

หมักหมู เข้มเข้านเนื้อ ด้วยซอสฝาเขียว

www.goldenmountainsauce.com



วัตถุดิบ

1. หมูสามชั้นสไลด์ 500 กรัม
2. ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง 3 ช้อนโต๊ะ
3. งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
4. แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำเปล่า 100 มิลลิลิตร
6. พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
7. ไข่ไก่ 1 ฟอง

วิธีทำ

1. ล้างหมูให้สะอาด พักเตรียมไว้
2. เทน้ำเปล่าใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ จากนั้นผสมแป้งข้าวโพด พริกไทยป่น ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง และไข่ไก่คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำหมูหมักกับหมูที่เตรียมไว้
4. ใส่งาขาวคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง

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