

# ไข่ตุ๋นไมโครเวฟ

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (ไข่ตุ๋นไมโครเวฟ)

ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง
กุ้งหั่นชิ้น	3	ถ้วยตวง
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่อ่างผสม เทน้ำลงไปปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง คนส่วนผสมพอให้เข้ากัน  
ไม่ควรตีไข่ให้ขึ้นฟูจนเป็นฟองเพราะหนึ่งแล้วหน้าจะไม่สวยไม่เรียบ
2. จากนั้นเทใส่ภาชนะทนไฟ นำเข้าไมโครเวฟไฟอ่อน ประมาณ 450 วัตต์ ประมาณ 4 นาที ต้นหอมซอย ลงไป  
และนำกลับเข้าเตาไมโครเวฟ ต่อก 1 นาทีก็ นำออกจากเตา พร้อมเสิร์ฟ

## Tips.

- เป็นเมนูที่เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัยด้วยวิธีการทำอาหารที่ง่ายและรวดเร็วแค่เพียงปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทองและทานคู่กับซอสปรุงรสฝาเหลือง ตรากูเขาทอง ก็จะได้รสชาติที่อร่อยโดนใจ สำหรับ 2-3 เสริฟ

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