

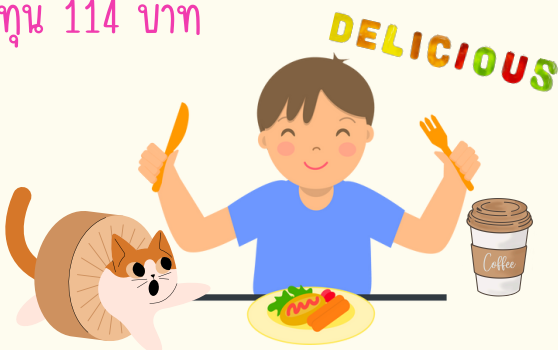
# สร้างอาชีพ สร้างรายได้

## ซี่โครงหมูอบซอส BBQ

### วัตถุดิบ

- ซี่โครงหมู 500 กรัม (70 บ.)
- ซอสพริก 3 ช้อนโต๊ะ (1 บ.)
- ซอสมะเขือเทศ 8 ช้อนโต๊ะ (4 บ.)
- น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ (2 บ.)
- น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนโต๊ะ (1 บ.)
- เกลือ 1 ช้อนชา (1 บ.)
- ผงพะโล้ 1/2 ช้อนโต๊ะ (2 บ.)
- โรสแมรี่ 1/2 ช้อนโต๊ะ (5 บ.)
- ลูกจันทร์บด 1/2 ช้อนชา (1 บ.)
- ออริกาโน่ 1/2 ช้อนโต๊ะ (7 บ.)
- หอมใหญ่หั่นเต๋า 2 ช้อนโต๊ะ (2 บ.)
- กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ (3 บ.)
- น้ำเปล่า 1,000 กรัม (15 บ.)

ลงทุน 114 บาท



### วิธีทำ

1. เตรียมภาชนะสำหรับหมัก ใส่ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายแดง เกลือ ผงพะโล้ โรสแมรี่ ลูกจันทร์บด ออริกาโน่ หอมใหญ่ กระเทียม ผสมให้เข้ากัน
2. นำซี่โครงหมูลงหมักในส่วนผสมที่เตรียมไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แช่เย็นนาน 1-2 ชั่วโมง
3. เตรียมกระทะ ใส่ซี่โครงหมูที่หมักแล้วเติมน้ำเปล่าใช้ไฟปานกลาง อบในกระทะ 1 ชม. พลิกกลับด้านฝั่งละ 30 นาที
4. ตักแยกซี่โครงหมูที่อบกับน้ำในกระทะ แยกออกจากกัน น้ำซอสที่เหลือนำมาใช้รับประทานได้
5. เพื่อความหอมและทำให้เนื้อแห้ง สามารถนำซี่โครงหมูนำไปอบต่อที่ตู้อบได้ ที่อุณหภูมิ 200 c นาน 15 นาที จากนั้นนำน้ำซอสทาซี่โครงอีกครั้ง แล้วอบต่อ 5 นาที เป็นอันเสร็จ พร้อมรับประทาน