

สเต็กเต้าหู้ราดซอสเห็ด

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (สเต็กเต้าหู้ราดซอสเห็ด)

เต้าหู้ญี่ปุ่น	1	ชิน	แป้งสาลีสำหรับชุบเต้าหู้	1/2	ถ้วย
ซอสปรุงรสอาหาร(หมักเต้าหู้)	1	ซอนโตะ	เห็ดหอม	1/2	ถ้วย
น้ำมันมะกอก	1	ซอนโตะ	เห็ดเข็มทอง	80	กรัม
ซอสปรุงรสอาหาร(แซ่โปรตีนเกษตร)	1	ซอนโตะ	เห็ดหอมสด	5	ดอก
ซอสปรุงรสอาหาร(ปรุงรสอาหาร)	2	ซอนโตะ	แป้งมันละลายน้ำ	2	ซอนโตะ
น้ำเปล่า	1	ถ้วย	พริกไทย	1/2	ซอนชา
คินฉายซอย(สำหรับตกแต่ง)		พอประมาณ			

วิธีทำ

- นำเต้าหู้หมักด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง และนำคลุกแป้งสาลี เติมน้ำมันแล้วย่างบนกระทะ กับน้ำมันถั่วเหลือง 2 ด้าน ไฟอ่อน จนผิวทั้ง 2 ด้านเป็นสีเหลืองทอง ตักใส่จานพักไว้
- ทำซอสราดสเต็ก โดยการตั้งกระทะไฟกลาง ใส่ น้ำมันมะกอก เจียวเห็ดหอม, เห็ดเข็มทอง
- ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง ใส่ น้ำเปล่า แป้งมันละลายน้ำ คนจนข้นปิดไฟ
- นำซอสไปราดบนเต้าหู้สเต็กที่ย่างเสร็จ โรยหน้าด้วยพริกไทย คินฉายตกแต่งจาน
- จัดแต่งจานคู่กับสลัดผักสุก พร้อมเสิร์ฟ

Tips.

- นำเต้าหู้ไปหมัก ก่อนนำไปย่างเพื่อให้เต้าหู้มีสี กลิ่น รสชาติ ที่น่ารับประทาน

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com