

ข้าวผัดกุ้ง

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (สำหรับ 2 ที่)

กุ้งแชบวย (ลวกพอสุก)	6	ตัว
ข้าวสวย	2	ถ้วย
หอมใหญ่หั่นเต๋า	2/3	ถ้วย
มะเขือเทศหั่นเต๋า	1/3	ถ้วย
ใบหอม	1/3	ถ้วย
ไข่เป็ด	2	ฟอง
ดอกเกลือ	1/8	ช้อนชา
ซอสปรุงรสอาหารผสม ตราภูเขาทอง	1 1/4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/4	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา

เครื่องเคียง

ต้นหอม มะนาว

วิธีทำ

ผัดครั้งที่ 1

- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใสไข่เป็ดลงผัดให้สุก ตักขึ้นพักไว้
- ปรุงรสข้าวด้วย ซอสปรุงรสอาหารผสม ตราภูเขาทอง เกลือ และพริกไทย คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ใส่วุ้นที่ปรุงรสเสร็จแล้วลงในกระทะ ใสไข่ที่ผัดไว้แล้วลงไป คนให้เข้ากันดี ตักขึ้นพักไว้

ผัดครั้งที่ 2

- ตั้งกระทะเปล่าให้ร้อนจัด (ไม่ต้องใส่น้ำมัน) แล้วนำข้าวผัดที่ได้จากการผัดครั้งที่ 1 ลงไป ใส่กุ้ง มะเขือเทศ หอมใหญ่ ใบหอม ลงผัด คลุกเคล้าให้เข้ากันจนสุกดี ตักขึ้น จัดเสิร์ฟ

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