

เปิดต้นเห็ดหอมยาจีน

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (เปิดต้นเห็ดหอมยาจีน)

สะโพกเปิด/ปีกเปิด	4	ชิ้น	รากผักชีบุบ	2	ราก
กระเทียมบุบพอแตก	40	กรัม	ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	4	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ	ซีอิ้วดำหวาน ตรากูเขาทอง	1	ชอนชา
น้ำตาลกรวด	2	ชอนโต๊ะ	เกลือ	1	ชอนชา
เห็ดหอมแห้ง(แช่น้ำ)	5	ตอกใหญ่	น้ำเปล่า	1.5	ลิตร

เครื่องตุ๋นยาจีน

อบเชย	2	กาน
โป๊ยกั๊ก	3	ดอก
พริกไทยดำ	1	ชอนโต๊ะ
เม็ดเก๊กกี๋	1	ชอนชา

สำหรับโรยหน้า

ผักชี	พอประมาณ
-------	----------

วิธีทำ

- ตั้งหม้อใส่น้ำเปล่า(ผสมน้ำแช่เห็ดหอม)รอเดือดใส่สะโพกเปิด/ปีกเปิด ใส่เครื่องตุ๋นยาจีนที่เตรียมไว้ รากผักชีและกระเทียม ปิดฝาทูนประมาณ 15 นาที
- ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลกรวด ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง ซีอิ้วดำหวาน ตรากูเขาทอง คนให้เข้ากัน เคี่ยวด้วยไฟอ่อน 10 นาที เปิดฝาใส่เห็ดหอม และเม็ดเก๊กกี๋
- เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 20 นาที จากนั้นปิดไฟโรยหน้าด้วยผักชี พร้อมเสิร์ฟโดยนำเบ็ดที่ได้ออกมาตัดเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ พร้อมกับน้ำจิ้มเปิด

เครื่องปรุงน้ำจิ้มเปิด

กระเทียม	4-5	กลีบ
น้ำสมสายชูกลั่น ตรามภูเขาทอง	1	ชอนชา
น้ำตาลปีบ	1	ชอนชา
เกลือป่น	1/4	ชอนชาถ้วยตวง
พริกชี้หนู	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลก หรือบดผสมให้เข้ากันโดยละเอียด เสิร์ฟพร้อมเปิดอุ่นหัดหอมยาลีน

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