สปาเก็ตตี้ผัดพริกเห็ดรวม

www.goldenmountainsauce.com

ส่วนประกอบ (สปาเก็ตตี้ผัดพริกเห็ดรวม)

โปรตีนเกษตร ที่แช่น้ำแล้ว	1/2	ถ้วย	พริกหวานแดง-เหลืองหั่นเต๋า	4	ช้อนโต๊ะ
พริกแห้ง	5	เม็ด	เห็ดหอม	1/2	ถ้วย
เห็ดชิเมะจิขาว	3	ถ้วย	เส้นสปาเก็ตตี้ต้มสุก	200	กรัม
ซอสปรุงรสอาหาร(แช่โปรตีนเกษตร)	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสอาหาร(ปรุงรสอาหาร)	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำต้มสุก	3	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยดำป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันถั่วเหลือง	2	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

1. แช่โปรตีนเกษตรในน้ำ แล้วปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง1ช้อนโต๊ะแช่ทิ้งไว้ 2-3 นาทีแล้วสะเด็ดน้ำออก
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมัน นำพริกแห้งลงทอด
3. ใส่เห็ดลงไปผัดให้หอม ตามด้วยโปรตีนเกษตร ที่แช่น้ำแล้ว เห็ดชิเมะจิขาว และพริกหวานแดง-เหลือง ผัดให้เข้ากัน
4. ใส่เส้นสปาเก็ตตี้ ลงผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง
5. ใส่น้ำต้มสุกลงไปผัดให้เข้ากันจนน้ำแห้ง โรยหน้าด้วยพริกไทยดำ ปิดไฟพร้อมเสิร์ฟ

Tips.

- นำโปรตีนเกษตรแช่น้ำที่ละลายด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง เพื่อให้โปรตีนเกษตรมีรสชาติมากขึ้น และใช้ไฟแรงในการผัดเพื่อให้ได้กลิ่นหอมของซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง

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