

กุ้งชุบแป้งทอด

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (แบ่งสำหรับชุบกุ้ง)

แป้งทอดกรอบ	400	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำเย็น	500	มิลลิลิตร
เกล็ดขนมปัง	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. เตรียมน้ำเย็นมาเตรียมไว้ใส่ไข่ไก่ลงไปตีให้เข้ากัน ค่อยๆใส่แป้งที่ละนิดตีแป้งทอดกรอบกับน้ำให้เข้ากันจนหมด
2. ใส่ผงฟู และเกลือ ตีแป้งให้เข้ากันอีกครั้ง
3. นำกุ้งที่เตรียมไว้มาชุบแป้งที่ผสมไว้ ชุบด้วยเกล็ดขนมปังอีกครั้ง ลงทอด

เครื่องปรุง

กุ้ง	10	ตัว หรือตามชอบ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากุเขาทอง	1	ช้อนชา
พริกไทย	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ

1. แกะเปลือกกุ้ง ล้างให้สะอาด แล้วนำกุ้งปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากุเขาทอง และพริกไทย คลุกให้เข้ากัน

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