

พะโล้หมู 3 ชั้น

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ พะโล้หมู 3 ชั้น

หมูสามชั้น(หันชิ้นพอดีคำ)	400	กรัม	ไต้หวัน	5	ฟอง
ผงพะโล้	1	ช้อนโต๊ะ	โป๊ยกั๊ก	6	ดอก
อบเชย	2	แท่ง	พริกไทยดำทุบ	1	ช้อนชา
รากผักชีทุบ	2	ราก	กระเทียมทุบ	6	กลีบ
ซีอิ้วดำหวาน ตรากูเขาทอง	1	ช้อนชา	ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ	เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	4	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	1	ลิตร

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่หมูสามชั้นที่หั่นแล้วลงไป
2. เติมรากผักชี พริกไทยดำ โป๊ยกั๊ก อบเชย ผงพะโล้ กระเทียม และไต้หวันลงไป
3. ปิดฝาไว้พอเดือด ปรุงรสด้วยซีอิ้วดำหวาน ตรากูเขาทอง ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง ซอสปรุงรสฝาเขียว ตรากูเขาทอง เกลือ และ น้ำตาล ตุนด้วยไฟอ่อน 1 ชม. พร้อมเสิร์ฟ

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