

กวยเตี๋ยวผัดไทย

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ

กวยเตี๋ยวเส้นเล็ก	350	กรัม	หัวไชโป๊หวานสับ	50	กรัม
หัวหอมแดงสับ	30	กรัม	กุ้งสด	300	กรัม
กุ้งแห้ง	30	กรัม	ถั่วงอกเด็ดหาง	150	กรัม
ไข่เป็ด	1-2	ฟอง	น้ำมันพืช	1/2	ถ้วย
กุยช่ายหั่นตามขวาง	80	กรัม	ซอสผัดไทย	1/2	ถ้วย
เต้าหู้แผ่นชนิดแข็งหั่นเต๋า	100	กรัม			

ซอสผัดไทย

น้ำมะขามเปียก	2	ถ้วย
ซีอิ้วขาวตราภูเขาทอง	3/4	ถ้วย
น้ำตาลปีป	500	กรัม

เครื่องเคียง

ถั่วงอกสด กุยช่าย หัวปลี ถั่วลิสงคั่วบด มะนาว

วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลปีปกับน้ำร้อน พักไว้

2. ผสมเครื่องปรุงซอสผัดไทย โดยใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีปที่ละลายเตรียมไว้ ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง นำขึ้นตั้งไฟ รอนจนกระทั่งเดือด ลดไฟลง เคี่ยวต่ออีก 15-20 นาที เสร็จแล้ว ยกลงพักไว้

3. ตั้งกระทะใช้ไฟแรง ใส่ น้ำมันพืช พอร้อนใส่ไข่เปิด คนเร็ว ๆ ไม่ต้องให้สุกมาก ใส่หอมแดง กุยช่าย ถั่วงอก เต้าหู้แข็ง กุ้งแห้ง ผัดให้เข้ากันดี จากนั้นลวกเส้นเล็กผ่านน้ำเพื่อไม่ให้เส้นแข็ง (แต่อย่าทิ้งไว้นาน เส้นจะเละ) ใส่เส้นเล็กลงในกระทะ
4. ใส่ซอสผัดไทยที่เตรียมไว้ ปรุงรสเพิ่มตามชอบ ผัดให้เข้ากัน ใส่กุ้งสด ผัดให้เข้ากันอีกรอบ กุ้งสุกแล้วยกลง ตักใส่จานจัดเสิร์ฟ

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