

ยำวุ้นเส้นรวมมิตร

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ยำวุ้นเส้นรวมมิตร)

หมูสับ	40	กรัม	ใส่กรอก	1	ชิ้น
กุ้ง	3	ตัว	ปลาหมึก	3	ตัว
วุ้นเส้น (แช่น้ำ)	50	กรัม	คีนชาย หั่นท่อน 1 นิ้ว	1	ตน
หัวหอมใหญ่(ขนาดกลาง)	1/2	ลูก	มะเขือเทศ(ขนาดกลาง)	1	ลูก
พริกชี้หนูเขียว แดงสับ	1/2	ช้อนโต๊ะ	ซอสพริกศรีราชา ผัดกลาง ตราศรีราชาพานิช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา			

วิธีทำ

- นำหมูสับ ใส่กรอก กุ้ง และปลาหมึก นำไปลวกในน้ำร้อน พอสุกตักขึ้นพักไว้
- นำวุ้นเส้นแช่น้ำให้นิ่ม นำไปลวกในน้ำร้อน ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำ
- นำพริกชี้หนูสับ, ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง, น้ำตาลทราย, น้ำมะนาว, ซอสพริกศรีราชา ผัดกลาง ตราศรีราชาพานิช คนให้เข้ากัน
- ใส่วุ้นเส้น, กุ้ง, ปลาหมึก ตามด้วยคีนชาย, หัวหอมใหญ่, มะเขือเทศ คนให้เข้ากัน ตักขึ้นใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com