

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