กระเพาะปลาน้ำแดง หมี่อายุยืน

www.goldenmountainsauce.com

1.1 สวนผสมทำน้ำซุป/น้ำสต๊อก	ปริมาณ (หน่วยกรัม)
กระดูกเล้ง (ล้างสะอาด)	500
โครงไก่ (ล้างสะอาด)	500
หอมหัวใหญ่ผ่าครึ่ง	200
รากผักชีทุบ	100
หัวไชเท้าหั่นท่อน	200
กระเทียมจีนทุบ	50
น้ำตาลกรวด	30
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	30
เกลือ	15
น้ำเปล่า	8000
พริกไทยดำเม็ดบุหยาบ	15
เอ็นหอยเชลล์	15

1.2 วิธีทำน้ำซุป/น้ำสต๊อก
1. ตั้งน้ำไฟกลาง ใส่เล้งและโครงไก่ที่เตรียมไว้ลงไป ตามด้วยหอมหัวใหญ่ รากผักชี หัวไชเท้า กระเทียมจีน พริกไทยดำ น้ำตาลกรวด **ซีอิ๊วขาวตราภูเขาทอง** เกลือ และเอ็นหอยเชลล์
2. พอน้ำเดือดให้ลดไฟออนปิดฝาหม้อ(โดยให้แง้มไว้เล็กน้อย) ใช้เวลาต้ม 2-3 ชั่วโมง จากนั้นกรองเอาแต่น้ำซุปสีเหลืองทอง นำไปทำกระเพาะปลาน้ำแดงได้เลย หรือแบ่งใส่ถุงไว้ทำเมนูอื่นๆได้

2.1 ส่วนผสมทำพริกน้ำส้ม (ทานกับกระเพาะปลาน้ำแดง)	**ปริมาณ (หน่วยกรัม)**
พริกชี้เหลืองหั่นท่อน	30
กระเทียม	10
น้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ตราภูเขาทอง	45
น้ำตาลทราย	30
เกลือ	5
น้ำเปล่า	45

2.2 วิธีทำพริกน้ำส้ม (ทานกับกระเพาะปลาน้ำแดง)
1. นำ**น้ำส้มสายชูกลั่น5%ตราภูเขาทอง** น้ำตาลทราย น้ำเปล่า เกลือ ใส่ลงในชามผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้
2. ปั่นพริกชี้ฟ้าเหลือง กระเทียม และส่วนผสมน้ำส้มสายชูที่ผสมไว้(ตามข้อ1) ปั่นให้เข้ากันดี
3. นำส่วนผสมที่ปั่นไว้ใส่หม้อ ตั้งไฟให้ร้อน แล้วพักให้เย็น ทานคู่กระเพาะปลาน้ำแดง หรือเมนูนึ่ง ลวก ก๋อยอย

3.1 ส่วนผสมทำกระเพาะปลาน้ำแดง หมี่อายุยืน	**ปริมาณ (หน่วยกรัม)**
กระเพาะปลาหลอดเล็ก (ต้มจนนิ่ม ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ)	300
ปีกไก่บน (ล้างสะอาด)	1000
ไข่นกกระทา (ต้มสุก แกะเปลือก)	36 ฟอง (หรือตามชอบ)
เห็ดหอมแห้ง (แช่น้ำ แล้วหั่นพอดีคำ)	50
หน่อไม้ต้มหั่นเส้น	400
เลือดไก่หั่นเต๋า(ขนาดตามชอบ)	400
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	240
ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง (ซอสลุงหนวดขวดส้ม)	45
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	30
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	30
เกลือ	10
น้ำซุป/น้ำสต็อกที่เตรียมไว้	4000
ผักชี	สำหรับโรยหน้า
พริกไทยป่น	5
แป้งข้าวโพด30กรัม และ แป้งมันฮองกง30กรัม ละลายน้ำพักไว้	60
เส้นหมี่ฮองกง (แนะนำตรากระต่าย)	ตามชอบ

3.2 วิธีทำกระเพาะปลาน้ำแดง หมี่อายุยืน
1. ตั้งน้ำซุปไฟกลาง ใส่ปีกไก่บนลงไป ตามด้วนเกลือ พอไก่สุกใส่เลือดไก่ลงไป ปรุงรสด้วย **ซอสหอยนามรมตราภูเขาทอง ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง ซีอิ๊วขาวตราภูเขาทอง** และ**ซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง(ซอสลุงหนวดขวดส้ม)** ชิมรสชาติ ให้ได้รสชาติเข้มข้นตามชอบ

2. ใส่หน่อไม้ เห็ดหอม กระเพาะปลา ลงไปต้ม พอไฟเดือดให้ลดไฟลง คอยๆใส่แป้งมันที่ละลายไว้(ขณะใส่แป้งมันต้องคนหม้อตลอดเวลา เพื่อไม่ให้แป้งจับตัวเป็นก้อน) จากนั้นใส่ไข่นกกระทา และพริกไทยป่น ค้นให้เข้ากัน ชิมให้ได้รสชาติตามชอบ ปิดไฟพร้อมทาน
3. แนะนำทานคู่กับเส้นหมี่ฮ่องกง ตรากระต่าย โดยวางเส้นหมี่ในภาชนะ ตักกระเพาะปลาน้ำแดงราด โรยผักชี พริกไทยป่นตามชอบ ทานคู่พริกน้ำส้มที่เตรียมไว้ อร่อยลงตัว

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