

ผัดหมี่ฮ่องกง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ผัดหมี่ฮ่องกง)

โปรตีนเกษตร	1/2	ถ้วย	ลูกปิงปองเจ	4	ลูก
เตาหูแข็งขาว หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	1	แผ่น	เห็ดหอมแห้ง	1/3	ถ้วย
ผักกวางตุ้ง	1/3	ถ้วย	แครอท	1/3	ถ้วย
เส้นหมี่ฮ่องกง	150	กรัม	น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันถั่วเหลืองลงไปเล็กน้อยแล้วใส่เห็ดหอมลงไปผัดพอหอม
- ใส่โปรตีนเกษตรลงไปผัดจนสุกเหลืองหอมใส่เตาหูแข็งลงไปผัดจนเหลืองหอม ลงผัดให้เข้ากัน
- ใส่แครอท กวางตุ้ง และเส้นหมี่ฮ่องกง หลังจากนั้นผัดให้ส่วนผสมและเครื่องปรุงทุกอย่างเข้ากัน
- ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง และใส่น้ำ ผัดให้เข้ากัน เมื่อทุกอย่างเข้ากันได้ที่แล้ว ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

Tips.

- ลวกเส้นหมี่ฮ่องกงในน้ำ ร้อนประมาณ 1 นาที พอสุกตักเส้นขึ้นใส่ลงในน้ำเย็นทันที พอเส้นคลายความร้อนก็ตักขึ้นสะเด็ดน้ำแล้วนำเส้นบะหมี่คลุกด้วยน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดไม่ติดกัน

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