

ยำเห็ดรวมเจ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ยำเห็ดรวมเจ)

เห็ดออริจิ หั่นเฉียงเป็นชิ้นบาง	80	กรัม	เห็ดเข็มทอง ฉีกเป็นเส้น	80	กรัม
เห็ดชิเมจิขาว-ดำ	80	กรัม	คีนฉ่ายหั่นเป็นท่อน	1/2	ถ้วย
แครอทซอยเป็นเส้น	1/3	ถ้วย	พริกชี้หนูสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ	พริกเผา	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- ล้างเห็ดทั้งหมดให้สะอาด สะเด็ดน้ำ เตรียมไว้
- ใส่พริกชี้หนูสับหยาบ น้ำมะนาว ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง และน้ำตาลทรายลงในอ่างผสม คนจนน้ำตาลละลายหมด ใส่คีนฉ่ายซอย เคล้าผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้
- ใส่น้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด ใส่เห็ดทั้งหมดลงไปลวกจนสุก ตักขึ้นสะเด็ดน้ำจนแห้ง ใส่ลงในอ่างผสมน้ำยำ เคล้าผสมให้เข้ากัน ตักใส่จาน พร้อมรับประทาน

Tips.

- ในการลวกเห็ดควรลวกผ่านน้ำร้อน ไม่ลวกแช่ไว้ซึ่งจะทำให้เห็ดนิ่ม และไม่น่ารับประทาน
- ในเมนูนี้ใช้ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง เพื่อให้อาหารมีรสจัดจ้าน กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

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