

หมูย่างจิ้มแจ่ว

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (หมูย่างจิ้มแจ่ว)

สันคอหมู	1	ชิ้น
ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ
เกลือ	1	ชอนชา
พริกไทย	2	ชอนชา
รากผักชีซอย	1	ตน
กระเทียมซอย	1	กลีบ

เครื่องปรุงน้ำจิ้มแจ่ว

ซีอิ๊วขาวตรากูเขาทอง	3	ชอนโต๊ะ
น้ำมะนาว	3	ชอนโต๊ะ
ข้าวคั่ว	1	ชอนโต๊ะ
พริกป่น	2	ชอนชา
หอมแดงซอย	ตามความต้องการ	
ผักชีฝรั่ง	ตามความต้องการ	
สาระแหน่	ตามความต้องการ	

วิธีทำ

1. โขลกเกลือ พริกไทย รากผักชี และกระเทียมแล้วนำไปหมักกับสันคอหมูปรุงรสด้วย

- ซอสหอยนางรมและซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วพักไว้ประมาณ 15 นาที
- ระหว่างนั้น ทำน้ำจิ้มแจ่ว โดยการนำ ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง พริกป่น น้ำมะนาว ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำข่าคั่ว หอมแดง ผักชีฝรั่ง และสาระแหน่
 - ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง ใส่ น้ำมันพืชชนิดหน้อย จากนั้นนำเนื้อสันคอหมูลงไปย่างให้สุกทั้ง 2 ด้านหันเป็นชิ้นพอดีคำ จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำจิ้มแจ่ว

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