

ไข่เจียวต้มยำทะเล

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่เจียวต้มยำทะเล)

ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำมะนาว	1/2	ชอนโต๊ะ
ชาออนสับละเอียด	1	ชอนชา
ตะไคร้ซอยแวนบาง	1	ต้น
พริกขี้หนูซอย	3-4	เม็ด
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2	ใบ
กุ้งสดหั่นชิ้นเล็ก	2	ชอนโต๊ะ
ปลาหมึกหั่นชิ้น	2	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรส ตรากูเขาทอง	1	ชอนโต๊ะ
ซอสพริก ตรากูเขาทอง สูตรเผ็ดน้อย	1	ชอนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	4-5	ชอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ชามผสม ใส่ไข่, ตะไคร้, ใบมะกรูด, พริกซอย แล้วตีไข่ให้เข้ากัน เติมน้ำมะนาว และเครื่องปรุงทั้งหมดและปรุงรสด้วยซอสพริกศรีราชา ตรากูเขาทองและซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทอง คนให้เข้ากัน
2. ทอดไข่ในกระทะน้ำมันร้อน จนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จานเสิร์ฟ

Tips.

- ในการทอดไข่เจียวต้มยำทะเลควรใส่เครื่องสมุนไพรให้สมดุลกับไข่เพราะเวลาทอดไข่จะเป็นแผ่นสวยงามเป็นเมนูอาหารง่ายๆโดยการนำวัตถุดิบของต้มยำมาผสมผสานกับไข่ซึ่งมีความแปลกใหม่โดยนำ ซอสพริกศรีราชา ตรากูเขาทอง มาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มรสชาติ ให้มีความจัดจ้าน

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