

ฟองเต้าหู้กรอบผัดผักเจ

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ฟองเต้าหู้กรอบผัดผักเจ)

ฟองเต้าหู้	1	แผ่น	กุ้งเจ	100	กรัม
แปะก๊วยต้มสุก	1/3	ถ้วยตวง	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด	1/3	ถ้วยตวง
ข้าวโพด	1/3	ถ้วยตวง	เห็ดหอมสด	1/3	ถ้วยตวง
พริกแห้งเม็ดใหญ่ทอด	5	เม็ด	พริกหวานสามสี	1/2	ถ้วยตวง
คินฉ่ายหั่นเป็นท่อน 1 นิ้ว	1/2	ถ้วยตวง	ซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
พริกเผาเจ	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำซุปล	1/4	ถ้วยตวง
น้ำมันถั่วเหลือง	1	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

1. ฟองเต้าหู้พรมน้ำพอน้ำส้ม ตัดเป็นแผ่นขนาด 3x3 นิ้ว จำนวน 1 แผ่น นำไปทอดตั้งขึ้นเสเด็ดน้ำมันสำหรับวางใส่
2. ตั้งกระทะน้ำมันเล็กน้อย ใส่เห็ดหอมสด, แปะก๊วยต้มสุก, ข้าวโพด, เห็ดหอมสด, พริกหวานสามสี
3. ปรุงรสด้วยซอสปรุงรสอาหารตรากูเขาทอง เติมน้ำซุปลเล็กน้อย
4. ผัดให้เข้ากันดีและน้ำเริ่มแห้ง ใส่คินฉ่าย, เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และพริกทอด ผัดพอเข้ากัน ปิดไฟ พร้อมเสิร์ฟโดยนำใส่ที่ผัดมาวางบนฟองเต้าหู้ทอด จัดเป็นคำ

Tips.

- การผัดควรใช้ไฟแรงเพื่อจะได้กลิ่นหอมและอร่อยกลมกล่อมของซอสปรุงรสอาหาร ตรากูเขาทอง

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