ออมเล็ต

www.goldenmountainsauce.com

ส่วนประกอบ (ออมเล็ต)

ไข่ไก่	3	ฟอง
นมสดหรือครีม	100	มิลิลิตร
เกลือ	เล็กน้อย	
พริกไทย	เล็กน้อย	
หอมใหญ่สับ	2	ช้อนชา
พริกหวานหั่นเต๋าเล็ก	2	ช้อนชา
แฮมหั่นเต๋าเล็ก	1	ช้อนโต๊ะ
เนยจืด	2	ช้อนชา
ซอสปรุงรสฝาเหลือง ตราภูเขาทอง		

วิธีทำ

1. ระหว่างนั้นผสมไข่ ครีม และปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ลงไป ผสมให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะให้ร้อนใส่เนยจากนั้นเทไข่ที่ผสมไว้ลงกระทะ
   ใช้พายไม้คนเล็กน้อยที่ก้นกระทะคอยตะล่อมด้านข้างลงมาตรงกลาง(เพราะด้านข้างจะสุกเร็ว)
3. พอไข่เริ่มเซ็ตตัวแข็งเล็กน้อยแล้ว เกลี่ยให้ไปอยู่ตรงหัวกระทะ
4. จากนั้นลง หอมใหญ่ พริกหวาน แฮมลงมาได้เลย
5. เกลี่ยไปตรงหัวกระทะ สลับกับการเขย่ากระทะเล็กน้อย เพื่อม้วนไข่ให้เป็นลูกสวยงาม
   พร้อมเสิร์ฟคู่กับซอสปรุงรสฝาเหลืองหรือซอสพริกศรีราชาตราศรีราชาพานิช

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