

เห็ดทอดเต็มประ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (เห็ดทอดเต็มประ)

เห็ดนางฟ้า	1	ถว
เห็ดเข็มทอง	1	ถว
เห็ดชิเมจิ	1	ถว
เห็ดนางรม	1	ถว
เกลือ	2	ชอนชา
พริกไทย	1	ชอนชา
แป้งทอดกรอบ	3	ถว
น้ำเย็น	1	ถว
ซอสพริกสูตรเผ็ดน้อย	5	ชอนโต๊ะ
น้ำมันพืช	สำหรับทอด	

วิธีทำ

1. นำเกลือและพริกไทย ผสมแป้งทอดกรอบ และน้ำเย็น คนให้เข้ากัน พักทิ้งไว้
2. ฉีกเห็ดเป็นชิ้นพอดีคำ จากนั้นนำไปชุบกับแป้งทอดกรอบที่เตรียมไว้
3. ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง นำเห็ดลงไปทอดทีละชิ้น ให้สุกและมีสีเหลืองทองจัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมซอสพริกสูตรเผ็ดน้อย トラกูเขาทอง

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **トラกูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com