ยำไก่กรอบ

www.goldenmountainsauce.com

เครื่องปรุงน้ำยำ

พริกป่น	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวคั่ว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปไก่	3	ช้อนโต๊ะ

ส่วนประกอบ (ไก่กรอบ)

เนื้อไก่ฉีก	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
พริกไทย	1	ช้อนชา
แป้งทอดกรอบ	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. นำไก่ฉีกมาโรยเกลือ พริกไทย แล้วนำไปชุบแป้งทอดกรอบ แล้วนำลงทอดในน้ำมันจนสุก นำขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักไว้
2. ทำน้ำยำโดยนำเครื่องปรุงทั้งหมดใส่ลงไปในชามผสม ตามด้วยผักต่างๆ คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำไก่ทอดลงไปคลุกกับน้ำยำให้ทั่ว ตักใส่จานเสิร์ฟ