

ผัดมามาตมยำทะเลแห้ง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ผัดมามาตมยำทะเลแห้ง)

เส้นมามา	110	กรัม	ปลาหมึก	4	ตัวเล็ก
กุ้งสด	6	ตัว	เห็ดฟางดอกใหญ่	2	ดอก
ตะไคร้ซอย	1	ต้น	ข่าแก่	1	ชิ้น
ใบมะกรูด	2	ใบ	พริกชี้หนูสีแดงบุบพอแตก	3	เม็ด
มะเขือเทศราชินี	4	ลูก	น้ำพริกเผา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนชา	ซีอิ้วขาว ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปล	1/2	ถ้วยตวง			

วิธีทำ

1. นำเส้นมามา ลวกให้สุก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ตั้งกระทะ ใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันพืชไปในกระทะ พอน้ำมันเริ่มร้อนก็ใส่ข่ากับตะไคร้ซอยลงไปคั่วให้หอมๆ
3. ใส่น้ำพริกเผาลงไป ตามด้วยน้ำซุปล (เพื่อไม่ให้ส่วนผสมในกระทะแห้งจนเกินไป)
4. ผัดน้ำพริกเผาให้เข้ากับเครื่องต้มยำ ตามด้วยกุ้ง หมึก และผัดให้เข้ากันดี
5. ใสเส้นมามา พริกชี้หนู เห็ดฟางลงไป ตามด้วยน้ำมะนาว ปรงรสด้วย ซีอิ้วขาว ตรากูเขาทอง น้ำตาล และน้ำซุปล ผัดให้เข้ากัน รอนจนเดือด ใสมะเขือเทศราชินีกับใบมะกรูดลงไป ผัดให้เข้ากันอีกที ปิดไฟ ตักเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตรากูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com