

ปลาเห็ดรวมสมุนไพร

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ปลาเห็ดรวมสมุนไพร)

เห็ดออริจินัลหันเตา	80	กรัม	เห็ดเข็มทอง	80	กรัม
เห็ดชิเมจิขาว-ดำ	80	กรัม	ตะไคร้ซอย	1	ตน
โคมะกรูดหั่นฝอย	3	ใบ	พริกชี้ฟ้าแดงซอย	5-6	เม็ด
พริกชี้ฟ้าแห้งทอด	4-5	เม็ด	ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทอง	3	ชอนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ชอนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	2	ชอนชา
พริกเผาเจ	1	ชอนโต๊ะ	ใบสะระแหน่	(สำหรับโรยหน้า)	

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมะนาว น้ำตาลทราย พริกเผาเจ และซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทองลงในภาชนะ
2. นำเห็ดทั้งหมดไปลวกก่อน ประมาณ 1 นาที ลงไปแล้วเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่ตะไคร้ซอย โคมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้า ซอย และพริกชี้ฟ้าแห้งทอดลงไป เคล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยใบสะระแหน่ พร้อมเสิร์ฟ

Tips.

- ในการลวกเห็ดควรลวกผ่านน้ำร้อน ไม่ลวกแช่ไว้ซึ่งจะทำให้เห็ดนิ่ม และไม่น่ารับประทาน
- ในเมนูนี้ใช้ซอสปรุงรสอาหาร ตราภูเขาทองเพื่อให้อาหารมีรสจัดจ้าน กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com