

# ข้าวหนึ่งไถ่กุนเชียง สูตรชาววัง

www.goldenmountainsauce.com



## เครื่องปรุง (สำหรับ3ที่)

เนื้อไก่ไม่ติดหนัง(หันชิ้นพอดีคำ)	1 1/2	ถ้วย	กุนเชียง	1/2	ถ้วย
เห็ดหอม(แช่น้ำให้นิ่มหั่นตามขวาง)	1/4	ถ้วย	ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา	ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร(ล้างสะอาด)	6	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ้วดำ ตราภูเขาทอง	1	ช้อนชา
น้ำซุปล	12	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1/2	ช้อนโต๊ะ

## เครื่องเคียง

พริกชี้ฟ้าเขียว ต้นหอม

## วิธีทำ

- นำเนื้อไก่ กุนเชียง และเห็ดหอมที่เตรียมไว้ผสมกับ ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง, ซีอิ้วขาว ตราภูเขาทอง, ซีอิ้วดำ ตราภูเขาทอง และ ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 15 - 20 นาที
- ตักส่วนผสมที่หมักไว้ใส่ถ้วยหนึ่งข้าว ปริมาณตามชอบ แต่ควรอยู่ในปริมาณ 1/3 ของถ้วย ใส่ข้าวสารในถ้วยหนึ่งประมาณ 1 ช้อนพูน เกลี่ยข้าวให้เสมอกัน จากนั้นเติมน้ำซุปลงไปถ้วยละ 4 ช้อนโต๊ะ นำไปนึ่งในลังถึงที่น้ำเดือดแล้วประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าจะสุก
- ยกลง จัดเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)