

ผัดมามาไก่ย่างซอส

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ผัดมามาไก่ย่างซอส)

เส้นมามา	110	กรัม	สะโพกไก่	100	กรัม
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ	หอมหัวใหญ่	10	กรัม
ข้าวโพดอ่อน	10	กรัม	มะเขือเทศหั่นเหลี่ยม	10	กรัม
ต้นหอมซอย	5	กรัม	ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	1	ช้อนชา	ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา	น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำเส้นมามา ลวกให้สุก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- นำสะโพกไก่ ตัดหนังมา แล้วให้บางหมักด้วยซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง และน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 5 นาที จากนั้นนำเนื้อไก่ไปย่างพอสุก หั่นเป็นชิ้นพอดีคำพักไว้
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชไฟรอนปานกลาง ใส่กระเทียม, หัวหอมใหญ่, ข้าวโพดอ่อน และมะเขือเทศ ผัดจนหอม
- ใส่เส้นมามา ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง ผัดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันใส่ ต้นหอมซอยปิดไฟ
- ตักเสิร์ฟร้อนๆ เสิร์ฟ

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