

เส้นหมี่หมูย่างตะไคร้

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (เส้นหมี่หมูย่างตะไคร้)

สันคอหมู(แลเป็นชิ้น)	400	กรัม	เส้นหมี่	100	กรัม
กระเทียม	1	ชอนโต๊ะ	รากผักชี	1	ชอนชา
พริกไทยดำ	6 - 10	เม็ด	ตะไคร้	3	ต้น
ซอสหอยนางรมตราภูเขาทอง	1	ชอนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	1/2	ชอนโต๊ะ
ซอสปรุงรสฝาเขียวตราภูเขาทอง	2	ชอนโต๊ะ	น้ำมันกระเทียมเจียว	2	ชอนโต๊ะ
กระเทียมสับ(สำหรับเจียว)	3	หัว			

วิธีทำ

- นำหมูมาแลเป็นชิ้น ใส่พริกไทย กระเทียม รากผักชี และตะไคร้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม, ซอสปรุงรสฝาเขียว, น้ำตาลทราย, หมักให้เข้ากันทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที
- นำเส้นหมี่แช่น้ำให้นุ่ม นำไปลวกในน้ำเดือด (ใช้เวลาประมาณ 2 นาที) ตักขึ้นสะเด็ดน้ำ นำมาคลุกเคล้าด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว พักไว้
- เมื่อหมักหมูได้ที่แล้ว นำหมูมาย่างบนกระทะเทพลอน ใส่น้ำมันประมาณ 1 ชอนโต๊ะ พลิกไปมา จนกระทั่งหมูสุก เมื่อหมูสุกแล้วนำหมูมาหั่นและจัดเส้นหมี่เป็นคำ เสริฟพร้อมผักสดผักกาดหอม ,โหระพา, ผักชีฝรั่ง, กระเทียมสด, แดงกวาง

เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

พริกชี้ฟ้าแดงสับ	2	ชอนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
ซอสปรุงรสอาหารตราภูเขาทอง	3	ชอนโต๊ะ
น้ำสมสายชูตราภูเขาทอง	1/2	ถ้วย
น้ำปลา	1/2	ถ้วย
หัวไชเท้าและแครอทขูดฝอย	พอประมาณ	

วิธีทำ

1. เตรียมส่วนผสมใส่น้ำเปล่า น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง ลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดและคนเล็กน้อย ใส่พริกชี้ฟ้าลงเคี่ยวจนเหนียว ยกลงพักไว้ให้เย็น
2. ตักน้ำจิ้มใส่ถ้วย โรยด้วยแครอทและไชเท้าขูด ตักน้ำจิ้มใส่ถ้วย โรยด้วยแครอทและไชเท้าขูดเสิร์ฟคู่กับเส้นหมี่หมุย่างตะไคร้

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