

# หมักหมู หอมอร่อย ด้วยซอสสูงหนวด

www.goldenmountainsauce.com



## วัตถุดิบ

1. หมูสามชั้นสไลด์ 500 กรัม
2. ซอสปรุงรสอาหารฝาส้ม ตราภูเขาทอง 3 ช้อนโต๊ะ (ซอสสูงหนวด)
3. งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
4. แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำเปล่า 100 มิลลิลิตร
6. พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
7. ไช้ไก่ 1 ฟอง

## วิธีทำ

1. ล้างหมูให้สะอาด พักเตรียมไว้
2. เทน้ำเปล่าใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ จากนั้นผสม แป้งข้าวโพด พริกไทยป่น ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง และไช้ไก่ คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำมาหมักกับหมูที่เตรียมไว้
4. ใส่งาขาวคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง

ข้อมูลเมนูอาหารทำได้ง่าย ๆ กับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)