

เนื้อย่างสูตรคุณแม่ และแจ่วศรีราชาพานิช by เชฟเทียน

TopChefThailand2023

www.goldenmountainsauce.com

เมนูเนื้อย่างสูตรคุณแม่ และแจ่วศรีราชาพานิช

ชุดย่างเนื้อย่างศรีราชาพานิช		วัตถุดิบเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน	
เนื้อย่างศรีราชาพานิช	50 กรัม	เนื้อซี่โครงหมู	1 กิโลกรัม
ซอสพริกศรีราชา	25 กรัม	ซอสศรีราชา	80 กรัม
น้ำส้ม	25 กรัม	ซอสปรุงรสฝาเขียว	15 กรัม
น้ำขาว	30 กรัม	ซอสถนอมรสหมูทอด	50 กรัม
พริกไทย	5 กรัม	เกลือ	2 กรัม
ข้าวคั่ว	5 กรัม	พริกไทย	3 กรัม
ผงขมิ้น	10 กรัม	น้ำตาล	25 กรัม
กระเทียม	5 กรัม	ข้าวคั่ว	(ตามชอบ)
สาหร่าย	10 กรัม		

วิธีทำเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน

- ใช้ค้อนทุบเนื้อให้เนื้อนุ่มและคลายตัว (หรือใช้ส้อมจิ้ม)
- นำส่วนผสมของเครื่องปรุงทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน(ยกเว้นข้าวคั่ว) แล้วนำเนื้อลงไปย่าง ใช้เครื่องปรุงซาหมือ พักทิ้งไว้ 1 ชม. ในตู้เย็น
- นำมาย่างด้วยเตาถ่าน (ถ้ามี) ด้วยไฟเบาไปเรื่อยๆ พอเนื้อเริ่มได้ที่แล้ว โรยข้าวคั่วแล้ว ย่างไฟแรง แปะเตี๋ยวเป็นอันเสร็จ

วิธีทำน้ำจิ้มแจ่วศรีราชาพานิช

- ผสมซอสศรีราชาพานิช, ซอสปรุงรสฝาเขียว, ข้าวคั่ว, น้ำส้ม, น้ำขาว, เกลือทั้งหมดเข้ากันและรสชาติ
- ก่อนเสิร์ฟจุ่มศรีราชาพานิช, หมูทอด, กล้วยไม้, ผักชีฝรั่ง, พริกไทย และข้าวคั่ว เป็นอันเสร็จ

วัตถุดิบเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน

รายการ	ปริมาณ
เนื้อเสื่อรองไหม	1 กิโลกรัม
ซอสพริกศรีราชา เผ็ดกลาง ตราศรีราชาพานิช	80 กรัม
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	15 กรัม
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	50 กรัม
เกลือ	2 กรัม
พริกไทย	3 กรัม
น้ำตาล	25 กรัม
ข้าวคั่ว	(ตามชอบ)

วิธีทำเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน

- ใช้ค้อนทุบเนื้อให้เนื้อนุ่มและคลายตัว (หรือใช้ส้อมจิ้ม)
- นำส่วนผสมของเครื่องปรุงทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน(ยกเว้นข้าวคั่ว) แล้วนำเนื้อลงไปย่าง ใช้เครื่องปรุงซาหมือ พักทิ้งไว้ 1 ชม. ในตู้เย็น
- นำมาย่างด้วยเตาถ่าน (ถ้ามี) ด้วยไฟเบาไปเรื่อยๆ พอเนื้อเริ่มได้ที่แล้ว โรยข้าวคั่วแล้ว ย่างไฟแรง แปะเตี๋ยวเป็นอันเสร็จ

วัตถุดิบทำน้ำจิ้มแจ่วศรีราชาพานิช

รายการ	ปริมาณ
ซอสพริกศรีราชา เผ็ดกลาง ตราศรีราชาพานิช	50 กรัม

น้ำเชื่อม	25 กรัม
ซอสภูเขาทองฝาเขียว ตราภูเขาทอง	20 กรัม
น้ำมะนาว	30 กรัม
พริกป่น	5 กรัม
ข้าวคั่ว	5 กรัม
หอมแดง	10 กรัม
กระเทียม	5 กรัม
ผักชีฝรั่ง	10 กรัม

วิธีทำน้ำจิ้มแจ่วศรีราชาพานิช

1. ผสมซอสพริกศรีราชาพานิช ,ซอสปรุงรสฝาเขียวภูเขาทอง น้ำเชื่อม น้ำมะนาว ผสมทั้งหมดให้เข้ากันชิมรสชาติ
2. ก่อนเสิร์ฟแจ่วศรีราชาพานิชเติม หอมแดง,กระเทียม,ผักชีฝรั่ง,พริกป่น และข้าวคั่ว เป็นอันเสร็จ

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