

สร้างอาชีพ สร้างรายได้

ไข่กระทะทรงเครื่อง



วัตถุดิบ

1. หมูสับ	1	ขีด
2. ไข่ไก่	2	ฟอง
3. กุนเชียง	1/2	ชิ้น
4. ไส้กรอก	1	ชิ้น
5. หมูยอ	1/4	ชิ้น
6. หมูสับ	1	ขีด
7. ซีอิ๊วขาว	1/2	ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
9. พริกไทยป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
10. เนยจืด	1/2	ช้อนชา

**สูตรการหมักหมูรวม

1. หมูสับ	1	ขีด
2. ซีอิ๊วขาว	1/2	ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
4. พริกไทยป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
5. เนยจืด	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง ใส่เนยจืด คนให้ละลายใส่หมูสับผัดพอสุก เติมซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น ผัดให้สุก
2. กุนเชียงทอดให้เหลือง ตักพักไว้แล้วหั่นให้พอดีคำ
3. ไส้กรอกและหมูยอ นำไปนึ่งให้สุก แล้วพักไว้ หั่นพอดีคำ
4. ตั้งลังถึงนึ่งไฟกลาง เมื่อน้ำเริ่มเดือด ทาเนยจืดลงบนภาชนะที่ใส่ สำหรับนึ่ง นึ่ง 1 นาที แล้วตอกไข่ไก่ 2 ฟอง จากนั้นนึ่งต่อ 2-3 นาที
5. เมื่อนึ่งไข่ได้ที่ นำภาชนะที่ใส่ไข่พักไว้ชั่วคราว ตกแต่งหน้าด้วยหมูรวม กุนเชียง ไส้กรอก หมูยอ แล้วโรยผัก ใส่พริกไทยป่น เป็นอันเสร็จ