



## ข้าวพัดกระเทียมหน้าไข่ชั้นไก่อ่างเทอริยากิ

### ส่วนผสม

• น้ำมันพืช สำหรับเตรียมข้าวพัดกระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
• กระเทียมสับ	23 กรัม		
• ข้าวญี่ปุ่นหุงสุก	210 กรัม		
• <b>รสดี® สสพ</b>	1 ช้อนชา	หรือ	5 กรัม
• <b>ทาคุมิ อายิ® ไชยุญี่ปุ่น</b>	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
สำหรับเตรียมข้าวพัดกระเทียม			
• ต้นหอมซอย สำหรับเตรียมข้าวพัดกระเทียม	2 ช้อนชา	หรือ	10 กรัม
• เนื้อสะโพกไก่เลาะกระดูก	120 กรัม		
• <b>ทาคุมิ อายิ® ซอสเทอริยากิ</b>	1 ช้อนโต๊ะ + 1/2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	23 มิลลิลิตร
สำหรับเตรียมไก่ย่างเทอริยากิ			
• สาเกญี่ปุ่น	1 ช้อนชา	หรือ	5 มิลลิลิตร
• ชิงสไลด์	2-3 แพน		
• น้ำมันพืช สำหรับเตรียมไก่ย่างเทอริยากิ	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
• <b>ทาคุมิ อายิ® ซอสเทอริยากิ</b>	2 ถ้วยตวง	หรือ	500 มิลลิลิตร
สำหรับเตรียมซอสเทอริยากิเข้มข้น			
• กระเทียมทุบ	4-5 กลีบ		
• ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นท่อน	3-4 ท่อน		
• น้ำตาลทราย	1/4 ช้อนชา	หรือ	3 กรัม
• โช้ไก่ เบอร์ 0	1 พอง		
• นมข้นจืด	2 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
• <b>ทาคุมิ อายิ® ไชยุญี่ปุ่น</b> สำหรับเตรียมโช้ชั้น	1 ช้อนชา	หรือ	5 มิลลิลิตร
• ซอสเทอริยากิเข้มข้น	1 ช้อนโต๊ะ	หรือ	15 มิลลิลิตร
• กระเทียมกรอบ สำหรับตกแต่ง	6-7 ชิ้น		
• ต้นหอมซอย สำหรับตกแต่ง	2 ช้อนชา	หรือ	10 กรัม

### สินค้าของเรา



**รสดี® สสพ**  
RosDee  
Pork Flavour



**ทาคุมิ อายิ® ไชยุญี่ปุ่น**  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun

### ขั้นตอนการทำ

#### วิธีเตรียมข้าวพัดกระเทียม

1. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืชร้อนแล้วจึงใส่กระเทียมสับลงไปผัดจนมีสีเหลือง
2. นำข้าวญี่ปุ่นหุงสุกไปผัดประมาณ 3-5 นาที ใส่ **รสดี® สสพ** และ **ทาคุมิ อายิ® ไชยุญี่ปุ่น** ผัดจนเข้ากัน แล้วปิดไฟ
3. ใส่อต้นหอมซอย ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วพักไว้ในภาชนะ:





## ข้าวพัดกระเทียมหน้าไข่ชั้นไก่ย่างเทอริยากิ

### วิธีเตรียมไก่ย่างเทอริยากิ

1. หมักเนื้อสะโพกไก่และกระดูกด้วย **ทาคุมิ อายิ® ซอสเทอริยากิ** สาเกญี่ปุ่น และซิงสไลด์ นวดให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืช นำเนื้อไก่ด้านที่มีหนังวางลงบนกระทะปิดฝาประมาณ 2-3 นาที แล้วเปิดผัดกลับด้าน ย่างต่ออีกประมาณ 2-3 นาที หรือจนกว่าเนื้อไก่สุก
3. หั่นไก่ย่างเทอริยากิเป็นชิ้น 5 ชิ้น

### วิธีเตรียมซอสเทอริยากิเข้มข้น

1. ตั้งหม้อใช้ไฟปานกลาง ผสม **ทาคุมิ อายิ® ซอสเทอริยากิ** กระเทียมทุบ และต้นหอมญี่ปุ่นหั่นก่อนให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำตาลทราย แล้วคนให้ละลาย ประมาณ 5-10 นาที จนซอสมีความหนืด
3. ยกออกจากเตา เก็บใส่ในภาชนะบรรจุสุญญากาศพักไว้เย็น (ซอสเทอริยากิเข้มข้นที่เตรียมไว้สามารถใช้ได้ประมาณ 28 เสิร์ฟ)

### วิธีเตรียมไข่ชั้น

1. ตีไข่ไก่ลงไปนึ่งในหม้อหุงข้าวที่เตรียมไว้ ผสมนมข้นจืด **ทาคุมิ อายิ® โขยญี่ปุ่น** ให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน รอให้กระทะเริ่มร้อนแล้วเทไข่ลงไป เทสไลซ์บางๆ รอจนไข่ด้านล่างสุก ไข่ด้านบนเริ่มเล็กน้อย
3. เทไข่ราดลงบนข้าวพัดกระเทียม วางไก่ย่างเทอริยากิ และราดซอสเทอริยากิเข้มข้น
4. ตกแต่งด้วยกระเทียมกรอบและต้นหอมซอยก่อนเสิร์ฟ

### ข้อแนะนำ

- เพื่อให้ข้าวพัดมีความหอมมากขึ้นสามารถเปลี่ยนจากน้ำมันพืช มาใช้น้ำมันงาแทน หรือ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว
- หากต้องการให้ข้าวแห้ง แนะนำว่าหลังจากหุงเสร็จให้นำข้าวมาเกลี่ยลงบนถาด หรือ แฉในตู้เย็นให้ลมพัดข้าวคลายความชื้นอย่างน้อย 3 ชั่วโมง เมื่อนำไปพัดข้าวจะไม่ติดกันเป็นก้อน และเรียงเมล็ดสวยโดนไฟทั่วกัน
- เพื่อให้เนื้อไก่ข้างในนุ่มและสุกเร็วยิ่งขึ้น แนะนำให้ใช้ฟามาบัตตะกระทะเพื่ออบไก่เนื้อไก่สุกทั่วกัน
- การทำไข่ชั้นต้องใช้ไฟอ่อนทุกขั้นตอน ถ้าแรงไฟแรงไปไข่จะมีเนื้อกระด้าง ไม่อร่อย และเวลาตีไข่ควรใช้ส้อมตีเบาๆ ไม่ควรให้ตีแรงจนขึ้นฟอง

เวลาในการเตรียม : 30 นาที

เวลาในการทำอาหาร : 10 - 15 นาที

ต้นทุน : 29 บาท

ราคาแนะนำขาย : 100-150 บาท

### สินค้าของเรา



**ทาคุมิ อายิ®**  
**ซอสเทอริยากิ**  
**Takumi Aji®**  
**Teriyaki**

