

เมนูเห็ดหทัยขิงเจ



ส่วนผสม



เห็ดนางฟ้า



น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ



น้ำมันพืช



ซีอิ๊วขาว



น้ำเปล่า



งาขาว 1/2 ช้อนโต๊ะ



เมนูสุดอร่อย

ต้องเห็ดหทัยขิงเจเท่านั้น





1. จีดเห็ดนางฟ้าเป็นเส้นๆ หลังจากนั้นนำเห็ดที่จีด อบประมาณ 20 นาที



2. ตั้งกะทะเทน้ำมัน จากนั้นนำเห็ดที่อบเสร็จแล้ว ลงกะทะทอด ใช้เวลาทอดประมาณ 3-5 นาทีเท่านั้น ตักขึ้นพักไว้



3. ตั้งกะทะใหม่ ใส่ น้ำเปล่า เล็กน้อย ตามด้วย น้ำตาลปีบ พอน้ำตาลปีบละลายก็ใส่ ซีอิ๊วขาว เคี่ยวต่อสักครู่หนึ่ง



4. นำเห็ดที่ทอดเสร็จแล้ว ลงไปคลุก ตบท้ายด้วยโรยงาขาวเคลงไปให้ทั่ว



น.ส.สายาตี มะยาสะ

รหัส 037



