ข้าวนึ่งไก่กุนเชียง สูตรชาววัง

www.goldenmountainsauce.com

เครื่องปรุง (สำหรับ3ที่)

เนื้อไก่ไม่ติดหนัง(หั่นชิ้นพอดีคำ)	1 1/2	ถ้วย	กุนเชียง	1/2	ถ้วย
เห็ดหอม(แช่น้ำให้นิ่มหั่นตามขวาง)	1/4	ถ้วย	ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา	ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร(ล้างสะอาด)	6	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ๊วดำ ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา
น้ำซุป	12	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนโต๊ะ

เครื่องเคียง

พริกชี้ฟ้าเขียว ต้นหอม

วิธีทำ

1.นำเนื้อไก่ กุนเชียง และเห็ดหอมที่เตรียมไว้ผสมกับ ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง, ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง, ซีอิ๊วดำ ตราภูเขาทอง และ ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 15 - 20 นาที

2.ตักส่วนผสมที่หมักไว้ใส่ถ้วยนึ่งข้าว ปริมาณตามชอบ แต่ควรอยู่ในปริมาณ 1/3 ของถ้วย ใส่ข้าวสารในถ้วยนึงประมาณ 1 ช้อนพูน เกลี่ยข้าวให้เสมอกัน จากนั้นเติมน้ำซุปลงไปถ้วยละ 4 ช้อนโต๊ะ นำไปนึ่งในลังถึงที่น้ำเดือดแล้วประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าจะสุก

3.ยกลง จัดเสิร์ฟ

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