

หนังไก่ทอด

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (หนังไก่ทอด)

หนังไก่	1	ถาย	เกลือ	2	ซอนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	2	ซอนโตะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	2	ซอนโตะ
พริกไทย	1	ซอนชา	แป้งทอดกรอบ	1	ถาย
ซอสพริกสูตรเผ็ดน้อย ตราภูเขาทอง	6	ซอนโตะ	น้ำมันพืชสำหรับทอด		พอประมาณ

วิธีทำ

1. นำเกลือ และพริกไทย ผสมกับแป้งทอดกรอบ คนให้เข้ากัน พักไว้
2. ล้างหนังไก่ให้สะอาด และซับให้แห้ง นำไปหมักกับซอสหอยนางรมและซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง จากนั้นนำไปคลุกแป้งที่เตรียมไว้
3. ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง นำหนังไก่ที่คลุกแป้งแล้วลงทอดให้สุกและกรอบดีจัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมซอสพริกสูตรเผ็ดน้อย ตราภูเขาทอง

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com