

ซุปรักทอง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ซุปรักทอง)

ผักทองญี่ปุ่น (โครงการหลวง)	300	กรัม	อัลมอนด์	พอประมาณ	
กระเทียมลั้บ	2	ชอนชา	ขิงสับ (โครงการหลวง)	1	ชอนโต๊ะ
ผงกะหรี่	1/2	ชอนโต๊ะ	น้ำเปล่า	1	ถ้วย
นมจืดรสลา (โครงการหลวง)	200	มิลลิลิตร	เต้าหู้อ่อน	220	กรัม
น้ำตาล	1/4	ชอนโต๊ะ	ซีอิ้วดำเหลือง ตรากูเขาทอง	1/2	ชอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. เตรียมหม้อ ใส่น้ำมัน ใช้ไฟอ่อน ใส่วัสดุกระเทียมลั้บ ขิงสับ ผงกะหรี่ ผักทองญี่ปุ่น เติมน้ำเปล่า เคี่ยวให้นิ่ม ประมาณ 2-3 นาที แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่น
2. ตักใส่หม้ออีกครั้ง เติมนมจืดรสลา เต้าหู้อ่อน ปรุงรสด้วยซีอิ้วดำเหลือง ตรากูเขาทอง 1/2 ชอนโต๊ะและเติมน้ำตาล คนให้เข้ากัน ตักใส่ชาม โรยหน้าด้วย อัลมอนด์ และต้นหอมลั้บ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตรากูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com