีย

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 5 bags / case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้



Roganjosh Curry

Pot roasted onion and tomato gravy flavored with aromatic herbs and spices

แกงหัวหอมสด

น้ำแกงหอมหัวใหญ่เข้มข้น ได้รสชาติและกลิ่นหอมของเครื่องเทศอินเดีย

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 5 bags / case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้



Makhani Curry

A creamy fenugreek flavored tomato gravy

แกงอินเดีย

น้ำแกงมะเขือเทศและครีมรสชาติมันเข้มข้น มีกลิ่นหอมของเนยและใบเฟนูกรีก

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 5 bags / case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้



Jalfrezi Curry

Tangy onion and tomato gravy with capsicum flavored with a home made blend of garam masala

แกงมะเขือเทศใส่พริกหวาน

น้ำแกงหอมหัวใหญ่และมะเขือเทศเข้มข้น ได้รสชาติและกลิ่นหอมของเครื่องเทศอินเดีย

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 5 bags / case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / ตู้



Mutter Curry

Mildly spiced Garden Peas with fresh aromatic herbs cooked in Onion & Tomato based curry

มันเทอร์ เคอร์รี่

แกงถั่วลันเตาอินเดียเข้มข้น

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 8 bags / case

1 กก. / ถุง x 8 ถุง / ตู้



Plain Palak

Fresh Spinach cooked in a mildly spiced curry

พอลน พาลัค

แกงผักโขมอินเดียเข้มข้น

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 8 bags / case

1 กก. / ถุง x 8 ถุง / ตู้

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Remove product from freezer and boil in hot water for 12 - 15 min. or thaw over night in chiller
นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็งลงไปต้มในน้ำเดือด โดยไม่ต้องตัดปากถุงใช้เวลาประมาณ 12-15 นาที
หรือละลายผลิตภัณฑ์ในช่องแช่เย็น ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 9-12 ชั่วโมง (ในกรณีที่ใช้ไม่หมด)

Distributed & Marketed by:



8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933



ศูนย์กระจายสินค้าอาหารไทยพรีเมียม

Lentil CURRY



Dal Makhani

Black Lentils cooked with Butter, fresh Cream and Tomatoes

ดัล มาคานี

แกงถั่วดำอินเดียแซ่แข็ง

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 8 bags / case

1 กก. / ถุง x 8 ถุง / คิว



Yellow Dal Tadka

Lentils cooked with Onions & Tomatoes

เยลโล่ ดาล ทาดคา

แกงถั่วเหลืองอินเดียแซ่แข็ง

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 8 bags / case

1 กก. / ถุง x 8 ถุง / คิว



Punjabi Chole

Chickpeas cooked in mildly spiced Tomato base curry

ปันจาบี โชล่

แกงถั่วลูกไก่อินเดียแซ่แข็ง

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 8 bags / case

1 กก. / ถุง x 8 ถุง / คิว

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Boil frozen bag for 12 - 15 mins. or thaw overnight in chiller

นำผลิตภัณฑ์ ออกจากช่องแข็งลงไปต้มในน้ำเดือด โดยไม่ต้องตัดปากถุง ใช้เวลาประมาณ 12-15 นาที หรือละลายผลิตภัณฑ์ในช่องแช่เย็น ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 9-12 ชั่วโมง (ในกรณีที่ใช้ไม่หมด)



Chicken Biryani

Aromatic combination of chicken and Basmati rice simmered together with Indian spices and herbs

ข้าวหมกไก่อินเดีย

ข้าวหมกไก่อินเดีย มีความหอมของเครื่องเทศและสมุนไพร

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg. / bag x 5 bags / case

1 กก. / ถุง x 5 ถุง / คิว

Heating Instruction (Chicken Biryani) / วิธีการอุ่น (ข้าวหมกไก่อินเดีย)

Boil frozen bag of Chicken Biryani for 25 - 30 mins. or thaw overnight in chiller

นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแข็งลงไปต้มในน้ำเดือด โดยไม่ต้องตัดปากถุงใช้เวลาประมาณ 12-15 นาที & ข้าวหมกไก่อินเดีย 25 - 30 นาที หรือละลายผลิตภัณฑ์ในช่องแช่เย็น ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 9-12 ชั่วโมง (ในกรณีที่ใช้ไม่หมด)

Soft BREAD



Tandoori Plain Naan

Specialty Leavened Indian Bread baked in Clay Oven

ทันดูรี เฟลน นาน

ขนมปังอินเดีย

Packaging Size ขนาดบรรจุ

5 Pcs / Pouch x 20 Pouches / Case

5 ชิ้น / ภาฯ x 20 ภาฯ / คิว

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Pan : Remove Frozen Tandoori Garlic Naan from bag. Place on pre heated pan and cook on medium heat for about 2 minutes by moving it on pan with gentle and even pressure.

Microwave : Remove Naan bread from bag and place it in the microwave, heat on high for 1 minute. Serve hot.

