กินดี มีสุข
AJINOMOTO

# ทอดมันกุ้ง

## ส่วนผสม

| | | |
|---|---|---|
| • กุ้งสดปอกเปลือกผ่าหลัง | 400 | กรัม |
| • มันหมู | 200 | กรัม |
| • **รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสต้นตำรับ** | 1 | ซอง |
| • **รสดี รสไก่** | ½ | ช้อนโต๊ะ |
| • รากผักชี | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • กระเทียม | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • พริกไทยโขลกละเอียด | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำมันงา | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • เกล็ดขนมปังป่น | 1 | ถ้วย |
| • น้ำมันสำหรับทอด | 1 | ถ้วย |
| • ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| • น้ำจิ้มบ๊วย | | |

## วิธีทำ

1. ปั่นเนื้อกุ้งกับมันหมูรวมกันจนละเอียด แล้วนำไปแช่แข็งจนเย็นจัด ประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้ส่วนผสมไม่เหลวจะได้ปั้นง่าย
2. ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกให้ละเอียด ตามด้วย **รสดี รสไก่** และน้ำมันงา ตอกไข่ใส่ลงไป แล้วนวดจนเหนียวเข้ากันดี
3. ปั้นส่วนผสมเป็นก้อนกลมแบน (ทาน้ำมันบนจานเพื่อไม่ให้ติดจาน) แล้วนำไปนึ่ง 10 นาที ในน้ำเดือดจัด
4. นำทอดมันกุ้งออกมาคลุกกับ **รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสต้นตำรับ** ไข่ไก่ และเกล็ดขนมปังจนทั่ว
5. ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำทอดมันกุ้งไปทอดด้วยไฟอ่อนจนสุก ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

## สินค้าของเรา

รสดีเมนู แป้งชุบทอด
ปรุงรสสำเร็จ
รสต้นตำรับ
RosDee menu
Crispy Flour
Original Flavor

รสดี รสไก่
RosDee
Chicken Flavour

Eat Well, Live Well. AJINOMOTO