

ผักกาดแก้ว เบอร์เกอร์ เนื้อวัว เนื้อหมู

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ ผักกาดแก้ว เบอร์เกอร์ เนื้อวัว เนื้อหมู

เนื้อวัวสับ	100	กรัม
เนื้อหมูสับ	100	กรัม
พริกไทย	1/4	ช้อนชา
พาสเลย์ (โครงการหลวง)	1/2	ช้อนชา
กระเทียม	1/2	ช้อนชา
เนยจืด	พอประมาณ	
แผ่นชีส	2	แผ่น
ผักกาดแก้ว (โครงการหลวง)	2	ใบ
มะเขือเทศ (โครงการหลวง)	4-5	แว่น
หอมหัวใหญ่ (โครงการหลวง)	4-5	แว่น
ซอสปรุงรสฝาแดง ตรากูเขาทอง	1+1/2	ช้อนโต๊ะ
ซอสพริกศรีราชา สไปซี่ มาโย	พอประมาณ	

วิธีทำ

- นำเนื้อวัวสับ เนื้อหมูสับ ผสมกัน ใส่พริกไทย พาสเลย์ กระเทียม ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสฝาแดง ตรากูเขาทอง 1 1/2 ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที
- นำส่วนผสมที่หมักไว้ ลงไปทอด เมื่อเบอร์เกอร์เนื้ออีกด้านหนึ่งสุกทานเนยจืดเล็กน้อยให้ทั่วทั้ง 2 ด้าน วางแผ่นชีสลงบนด้านหน้าเบอร์เกอร์เนื้อ ให้แผ่นชีสพอละลาย แล้วนำขึ้นพักไว้
- วางผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หั่นแว่น ปรุงรสด้วยซอสพริกศรีราชา สไปซี่ มาโย และเบอร์เกอร์เนื้อวางด้านบน ตามด้วยหอมใหญ่หั่นแว่น ปรุงรสด้วยซอสพริกศรีราชา สไปซี่ มาโย อีกครั้ง วางเบอร์เกอร์เนื้ออีกชั้น แล้วตามด้วยผักกาดแก้ว ห่อประกบอีกรอบ เป็นอันเสร็จ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตรากูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์

www.goldenmountainsauce.com