

เต้าหู้นุ่มทรงเครื่อง(เจ)

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (เต้าหู้นุ่มทรงเครื่อง(เจ))

เต้าหู้ถ้วยเหลืองอ่อนตัดชิ้นเล็ก	3	หลอด	น้ำสะอาด(สำหรับลวกเต้าหู้อ่อน)	300	มิลลิลิตร
เต้าหู้แข็งขาว หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	1	แผ่น	ซอสปรุงรสอาหาร(สำหรับใส่น้ำลวกเต้าหู้)	2	ชอนโต๊ะ
น้ำมันถั่วเหลือง	3	ชอนโต๊ะ	เต้าหู้แข็งสี่เหลี่ยมสับละเอียด	1/2	ถ้วยตวง
เส้นหมี่ฮ่องกง	150	กรัม	เห็ดหอมสดหั่นชิ้นเล็ก	5	ดอก
แครอทหั่นเต๋า	1/2	ถ้วยตวง	ข้าวโพดอ่อนหั่นแฉลบ	1/2	ถ้วยตวง
ซอสปรุงรสอาหาร(สำหรับปรุงน้ำราด)	2	ชอนโต๊ะ	น้ำสะอาด(สำหรับปรุงน้ำราด)	400	มิลลิลิตร
แป้งข้าวโพดละลายน้ำ	2	ชอนโต๊ะ	พริกไทยขาวป่น	1/2	ชอนชา
คึ้นฉ่ายซอย	2	ชอนชา			

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาด300mlใส่ในหม้อตั้งไฟ ใส่ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง 2ชอนโต๊ะจากนั้นนำหั่นเต้าหู้ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กนำไปลวก ตักขึ้นพักไว้
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เจียวเต้าหู้สับจนเหลือง ใส่เห็ดหอมสด แครอทและข้าวโพดอ่อนลงไปผัดให้เข้ากัน
3. ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง 3ชอนโต๊ะผัดให้เข้ากัน เติมน้ำสะอาด 400 mlลงไปจากนั้นคนจนน้ำเดือด
4. หยอดแป้งข้าวโพดละลายน้ำ คนให้เข้ากัน จนข้น ใส่คึ้นฉ่ายและพริกไทย ปิดไฟเวลาเสิร์ฟนำน้ำมาราดบนเต้าหู้ที่จัดเตรียมไว้

Tips.

- ในขั้นตอนการใส่แป้งควรหมั่นคนเพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อนของแป้ง

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com