

# ก๋วยเตี๋ยวแกงไก่ (ประเทศพม่า)

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (สำหรับน้ำซุปลไก่+เนื้อไก่ฉีก)

|  |     |          |
|--|-----|----------|
| สะโพกไก่                                     | 300 | กรัม     |
| ซอสปรุงรสฝาแดง ตรากูเขาทอง(สำหรับน้ำซุปลไก่) | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำเปล่า                                     | 3   | ถ้วยตวง  |

## วิธีทำ

- ต้มไก่ โดยใช้ น้ำสองเท่า ใส่ซอสปรุงรสฝาแดง 1 ช้อนโต๊ะ ต้มนาน 15 นาที
- เทซุปลใส่ภาชนะไว้ (น้ำซุปลไก่) เก็บไว้แต่เนื้อไก่ และกระดูกทิ้ง นำไก่ไปฉีกให้เป็นชิ้นๆพอดีคำ พักไว้

## ส่วนประกอบ (สำหรับน้ำก๋วยเตี๋ยว)

|                             |     |          |   |     |          |
|-----------------------------|-----|----------|---|-----|----------|
| น้ำซุปลไก่                  | 1   | ถ้วยตวง  | น้ำมันพืช                                   | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| ซอสพริกภูเขาทอง สูตรเผ็ดมาก | 3   | ช้อนโต๊ะ | หัวหอมใหญ่สับ                               | 1/2 | หัว      |
| หัวกะทิ                     | 1/2 | ถ้วยตวง  | ซอสปรุงรสอาหาร<br>ตรากูเขาทอง(สำหรับน้ำราด) | 2   | ช้อนโต๊ะ |
| พริกป่น                     | 1/4 | ช้อนชา   | ถั่วลิสงป่น                                 | 2   | ช้อนโต๊ะ |

## วิธีทำ

- ใส่น้ำมัน ซอสพริกเผ็ดมาก ตรากูเขาทอง หัวหอมใหญ่ กะทิ ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง และพริกป่น ผัดให้เข้ากัน ใส่ถั่วลิสงป่นใส่น้ำซุปลไก่ 1/2 ถ้วย เคี่ยวให้เข้ากันพักไว้

## ส่วนประกอบ (การลวกบะหมี่)

|                                 |     |          |
|---------------------------------|-----|----------|
| บะหมี่แห้งสาลี                  | 150 | กรัม     |
| น้ำมันพืช(สำหรับคลุกเส้นบะหมี่) | 1   | ช้อนโต๊ะ |

### วิธีทำ

1. ลวกเส้นบะหมี่ในน้ำร้อน พอสุกตักขึ้นแช่น้ำเย็นทันที แล้วตักขึ้นสะเด็ดน้ำจึงนำมาคลุกกับน้ำมันเพื่อป้องกันเส้นติดกัน

### ส่วนประกอบ (สำหรับตักแต่งหน้า)

|                         |          |          |
|-------------------------|----------|----------|
| ไข่ต้มหั่นแฉลบ          | 1        | ฟอง      |
| หอมแดงซอยบาง            | 1        | หัว      |
| กระเทียมเจียว           | 1        | ช้อนโต๊ะ |
| ต้นหอมซอย               | พอประมาณ |          |
| ผักชีซอย                | พอประมาณ |          |
| บะหมี่กรอบสำหรับโรยหน้า | พอประมาณ |          |

### วิธีทำ

1. นำบะหมี่จัดใส่จานนำไก่ฉีก ไข่ต้มและหอมแดง วางตกแต่งหน้า
2. นำน้ำกวยเตี๋ยวที่ทำไว้มาราดบนบะหมี่ที่เตรียมไว้ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว, ต้นหอม, ผักชี พร้อมเสิร์ฟ

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