

# เกี๊ยวซ่า

www.goldenmountainsauce.com



## ส่วนประกอบหมักหมู

กะหล่ำปลี (โครงการหลวง)	140	กรัม	หัวหอม (โครงการหลวง)	15	กรัม
เห็ดหอมสด (โครงการหลวง)	2	ดอก	กระเทียมสับ	1	กลีบ
ซิงสด (โครงการหลวง)	พอประมาณ		หมูสับ	340	กรัม
พริกไทย	1/4	ช้อนชา	น้ำมันงา (สำหรับหมักหมู)	1	ช้อนชา
น้ำมันงา (สำหรับทอดเกี๊ยวซ่า)	1	ช้อนชา	น้ำมัน	1	ช้อนชา
แผ่นเกี๊ยวซ่า	พอประมาณ		น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย
ซีอิ้วดำเหลือง ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสหอยนางรม ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ

## เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

น้ำมันพริกญี่ปุ่น	1/8	ช้อนชา
ซีอิ้วดำเหลือง ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสมสายชูกลั่น 5 % ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- นำใบกะหล่ำปลีโครงการหลวง 140 กรัม อบไมโครเวฟ 1 นาที แล้วนำมาสับละเอียด
- ผสมเครื่อง กะหล่ำปลี หัวหอม เห็ดหอมสดหั่นเต๋า กระเทียมสับ ซิงสด หมูสับ พริกไทย ปรุงรสด้วยซีอิ้วดำเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ และ ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ ใส่มือนวดส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นห่อเกี๊ยวพักไว้
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน 1 ช้อนชา ใสไฟปานกลาง ทอดเกี๊ยวซ่า จนสีเหลืองนวล จึงเพิ่มน้ำเปล่า ลงไปในกระทะ ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 3 นาที ให้น้ำระเหยให้หมด จากนั้นเติมน้ำมันงาลงไป
- น้ำจิ้ม ซีอิ้วดำเหลือง ตรากูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ และน้ำสมสายชูกลั่น 5 % ตรากูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพริกญี่ปุ่น

---

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตราภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [www.goldenmountainsauce.com](http://www.goldenmountainsauce.com)