

ไข่เจียวนมสดทรงเครื่อง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่เจียวนมสดทรงเครื่อง)

ไข่ไก่	3	ฟอง
นมข้นจืด	3	ชอนโต๊ะ
แครอทหั่นลูกเตาเล็ก	2	ชอนโต๊ะ
เมล็ดถั่วลันเตา	2	ชอนโต๊ะ
เมล็ดถั่วลันเตา	2	ชอนโต๊ะ
กระเทียมทุบและสับ	1/2	ชอนโต๊ะ
ต้นหอมซอยละเอียด	1	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	4-5	ชอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ชามใส่ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง คนให้เข้ากัน ใส่แครอท เมล็ดถั่วลันเตา เนื้อกุ้ง นมข้นจืดและน้ำเปล่า คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันอีกครั้งพักไว้
2. ตั้งกระทะบนไฟปานกลางใส่น้ำมัน ร้อนร้อนจัดใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปหรี่ไฟลงทอดจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ

Tips.

ในการทอดไข่เจียวนมสดทรงเครื่องควรใส่วัตถุดิบให้สมดุลกับไข่เพราะเวลาทอดไข่จะเป็นแผ่นสวยงามไข่เจียวนมสดทรงเครื่องเป็นเมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับคุณแม่มือใหม่โดยเฉพาะเด็กที่ไม่ชอบทานผักเพื่อให้เด็กได้รับประทานอาหารครบ5หมู่ สามารถทำได้ง่ายโดยปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทองที่มีรสชาติ หอม อร่อย ถูกใจ สำหรับ 2-3 เสริฟ

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