

# สลัดหมูสามชั้นทอดกรอบ

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (สลัดหมูสามชั้นทอดกรอบ)

หมูสามชั้น	1	ชิ้น	เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำส้มสายชู ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมบวบ	2	กลีบ	น้ำมันสำหรับทอด		พอประมาณ
ผักสลัด		ตามความต้องการ			

## วิธีทำ

1. นำน้ำเปล่า เกลือ กระเทียม น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสฝาเขียว และซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง ผสมลงในภาชนะให้เข้ากัน
2. ใช้ส้อมจิ้มหนังหมูสามชั้น จากนั้นนำหมูสามชั้นลงไปในหม้อโดยเอาส่วนด้านที่เป็นหนังลง เทส่วนผสมของซอสหมักตามลงไปประมาณ 1/2 ของหมูสามชั้น นำไปตั้งบนความร้อนปานกลาง
3. ต้มประมาณ 25-30 นาที จนหมูสุก จากนั้นนำมาพักบนตะแกรง หันเป็นชิ้นให้หนาประมาณ 1.5 นิ้ว
4. ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง จากนั้นนำหมูสามชั้นลงไปทอดจนสุกและมีสีเหลืองสวย จัดใส่ชามสลัดพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตรากูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)