

ซีโครงหมอบน้ำผึ้งbyเซฟป้อม

www.goldenmountainsauce.com

เมนู ซีโครงหมอบน้ำผึ้ง

ส่วนผสม

ซีโครงหมอบ	1 กิโลกรัม	น้ำตาล	2 ช้อนโต๊ะ
ซีโครง	2 ช้อนโต๊ะ	ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	ผงชูรส	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมรวมกันให้เข้ากันดี แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกเหลืองกรอบ

2. นำซีโครงหมอบที่ทอดสุกแล้วมาคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งที่ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกเหลืองกรอบ

3. นำซีโครงหมอบที่ทอดสุกแล้วมาคลุกเคล้ากับน้ำผึ้งที่ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกเหลืองกรอบ

เครื่องปรุง

ซีโครงหมอบ	1000	กรัม	แป้งสาลี	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/4	ช้อนชา	พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
วิสกี้	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง	1	ช้อนโต๊ะ	รากผักชีบด	2-3	ราก
กระเทียมบด	5	กลีบ	พริกไทยเม็ด	1/2	ช้อนชา
น้ำสะอาด	4	ถ้วย	ซีอิ๊วดำ ตราภูเขาทอง	2	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

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

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com