

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 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)

บะหมี่แป้งสาลี	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 วางตักแต่งหน้า
2. นำน้ำกวยเตี๋ยวที่ทำไว้มาราดบนบะหมี่ที่เตรียมไว้ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว, ต้นหอม, ผักชี พร้อมเสิร์ฟ

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