

กินดี มีสุข



หมูหมักงาขาว

ส่วนผสม

- เนื้อหมูสันนอก 50 กรัม
- ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 1 1/4 ช้อนชา
- รสดีเมนู พัดน้ำมันหอย 2/3 ช้อนชา
- ไข่ไก่เบอร์ 2 1 ช้อนโต๊ะ
- งาขาว 1 ช้อนชา
- น้ำมันงาจีน 2/3 ช้อนชา

สินค้าของเรา



Takumi Aji®
Shoyu I Pun
ทาคุมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น

วิธีทำ

1. ใส่ไข่ไก่ รสดีเมนู พัดน้ำมันหอย ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น พรมใส่เข้ากัน
2. นำเนื้อหมูสันนอกมาใส่ลงในซอสที่เตรียมไว้ คลุกให้เข้ากัน
3. ใส่ น้ำมันงาจีน และงาขาว นวดเนื้อหมูสันนอกกับน้ำซอสให้เข้ากัน ประมาณ 5 นาที
4. เก็บใส่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ตู้เย็นอย่างน้อย 30 นาทีเพื่อให้ซอสหมักเข้าเนื้อ ก่อนจัดเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- ในขั้นตอนการนวดให้สังเกตว่าเนื้อจะค่อยๆ ดูดน้ำเข้าไป หากเริ่มไม่มีน้ำแสดงว่าได้แล้ว
- หลังจากหมักแล้ว หากเก็บที่อุณหภูมิ 1-5°C ควรใช้ภายใน 2 วัน หากนานกว่านี้แนะนำให้เก็บที่อุณหภูมิแช่แข็ง
- งาขาวต้องนำไปคั่วด้วยไฟกลาง-ต่ำ ค่อยๆ คั่ว ประมาณสัก 2 - 3 นาที หรือจนกว่าเมล็ดจะเปลี่ยนสีน้ำตาล มีความมันเงา และตัดแต่งขึ้นมาบ้างแล้วพักให้เย็น แต่อย่าใส่น้ำมันลงในกระทะขณะคั่วโดยเด็ดขาด



รสดีเมนู
พัดน้ำมันหอย
RosDee menu
Oyster Sauce Stir Fry