

# สูตรซอสผัดกะเพรา และ สูตรผสมเครื่องพริก by เชฟอุ่น

www.goldenmountainsauce.com

**สูตรซอสผัดกะเพรา**

ส่วนผสมปรุงรสผัดกะเพรา

1. ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง 150 กรัม
2. ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง 50 กรัม
3. ซีอิ๊วขาวตราภูเขาทอง 20 กรัม
4. ซีอิ๊วดำตราภูเขาทอง 3 กรัม
5. น้ำตาลทรายขาว 30 กรัม
6. ซอสถั่ว 5 กรัม
7. ตราภูเขาทอง 1 ซองเป็นเนื้อสัตว์ 100 กรัม

ส่วนผสมเครื่องพริก / เนื้อสัตว์ 500 กรัม

1. พริกชี้ฟ้าเหลือง 10 กรัม
2. พริกชี้ฟ้าสวน 10 กรัม
3. พริกกระเทียม 5 กรัม
4. พริกจินดาแห้ง 5 กรัม
5. พริกไทยสด 5 กรัม
6. กระเทียมไทยพร้อมเปลือก 30 กรัม
7. กระเทียมจีน 40 กรัม
8. ใส่ออกกะเพราเล็กน้อย

\*\*\* โขลกให้เข้ากัน\*\*\*

## ส่วนผสมเครื่องพริกสำหรับผัดกะเพรา/เนื้อสัตว์ 500 กรัม

วัตถุดิบ	ปริมาณ
พริกชี้ฟ้าเหลือง	10 กรัม
พริกชี้ฟ้าสวน	10 กรัม
พริกกระเทียม	5 กรัม
พริกจินดาแห้ง	5 กรัม
พริกไทยสด	5 กรัม
กระเทียมไทยพร้อมเปลือก	30 กรัม
กระเทียมจีน	40 กรัม
ดอกกะเพราเล็กน้อย	

## วิธีทำ

- โขลกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

## ส่วนผสมทำซอสผัดกะเพรา

\*อัตราการใช้ 1 ซองโต๊ะ/เนื้อสัตว์ 100 กรัม

วัตถุดิบ	ปริมาณ
ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง	150 กรัม
ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง	50 กรัม
ซีอิ๊วขาวตราภูเขาทอง	20 กรัม
ซีอิ๊วดำตราภูเขาทอง	3 กรัม

น้ำตาลทรายขาว	30 กรัม
เกลือ	5 กรัม

### วิธีทำ

- ใส่วัตถุดิบทุกอย่างในชามผสม แล้วคนทุกอย่างให้เข้ากันดี

---

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