

# ออมเล็ต

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (ออมเล็ต)

ไข่ไก่	3	ฟอง
นมสดหรือครีม	100	มิลลิลิตร
เกลือ		เล็กน้อย
พริกไทย		เล็กน้อย
หอมใหญ่สับ	2	ช้อนชา
พริกหวานหั่นเตาเล็ก	2	ช้อนชา
แฮมหั่นเตาเล็ก	1	ช้อนโต๊ะ
เนยจืด	2	ช้อนชา
ซอสปรุงรสฝาเหลือง ตราภูเขาทอง		

## วิธีทำ

1. ระหว่างนั้นผสมไข่ ครีม และปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ลงไป ผสมให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมันจากนั้นเทไข่ที่ผสมไว้ลงกระทะ  
ใช้พายไม้คนเล็กน้อยที่ก้นกระทะคอยตะล่อมด้านข้างลงมาตรงกลาง(เพราะด้านข้างจะสุกเร็ว)
3. พอไข่เริ่มเซ็ดตัวแข็งเล็กน้อยแล้ว เกลี่ยให้ไปอยู่ตรงหัวกระทะ
4. จากนั้นลง หอมใหญ่ พริกหวาน แฮมลงมาได้เลย
5. เกลี่ยไปตรงหัวกระทะ สลับกับการเขย่ากระทะเล็กน้อย เพื่อมันไข่ให้เป็นลูกสวยงาม  
พร้อมเสิร์ฟคู่กับซอสปรุงรสฝาเหลืองหรือซอสพริกศรีราชาตราภูเขาทอง

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