

ต้มยำกุ้ง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ต้มยำกุ้ง)

น้ำ	3	ถ้วยตวง	ชาชอย	3	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้	2	ต้น	หัวกุ้งและเปลือกกุ้ง	1/2	ถ้วยตวง
เห็ดฟางหั่น	1/2	ถ้วยตวง	พริกชี้หนูแดงบวบ	4-5	เม็ด
น้ำพริกเผา	2	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาแดง	4	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแม่น้ำขนาดใหญ่	4	ตัว	นมขมิ้นจัด	1/2	ถ้วยตวง
ใบมะกรูด	4-5	ใบ	น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

สำหรับโรยหน้า

ผักชีสับ	2	ช้อนโต๊ะ
----------	---	----------

วิธีทำ

- ตั้งหม้อใส่น้ำร้อนเดือดจัด ใส่ชาชอย ตะไคร้บวบเล็กน้อยลงไป รอเดือดแล้วใส่เห็ดฟางและหัวกุ้งเพื่อได้กลิ่นหอมและความมัน ลดไฟเหลือไฟกลางรอน้ำซุบเดือดอีกครั้ง
- ตามด้วยพริกชี้หนูแดง น้ำพริกเผา ซอสปรุงรสฝาแดง ตราภูเขาทอง คนจนเข้ากัน เมื่อเดือดอีกครั้งใส่น้ำกุ้งลงไปเอาแค่นี้สุกแค่ 95 เปอร์เซ็นต์ แล้วตามด้วยนม รอน้ำเดือดเล็กน้อยอีกครั้ง ฝึกใบมะกรูดใส่ลงไป ปิดไฟบีบมะนาว แล้วโรยด้วยผักชีแล้วตักเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com