

ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง

www.goldenmountainsauce.com



เครื่องปรุง

ซี่โครงหมูอ่อน	1000	กรัม	แป้งสาลี	2	ซอญโตะ
เกลือ	1/4	ช้อนชา	พริกไทยปน	1/2	ช้อนชา
วิสกี้	1	ซอญโตะ	น้ำผึ้ง	2	ซอญโตะ
น้ำตาลทรายแดง	1	ซอญโตะ	รากผักชีบ	2-3	ราก
กระเทียมบอบ	5	กลีบ	พริกไทยเม็ด	1/2	ช้อนชา
น้ำสะอาด	4	ถ้วย	ซีอิ๊วดำ ตราภูเขาทอง	2	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม ตราภูเขาทอง	2	ซอญโตะ	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	1	ซอญโตะ
ซีอิ๊วขาว ตราภูเขาทอง	1	ซอญโตะ			

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงในหม้อ (ยกเว้นน้ำ) คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 20 นาที
- เติมน้ำลงในหม้อ คนเล็กน้อยพอเข้ากันดี นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด ลดไฟลง เคี่ยวต่ออีกประมาณ 1 ชั่วโมง จนเนื้อเปื่อยนุ่มดี
- ยกลง จัดเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ [ตราภูเขาทอง](#) สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com