

# ไข่ตุ๋นทอดกรอบ

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบ (ไข่ตุ๋นทอดกรอบ)

ไข่ไก่	3	ฟอง
หมูสับ	100	กรัม
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง
ต้นหอมซอย	1	ช้อนชา
ไข่ไก่สำหรับชุบทอด	1	ฟอง
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2-1/2	ช้อนโต๊ะ
แป้งทอดกรอบ	1	ถ้วยตวง

## วิธีทำ

1. ตีไข่กับซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทองจนเข้ากันดี ใส่หมูสับ, ต้นหอมซอยและน้ำเปล่าคนให้เข้ากันเทใส่ถ้วยเพื่อนำไปเวฟประมาณ 6 นาที
2. นำไข่ที่เวฟแล้วออกจากถ้วย หั่นเป็นชิ้น นำไปคลุกกับแป้งทอดกรอบ
3. ตอกไข่ที่ไว้สำหรับทอดใส่ชาม ปรุงด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง 1/2 ช้อนโต๊ะ นำไข่ตุ๋นที่ชุบแป้งเรียบร้อยแล้วลงชุบในไข่อีกครั้ง
4. นำไข่ลงทอดในน้ำมันร้อนๆ จนเหลืองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับซอสพริกเผ็ดน้อย ตรากูเขาทอง

## Tips.

- เป็นเมนูที่แปลกใหม่โดยมีวิธีการทำที่แสนง่ายแค่เพียงนำวัตถุดิบต่างๆมาผสมปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทอง ก็จะได้รสชาติที่อร่อยถูกปาก กรอบนอก นุ่มในนอกจากนั้นสามารถเพิ่มรสชาติจัดจ้านโดยทานคู่กับซอสพริกศรีราชา ตราศรีราชาพานิช