สลัดหมูสามชั้นทอดกรอบ

www.goldenmountainsauce.com

<u>ส่วนประกอบ</u> (สลัดหมูสามชั้นทอดกรอบ)

หมูสามชั้น	1	ชิ้น	เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำส้มสายชู ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมบุบ	2	กลีบ	น้ำมันสำหรับทอด	พอประมาณ	
ผักสลัด	ตามความต้องการ				

<u>วิธีทำ</u>

1. นำน้ำเปล่า เกลือ กระเทียม น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสฝาเขียว และซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง ผสมลงในภาชนะให้เข้ากัน
2. ใช้ส้อมจิ้มหนังหมูสามชั้น จากนั้นนำหมูสามชั้นลงไปในหม้อโดยเอาส่วนด้านที่เป็นหนังลง เทส่วนผสมของซอสหมักตามลงไปประมาณ 1/2 ของหมูสามชั้น นำไปตั้งบนความร้อนปานกลาง
3. ต้มประมาณ 25-30 นาที จนหมูสุก จากนั้นนำมาพักบนตะแกรง ทั่นเป็นชิ้นให้หนาประมาณ 1.5 นิ้ว
4. ตั้งน้ำมันบนความร้อนปานกลาง จากนั้นนำหมูสามชั้นลงไปทอดจนสุกและมีสีเหลืองสวย จัดใส่ชามสลัดพร้อมเสิร์ฟ

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