โดยใช้กระทะ : นำผลิตภัณฑ์ออกจากถุง แล้วนำไปวางบนกระทะร้อนปานกลางประมาณ 2 นาที พลิกกลับไปมาเพื่อป้องกันการไหม้

โดยใช้ไมโครเวฟ : นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็ง นำผลิตภัณฑ์ออกจากถุง นำผลิตภัณฑ์ไปวางตรงกลางในไมโครเวฟอุ่นในไมโครเวฟ ประมาณ 1 นาทีเสิร์ฟขณะร้อน



Tandoori Garlic Naan

Specialty Leavened Indian Bread topped with Garlic baked in Clay Oven

ทันดูรี การ์ลิก นาน

ขนมปังกระเทียม

Packaging Size ขนาดบรรจุ

5 Pcs / Pouch x 20 Pouches / Case

5 ชิ้น / ภาฯ x 20 ภาฯ / คิว

Mix Veg Paratha

Authentic Indian Bread stuffed with Vegetables, Onions, herbs & spices

มิกซ์ เวจ พาราธา

แผ่นโรตีสอินเดียไส้ผักรวมสำเร็จรูปแช่แข็ง

Packaging Size ขนาดบรรจุ

15 Pcs / Pouch x 8 Pouches / Case

15 ชิ้น / ภาฯ x 8 ภาฯ / คิว

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Remove from bag. Place on pre heated non-stick pan and cook on medium heat for about 2 minutes by moving it on pan with gentle and even pressure. Turn it over and repeat the process until both surfaces become golden brown.

Remove from pan when thoroughly heated & serve hot.

นำแผ่นแช่แข็งออกจากถุง วางบน กระทะนร้อนสติกกร้อน และอุ่นด้วยไฟปานกลาง ประมาณ 2 นาที จากนั้นพลิกอีกด้าน แล้วอุ่นอีกครั้งหนึ่งจนกระทั่งผิวนอก ทั้ง 2 ด้าน เป็นสีน้ำตาลทอง นำขึ้นจากกระทะและเสิร์ฟในขณะยังร้อน



Home Style Paratha

Authentic Multi-Layered Flat Bread

โฮมสไตล์ พาราธา

แผ่นโรตีสอินเดียสำเร็จรูปแช่แข็ง

Packaging Size ขนาดบรรจุ

20 Pcs / Pouch x 8 Pouches / Case

20 ชิ้น / ภาฯ x 8 ภาฯ / คิว

Phulka Roti

Whole Wheat Flat Bread

ฟูลกะ โรตี

แผ่นโรตีสอินเดียสำเร็จรูปแช่แข็ง

Heating instructions / วิธีการอุ่น

Remove Phulka Roti from bag and peel off plastic sheet. Place it on pre heated non-stick pan and heat for about 30 seconds, flipping once. Turn it over & repeat the process until both surfaces become soft.

นำแผ่น ฟูลกะ โรตี แช่แข็งออกจากถุง วางบน กระทะนร้อนสติกกร้อน และอุ่นประมาณ 30 วินาที จากนั้นพลิกอีกด้าน แล้วอุ่นอีกครั้งหนึ่งจนกระทั่งผิวนอก ทั้ง 2 ด้าน จากนั้นจึงนำขึ้นจากกระทะและเสิร์ฟในขณะยังร้อน

Packaging Size ขนาดบรรจุ

30 Pcs / Pouch x 8 Pouches / Case

30 ชิ้น / ภาฯ x 8 ภาฯ / คิว

Distributed & Marketed by:



8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933



ศูนย์กระจายสินค้าอาหารอินทรีย์ประเทศไทย

Cottage CHEESE & DESSERT



Paneer

Traditional Indian Soft Cottage Cheese

ปะนีร์

เนยแข็งชนิดเนยชีส

Packaging Size ขนาดบรรจุ

1 Kg / Block x 8 Blocks / Case

1 กก. / ชิ้น x 8 ชิ้น / คับ



Shahi Gulab Jamun

Soft and Fluffy Dessert made of fried Reduced Milk Rounds and immersed in Sweet Syrup

ชาฮี กุหลาบ จามุน

เนยแข็งทอดใส่ถั่วพิสตาชิโอเคลือบน้ำเชื่อม

Packaging Size ขนาดบรรจุ

12 Pcs / Tray x 10 Trays / Case

12 ชิ้น / ถาด x 10 ถาด / คับ



Rasmalai

Sweet Delicacy made from Fresh Milk garnished with Pistachios

ราสมาลัย

ขนมหวานอินเดียทำจากเนยแข็ง นมและถั่วพิสตาชิโอ

Packaging Size ขนาดบรรจุ

20 Pcs / Tray x 10 Trays / Case

20 ชิ้น / ถาด x 10 ถาด / คับ

Thawing Instruction (Paneer & Rasmalai) / วิธีการละลาย (ปะนีร์ และ ราสมาลัย)

REFRIGERATOR : Remove tray from freezer and place in refrigerator overnight.

แช่เย็น : นำถาดผลิตภัณฑ์ออกจากห้องแช่แข็งแล้วนำไปเก็บไว้ในช่องแช่เย็น 1 คืน

ROOM TEMPERATURE : Remove tray from freezer and leave at room temperature

for approximately 1^{1/2} - 2 hrs.-Shahi Gulab Jamun / 2-3 hrs.-Rasmalai or more for required softness.

