

หมูกรอบ

www.goldenmountainsauce.com



เครื่องปรุง น้ำจิ้มหมูกรอบ

| | | |
|-----------------------------|-----|---------|
| ซีอิ้วดำหวาน ตรากูเขาทอง | 2 | ชอนโต๊ะ |
| พริกซีฟ้าแดง เขียว หั่นขวาง | 1 | เม็ด |
| น้ำสมสายชูกลั่น ตรากูเขาทอง | 2 | ชอนโต๊ะ |
| น้ำตาลทราย | 2 | ชอนชา |
| เกลือ | 1/2 | ชอนชา |

วิธีทำ

1. ผสมเครื่องปรุงน้ำจิ้มทุกอย่างให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟพร้อมหมูกรอบ

ส่วนประกอบ (หมูกรอบ)

| | | |
|-----------------------------|----------|---------|
| หมูสามชั้น | 500 | กรัม |
| เกลือ | 1 | ชอนโต๊ะ |
| น้ำเปล่า | 1 | ลิตร |
| น้ำมันพืช(สำหรับทอด) | พอประมาณ | |
| น้ำสมสายชูกลั่น ตรากูเขาทอง | 1 | ชอนโต๊ะ |

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำหมูลงต้ม ใส่เกลือ ต้มนาน 30 นาที (เอาด้านหนังหมูลงด้านล่าง)
2. บั้งหนังหมูตามยาว กว้าง 1 นิ้ว ทาน้ำสมสายชูกลั่น ตรากูเขาทอง ให้ทั่ว ผึ่งให้แห้ง
3. ตั้งน้ำมันไฟรอนนำหนังหมูลงทอด ใช้ตะหลิวตักน้ำมันราดบนหนังหมูให้พองตัว ทอดประมาณ 15 นาที (เอาด้านเนื้อหมูลงล่าง) พักให้สะเด็ดน้ำมัน นำมาหั่นเป็นชิ้นพร้อมเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มหมูกรอบ

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