

มาม่าซีเมาทะเล

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (มาม่าซีเมาทะเล)

เส้นมามา	110	กรัม	กุ้ง	4	ตัว
ปลาหมึก	4	ตัว	กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หนูสีแดงสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยอ่อน	2	ช่อ
พริกชี้ฟ้าแดง (หั่นแฉลบๆ)	1	เม็ด	ใบโหระพา	พอประมาณ	
ใบมะกรูด	2	ใบ	กระชาย(ซอยเส้น)	5	กรัม
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปล	พอประมาณ				

วิธีทำ

1. นำเส้นมามา ลวกให้สุก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเริ่มร้อนใส่กระเทียม พริกชี้หนูสีแดง ผัดให้เข้ากันจนหอม ใส่กุ้ง, ปลาหมึกลงไปผัดพอสุก ใส่เส้นมามาปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง เติมน้ำซุปล ผัดให้เข้ากัน
3. ใส่พริกชี้ฟ้าแดง, กระชายซอย, ใบมะกรูดและพริกไทยอ่อน ผัดให้เข้ากัน ตามด้วยใบโหระพาผัดให้เข้ากัน ปิดไฟตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตรากูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com