อุณหภูมิห้องปกติ : นำถาดผลิตภัณฑ์ออกจากห้องแช่แข็งแล้วนำไปเก็บไว้ในห้องในที่อุณหภูมิปกติประมาณ 1.30 - 2 ชม.

ชาฮี กุหลาบ จามุน / 2-3 ชม.-ราสมาลัย หรือมากกว่านั้น ถ้าหากต้องการได้ผลิตภัณฑ์ที่นุ่มขึ้น

Heating Instruction (Shahi Gulab Jamun) / วิธีการอุ่น (ชาฮี กุหลาบ จามุน)

MICROWAVE : Remove tray from freezer. Pierce film cover on tray several times

and microwave on high power for approximately 8-10 mins. Allow to cool for 8 mins. before consumption.

ไมโครเวฟ : นำผลิตภัณฑ์ออกจากช่องแช่แข็ง เจาะรูแผ่นฟิล์มผลิตภัณฑ์เล็กน้อย นำผลิตภัณฑ์ไปวางตรงกลางไมโครเวฟ

อุ่นในไมโครเวฟประมาณ 8-10 นาที-ชาฮี กุหลาบ จามุน / 5-6 นาที-ราสมาลัย วางไว้ประมาณ 8 นาทีก่อนรับประทาน

Distributed & Marketed by:



8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933



ศูนย์กระจายสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม

Basmati RICE



Long Grain Basmati Rice
ข้าวหอมมะลิเมล็ดยาว



Royal-Premium Basmati Rice
ข้าวหอมมะลิพรีเมียม

Cooking Directions / วิธีการหุง

Electric Cooker : Place the rice and water in the cooker and switch it on. The rice cooker will switch from 'cook' to 'keep warm' once the cooking is complete. Let the rice stand at the 'keep warm' mode for about 10 minutes. Fork through the rice a little butter or oil and serve.

หม้อหุงข้าวไฟฟ้า : ใส่ข้าวและน้ำในภาชนะสำหรับหุง กดสวิตช์เปิด หม้อหุงข้าวไฟฟ้าจะทำการหุงข้าวให้อัตโนมัติ เมื่อข้าวสุกแล้ว รอให้เย็นประมาณ 10 นาที ใช้ส้อมคนเล็กน้อย คลุกด้วยเนยหรือน้ำมันก่อนเสิร์ฟ

Quantity : 200 ml of water for every 100 gms of rice.

ปริมาณข้าวที่ใช้ : สำหรับไมโครเวฟ และ หม้อหุงข้าวไฟฟ้า : ใช้อัตราส่วน ข้าว 100 กรัม ต่อ น้ำ 200 มล.

Open Pan : Add rice to boiling water. Return the water to boil. Stir gently. Lower the heat to simmer and cook for 10 minutes.

Drain in a colander and allow it to stand for about 5 minutes. Fork through the rice a little butter or oil, and serve.

กระทะที่ไม่มีฝาปิด : ใส่น้ำและข้าวในกระทะ ต้มจนเดือด หมั่นคน ใช้ความร้อนต่ำสำหรับการหุงประมาณ 10 นาที เทน้ำออกจากกระทะ นำไปตั้งไฟต่ออีก 5 นาที ใช้ส้อมคนเล็กน้อย คลุกด้วยหรือน้ำมันก่อนเสิร์ฟ

Quantity : 500 ml of water for every 100 gms of rice.

ปริมาณข้าวที่ใช้ : สำหรับกระทะที่ไม่มีฝาปิด ใช้อัตราส่วน ข้าว 100 กรัม ต่อ 500 มล

Closed Pan : Place the measured rice and water in a medium pan. Bring to boil, stir gently and cover with a lid.

Turn the heat to simmer for about 12 minutes. Remove pan from heat, allowing it to stand for 5 minutes.

Fork through the rice a little butter or oil and serve.

กระทะที่มีฝาปิด : ใส่น้ำและข้าวในกระทะขนาดกลาง นำไปต้ม หมั่นคน พร้อมปิดฝา ใช้ระยะเวลาประมาณ 12 นาที นำกระทะออกจากเตา พักไว้ประมาณ 5 นาที ใช้ส้อมคนเล็กน้อย คลุกด้วยเนยหรือน้ำมันก่อนเสิร์ฟ

Quantity : 200 ml of water for every 100 gms of rice.

ปริมาณข้าวที่ใช้ : สำหรับกระทะที่มีฝาปิด ใช้อัตราส่วน ข้าว 100 กรัม ต่อ 200 มล

Storage : Store in a cool & dry place

ข้อแนะนำการเก็บรักษา : เก็บไว้ที่แห้งและเย็นภายใต้การควบคุมสถานะที่ไม่มีสิ่งรบกวน



Distributed & Marketed by:

8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933



8th Floor, Rembrandt Towers 22, Sukhumvit Soi 20,
Sukhumvit Road, Klong Toei, Bangkok 10110 Thailand
Tel. (66 2) 261 5930-32 Fax: (66 2) 261 5933
E-mail : info@biccl.com Web : www.biccl.com