เป็ดตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

www.goldenmountainsauce.com

ส่วนประกอบ (เป็ดตุ๋นเห็ดหอมยาจีน)

สะโพกเป็ด/ปีกเป็ด	4	ชิ้น	รากผักชีบุบ	2	ราก
กระเทียมบุบพอแตก	40	กรัม	ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	4	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ๊วดำหวาน ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา
น้ำตาลกรวด	2	ช้อนโต๊ะ	เกลือ	1	ช้อนชา
เห็ดหอมแห้ง(แช่น้ำ)	5	ดอกใหญ่	น้ำเปล่า	1.5	ลิตร

เครื่องตุ๋นยาจีน

อบเชย	2	ก้าน
โป๊ยกั๊ก	3	ดอก
พริกไทยดำ	1	ช้อนโต๊ะ
เม็ดเก๋ากี้	1	ช้อนชา

สำหรับโรยหน้า

ผักชี	พอประมาณ

วิธีทำ

1. ตั้งหม้อใส่น้ำเปล่า(ผสมน้ำแช่เห็ดหอม)รอเดือดใส่สะโพกเป็ด/ปีกเป็ด ใส่เครื่องตุ๋นยาจีนที่เตรียมไว้ รากผักชีและกระเทียม ปิดฝาตุ๋นประมาณ 15 นาที
2. ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลกรวด ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง ซีอิ๊วดำหวาน ตราภูเขาทอง คนให้เข้ากัน เคี่ยวด้วยไฟอ่อน 10 นาที เปิดฝาใส่เห็ดหอม และเม็ดเก๋ากี้
3. เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 20 นาที จากนั้นปิดไฟโรยหน้าด้วยผักชี พร้อมเสิร์ฟโดยนำเป็ดที่ได้ออกมาตัดเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ พร้อมกับน้ำจิ้มเป็ด

เครื่องปรุงน้ำจิ้มเป็ด

กระเทียม	4-5	กลีบ
น้ำส้มสายชูกลั่น ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา
น้ำตาลปี๊บ	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชาถ้วยตวง
พริกขี้หนู	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลก หรือบดผสมให้เข้ากันโดยละเอียด เสิร์ฟพร้อมเป็ดตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

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