

เนื้อย่างสูตรคุณแม่ และแจ่วศรีราชาพานิช by เชฟเทียน

TopChefThailand2023

www.goldenmountainsauce.com

เมนูเนื้อย่างสูตรคุณแม่ และแจ่วศรีราชาพานิช

| ชุดย่างเนื้อย่างศรีราชาพานิช | | วัตถุดิบเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน | |
|------------------------------|---------|---|------------|
| เนื้อย่างศรีราชาพานิช | 50 กรัม | เนื้อซี่โครงหมู | 1 กิโลกรัม |
| ซอสปรุงรสฝาเขียว | 25 กรัม | ซอสศรีราชา | 80 กรัม |
| น้ำส้ม | 25 กรัม | ซอสปรุงรสฝาเขียว | 15 กรัม |
| น้ำขาว | 30 กรัม | ซอสซอสปรุงรสฝาเขียว | 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 ใช้เครื่องปรุงซาบือ พักทิ้งไว้ 1 ชม. ในตู้เย็น
- นำมาย่างด้วยเตาถ่าน (ถ้ามี) ด้วยไฟเบาไปเรื่อยๆ พอเนื้อเริ่มได้ที่แล้ว โรยข้าวคั่วแล้ว ย่างไฟแรง แปะเตี๋ยวเป็นอันเสร็จ

วิธีทำน้ำจิ้มแจ่วศรีราชาพานิช

- ผสมซอสศรีราชาพานิช, ซอสปรุงรสฝาเขียว, น้ำส้ม, น้ำขาว, เกลือ, พริกไทย, น้ำตาล, ข้าวคั่ว
- กรองเอาฟองศรีราชาพานิช, ซอสปรุงรส, กระเทียม, ผงขมิ้น, พริกไทย และข้าวคั่ว เป็นอันเสร็จ

วัตถุดิบเนื้อย่างศรีราชาพานิชสูตรแม่เทียน

| รายการ | ปริมาณ |
|---|------------|
| เนื้อเสีอร่องโท | 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 ใช้เครื่องปรุงซาบือ 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