



## เมนูปอเปี๊ยะกะเพราชีสกุ้ง

### ส่วนผสม

• สดดีเมนู พัดกะเพรา	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• น้ำเปล่า	1/3	ถ้วย	หรือ	80	มิลลิลิตร
• ทากุมิ อายิ® ไชยญี่ปุ่น	1	ช้อนชา	หรือ	5	มิลลิลิตร
• ใบกะเพราทอดกรอบ สำหรับทำซอส	2	กรัม			
• น้ำมันพืช สำหรับทำปอเปี๊ยะกะเพรากุ้งชีส	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	มิลลิลิตร
• กระเทียมจีนสับ	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• พริกขี้หนูสวนสีแดงสับ	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• ใบกะเพราสด สำหรับทำซอส	10	กรัม			
• มันหมูแข็ง	60	กรัม			
• กุ้งบด	240	กรัม			
• มอสซาเรลล่าชีสขูด	60	กรัม			
• กุ้งกั๊ก	333	กรัม			
• แป้งปอเปี๊ยะ	4	แพ้น			
• น้ำมันพืช สำหรับทอด	1	ช้อนโต๊ะ			
• มะเขือเทศเชอร์รี่ สำหรับตกแต่ง	1/2	ลูก			
• พาสลีย์ สำหรับตกแต่ง	1	ช่อ			
• กระหล่ำปลี สำหรับตกแต่ง	10	กรัม			

### วิธีเตรียมไส้ปอเปี๊ยะกะเพรากุ้งชีส

- ตั้งกระทะใช้ไฟร้อนถึงปานกลาง ใส่น้ำมัน รอน้ำมันร้อน จากนั้นใส่กระเทียมสับ พริกสับ ลงไปผัดประมาณ 5-10 วินาที
- ผสมน้ำเปล่า สดดีเมนู พัดกะเพรา ทากุมิ อายิ® ไชยญี่ปุ่น ใบกะเพราทอดกรอบ และตามด้วยใบกะเพราสด คนให้เข้ากัน
- พักไว้ให้เย็น เก็บในภาชนะบรรจุปิดให้สนิท
- นำมันหมูและเนื้อกุ้งบดใส่ในโถปั่น บดส่วนผสมจนละเอียดเข้ากัน
- นำส่วนผสมออกจากโถปั่นใส่ลงในภาชนะสำหรับผสม ปั่นรสชาติด้วยซอสกะเพราที่เตรียมไว้ 126 กรัม แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ผสมมอสซาเรลล่าชีส และเนื้อกุ้งกั๊กชิ้นกว้างประมาณ 1 ซม.ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง

### สินค้าของเรา



สดดีเมนู  
พัดกะเพรา  
RosDee menu  
Ka Pao (Ga Pao)



ทากุมิ อายิ®  
ไชยญี่ปุ่น  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun



## เมนูปอเปี๊ยะกะเพราชีสกุ้ง

### วิธีห่อปอเปี๊ยะ:

1. นำแป้งปอเปี๊ยะออกจากช่องแช่แข็ง วางไว้ในอุณหภูมิห้องประมาณ 30 นาที
2. เตรียมแป้งปอเปี๊ยะมาวางแล้ว นำไส้กะเพรา:กุ้งชีส 25 กรัม ที่ผสมไว้มาห่อเป็นแท่ง จำนวน 4 ชิ้น

### วิธีการทอด

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใช้ไฟแรง เมื่อน้ำมันร้อนค่อยลดมาใช้ไฟกลาง
2. นำปอเปี๊ยะที่เตรียมไว้ 4 ชิ้น ลงทอด คอยกลับด้าน จนแป้งปอเปี๊ยะมีสีเหลืองทอง
3. ตักขึ้นจากน้ำมัน ซับน้ำมัน หรือพักบนตะแกรง จัดเสิร์ฟ พร้อมตกแต่งด้วย พาร์สลีย์ มะเขือเทศเชอร์รี่ และ กระหล่ำปลี

### คำแนะนำ

- ซอสกะเพรา เมื่อผสมแล้วสามารถเก็บรักษาได้นานประมาณ 3 วัน ในภาชนะบรรจุปิดสนิทในอุณหภูมิ 1-5 °C
- เมื่อนำแพนปอเปี๊ยะออกจากช่องแช่แข็งแล้ว วางพักไว้ที่คลายน้ำแข็งอย่างน้อย 30 นาที เวลาใช้งานควรเปิดปากถุง และหยิบออกมาทีละแพน ไม่ควรใส่โดนลม เพราะอาจทำให้แป้งแข็งจนไม่สามารถเอามาห่อได้
- ใช้น้ำเปล่าทาขอบแป้งให้แพนปอเปี๊ยะติดกัน เวลานำไปทอด แป้งปอเปี๊ยะจะไหม้ไม่แตก
- ควรม้วนแป้งปอเปี๊ยะให้แน่น ไม่หลวม เพราะเวลา นำไปทอด อาจทำให้ แป้งปอเปี๊ยะแตกระหว่างการทอดได้

เวลาในการทำอาหาร: 5-7 นาที  
ต้นทุน : 30บาท  
ราคาแนะนำขาย: 120-130 บาท

