

# ซี่โครงหมูย่างลาบแห้ง

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (ซี่โครงหมูย่างลาบแห้ง)

ชายโครงหมู	1	ชิ้น	เกลือ	2	ชอนชา
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ	ซอสหอยนางรมตรากูเขาทอง	3	ชอนโต๊ะ
น้ำสมสายชู ตรากูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ	ซีอิ้วขาว ตรากูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ
รากผักชีบับ	1	ตน	กระเทียมบับ	2	กลีบ
พริกไทย	5-7	เม็ด	ผักชีใบเลื่อยบับ	4	ตน
หอมแดง	5	เม็ด	มะนาว	1	ลูก

## เครื่องปรุงลาบแห้ง

พริกแห้งป่น	3	ชอนโต๊ะ
ข้าวคั่วป่น	4	ชอนโต๊ะ
ผงมะนาว	3	ชอนโต๊ะ

## วิธีทำ

- นำชายโครงหมูไปล้างให้สะอาด จากนั้นลอกหนังยึดในส่วนซี่โครงออก พักทิ้งไว้
- ผสมซอสปรุงรสฝาเขียว ซอสหอยนางรม น้ำสมสายชูและซีอิ้วขาว ตรากูเขาทองผสมให้เข้ากัน เติมพริกไทย กระเทียม รากผักชี ผักชีใบเลื่อย และหอมแดงซอยลงในภาชนะ
- นำซี่โครงหมูลงไปหมักทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง ระหว่างนั้นทำผงลาบแห้งโดยการนำพริกแห้ง ข้าวคั่ว และผงมะนาว ผสมให้เข้ากัน พอครบ 3 ชั่วโมงแล้ว นำซี่โครงขึ้นมาพักบนตะแกรง
- โรยผงลาบแห้งให้ทั่วทั้งชิ้น แล้วจึงนำไปย่างไฟอ่อนจนสุก (สามารถใช้ฝาปิดได้เพื่อให้หมูสุกดียิ่งขึ้น)
- ระหว่างนั้นทำน้ำจิ้ม โดยให้นำซอสหมักและลาบแห้งที่เหลือผสมให้เข้ากัน นำไปตั้งบนความร้อนปานกลางพอเดือด ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวสด พักไว้
- จัดเสิร์ฟลงภาชนะพร้อมกับผักสดและน้ำจิ้มที่เตรียมไว้

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตรากูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์

