

# ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง

www.goldenmountainsauce.com



## เครื่องปรุง

ซี่โครงหมูอ่อน	1000	กรัม	แป้งสาลี	2	ซอญโตะ
เกลือ	1/4	ชอนชา	พริกไทยปน	1/2	ชอนชา
วิสกี้	1	ชอนโตะ	น้ำผึ้ง	2	ชอนโตะ
น้ำตาลทรายแดง	1	ชอนโตะ	รากผักชีบ	2-3	ราก
กระเทียมบอบ	5	กลีบ	พริกไทยเม็ด	1/2	ชอนชา
น้ำสะอาด	4	ถ้วย	<a href="#">ซีอิ้วดำ ตราภูเขาทอง</a>	2	ชอนชา
<a href="#">ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง</a>	2	ชอนโตะ	<a href="#">ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง</a>	1	ชอนโตะ
<a href="#">ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง</a>	1	ชอนโตะ			

## วิธีทำ

- นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงในหม้อ (ยกเว้นน้ำ) คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 20 นาที
- เติมน้ำลงในหม้อ คนเล็กน้อยพอเข้ากันดี นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด ลดไฟลง เคี่ยวต่ออีกประมาณ 1 ชั่วโมง จนเนื้อเปื่อยนุ่มดี
- ยกลง จัดเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ [ตราภูเขาทอง](#) สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)