

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ทอด

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ทอด)

เส้นใหญ่	2	ถัวย	กระเทียมสับ	2	กลีบ
ต้นหอมซอย	2	ต้น	ไข่ไก่	2	ฟอง
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ซอญโตะ	ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	2	ซอญโตะ
ซอสพริกศรีราชาพานิช	5	ซอญโตะ	ผักกาดหอม	1	หัว
พริกไทย	1	ซอญซา	น้ำเปล่า	พอประมาณ	

ส่วนประกอบ (ไก่กรอบ)

เนื้อไก่ส่วนสะโพก	1	ซึน	ซอสปรุงรสมาเขี้ยว ตรากูเขาทอง	3	ซอญโตะ
พริกไทย	1	ซอญโตะ	ไข่ไก่	2	ฟอง
เกล็ดขนมปังละเอียด	1	ถัวย	เกลือ	2	ซอญซา
แป้งสำหรับคลุก	พอประมาณ		น้ำมันพืชสำหรับทอด	พอประมาณ	

วิธีทำ

- หมักสะโพกไก่ด้วยซอสปรุงรสผาเขี้ยว ตรากูเขาทอง พริกไทย และเกลือ พักไว้ประมาณ 15 นาทีจากนั้นนำไปคลุกกับแป้งนำไปชุบไข่ไก่ แล้วจึงนำกลับไปชุบกับเกล็ดขนมปังอีกครั้ง
- ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง นำไก่ลงไปทอดให้สุกดี พักไว้บนตะแกรง
- ตั้งกระทะบนความร้อนปานกลาง ผัดกระเทียมให้มีความหอมใส่เส้นใหญ่ลงไปตามด้วยน้ำเปล่าเล็กน้อย
- ตอกไข่ไก่ตามลงไป ปรุงรสด้วยพริกไทยซอสปรุงรสอาหารและซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง ผัดให้เข้ากันดี จากนั้นจึงเร่งความร้อนให้สูงขึ้น
- จัดผักกาดหอมลงในภาชนะ แล้วตักก๋วยเตี๋ยวที่คั่วไว้ลงไป ตามด้วยไก่ทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกศรีราชาพานิช