# เกี๊ยวซ่า

www.goldenmountainsauce.com

**ส่วนประกอบหมักหมู**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| กะหล่ำปลี (โครงการหลวง) | 140 | กรัม | หัวหอม (โครงการหลวง) | 15 | กรัม |
| เห็ดหอมสด (โครงการหลวง) | 2 | ดอก | กระเทียมสับ | 1 | กลีบ |
| ขิงสด (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 |
| ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง | 1 | ช้อนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง | 1 | ช้อนโต๊ะ |

**เครื่องปรุงน้ำจิ้ม**

| | | |
|---|---|---|
| น้ำมันพริกญี่ปุ่น | 1/8 | ช้อนชา |
| ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ตราภูเขาทอง | 1 | ช้อนโต๊ะ |

**วิธีทำ**

1. นำใบกะหล่ำปลีโครงการหลวง 140 กรัม อบไมโครเวฟ 1 นาที แล้วนำมาสับละเอียด
2. ผสมเครื่อง กะหล่ำปลี หัวหอม เห็ดหอมสดหั่นเต๋า กระเทียมสับ ขิงสด หมูสับ พริกไทย ปรุงรสด้วยซีอิ๊วถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ และ ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ ใช้มือนวดส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นห่อเกี๊ยวพักไว้
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน 1 ช้อนชา ใช้ไฟปานกลาง ทอดเกี๊ยวซ่า จนสีเหลืองนวล จึงเพิ่มน้ำเปล่า ลงไปในกระทะ ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 3 นาที ให้น้ำระเหยให้หมด จากนั้นเติมน้ำมันงาลงไป
4. น้ำจิ้ม ซีอิ๊วถั่วเหลือง ตราภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ และน้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ตราภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพริกญี่ปุ่น

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