

จ้อเจ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (จ้อเจ)

โปรตีนเกษตร	50	กรัม	ฟองเตาหู	1	แผ่น
มันฝรั่งหั่นชิ้นเล็ก	100	กรัม	เห็ดหอมซอย	20	กรัม
แครอทหั่นฝอย	50	กรัม	กะหล่ำปลีซอย	100	กรัม
คีนฉ่าย (เฉพาะกาน)	20	กรัม	น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา	พริกไทย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ	แป้งอเนกประสงค์	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสผ้าน้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันพืช		สำหรับทอด

วิธีทำ

- นำส่วนผสมแครอท มันฝรั่ง เห็ดหอม กะหล่ำปลี แครอท คีนฉ่าย ใส่แป้งอเนกประสงค์นวดให้ทุกอย่างเข้ากัน ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสผ้าน้ำตาล, ซอสปรุงรสฝาเขียว, ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทองคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยสำหรับเป็นไส้
- ฟองเตาหูพรมน้ำพอน้ำ ตัดเป็นแผ่นขนาด 5x5 นิ้ว จำนวน 4 แผ่น ไล่ไต้ที่ทำได้ประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ ทาแป้งเปียกพาด้านซ้ายขวา ม้วนให้แน่น ทำจนหมด
- ตั้งกระทะใช้ไฟกลางใส่น้ำมันพอร้อน ใส่ฟองเตาหูที่ห่อไว้ ทอดจนสุกเหลือง ตักวางบนกระดาษซับมัน
- หั่นเป็นชิ้นพอคำ จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยต้นหอมและใบผักชี เสริฟพร้อมน้ำจิ้มบวย

Tips.

- ทำแป้งเปียกโดยผสมแป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะและน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟจนสุกเหนียว

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