

กระเพาะปลาน้ำแดง หมี่อายุยืน

www.goldenmountainsauce.com



1.1 ส่วนผสมทำน้ำซุปล/น้ำสต็อก	ปริมาณ (หน่วยกรัม)
กระดูกเล้ง (ล้างสะอาด)	500
โครงไก่ (ล้างสะอาด)	500
หอมหัวใหญ่ผ่าครึ่ง	200
รากผักชีทุบ	100
หัวไชเท้าหั่นท่อน	200
กระเทียมจีนทุบ	50
น้ำตาลกรวด	30
ซีอิ๊วขาว ตรากุเขาทอง	30
เกลือ	15
น้ำเปล่า	8000
พริกไทยดำเม็ดบุหยาบ	15
เอ็นหอยเชลล์	15

1.2 วิธีทำน้ำซุปล/น้ำสต็อก
1. ตั้งน้ำไฟกลาง ใส่เล้งและโครงไก่ที่เตรียมไว้ลงไป ตามด้วยหอมหัวใหญ่ รากผักชี หัวไชเท้า กระเทียมจีน พริกไทยดำ น้ำตาลกรวด ซีอิ๊วขาวตรากุเขาทอง เกลือ และเอ็นหอยเชลล์
2. พอน้ำเดือดให้ลดไฟอ่อนปิดฝาหม้อ(โดยให้แง้มไว้เล็กน้อย) ปล่อยให้ตุ๋น 2-3 ชั่วโมง จากนั้นกรองเอาแต่น้ำซุปลี่เหลืองทอง นำไปทำกระเพาะปลาน้ำแดงได้เลย หรือแบ่งใส่ถุงไว้ทำเมนูอื่นๆได้

2.1 ส่วนผสมทำพริกนํ้าส้ม (ทานกับกระเพาะปลานํ้าแดง)	ปริมาณ (หน่วยกรัม)
พริกชี้เหลืองหั่นท่อน	30
กระเทียม	10
นํ้าส้มสายชูกลั่น 5 % ตราภูเขาทอง	45
นํ้าตาลทราย	30
เกลือ	5
นํ้าปลา	45

2.2 วิธีทำพริกนํ้าส้ม (ทานกับกระเพาะปลานํ้าแดง)
1. นำนํ้าส้มสายชูกลั่น5%ตราภูเขาทอง นํ้าตาลทราย นํ้าปลา เกลือ ใส่ลงในชามผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้
2. ปั่นพริกชี้ฟ้าเหลือง กระเทียม และส่วนผสมนํ้าส้มสายชูที่ผสมไว้(ตามข้อ1) ปั่นให้เข้ากันดี
3. นำส่วนผสมที่ปั่นไว้ใส่หม้อ ตั้งไฟให้ร้อน แล้วพักให้เย็น ทานคู่กระเพาะปลานํ้าแดง หรือเมนูหนึ่ง ลวก ก๊อรอย

3.1 ส่วนผสมทำกระเพาะปลานํ้าแดง หมี่อายุยืน	ปริมาณ (หน่วยกรัม)
กระเพาะปลาหลอดเล็ก (ต้มจนนิ่ม ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ)	300
ปีกไก่บน (ล้างสะอาด)	1000
ไต้หวันกระเทียม (ต้มสุก แกะเปลือก)	36 ฟอง (หรือตามชอบ)
เห็ดหอมแห้ง (แช่นํ้า แล้วหั่นพอดีคำ)	50
หน่อไม้ต้มหั่นเส้น	400
เลือดไก่หั่นเต๋า(ขนาดตามชอบ)	400
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	240
ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง (ซอสปรุงรสหนวดสด)	45
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	30
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	30
เกลือ	10
นํ้าซุ๊ป/นํ้าสต็อกที่เตรียมไว้	4000
ผักชี	สำหรับโรยหน้า
พริกไทยป่น	5
แป้งข้าวโพด30กรัม และ แป้งมันฮ่องกง30กรัม ละลายนํ้าพักไว้	60
เส้นหมี่ฮ่องกง (แนะนำตรากระต่าย)	ตามชอบ

3.2 วิธีทำกระเพาะปลานํ้าแดง หมี่อายุยืน
1. ตั้งนํ้าซุ๊ปไฟกลาง ใส่ปีกไก่บนลงไป ตามด้วยเกลือ พอไก่สุกใส่เลือดไก่ลงไป ปรุงรสด้วย ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง ซีอิ๊วขาวตราภูเขาทอง และซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง(ซอสปรุงรสหนวดสด) ชิมรสชาติ ให้ได้รสชาติเข้มข้นตามชอบ

2. ใส่หน่อไม้ หั่นห่อหุ้ม กระเพาะปลา ลงไปต้ม พอไฟเดือดให้ลดไฟลง คอยๆใส่แป้งมันที่ละลายไว้(ขณะใส่แป้งมันต้องคนหมอตลอดเวลา เพื่อไม่ให้แป้งจับตัวเป็นก้อน) จากนั้นใส่ไขนกกกระทา และพริกไทยป่น คนให้เข้ากัน ชิมให้ใครรสชาติตามชอบ ปิดไฟพร้อมทาน
3. แนะนำทานคู่กับเส้นหมี่ฮ่องกง ตรากระต่าย โดยวางเส้นหมี่ในภาชนะ ตักกระเพาะปลาน้ำแดงราด โรยผักชี พริกไทยป่นตามชอบ ทานคู่พริกน้ำส้มที่เตรียมไว้ อร่อยลงตัว

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