

กินดี มีสุข



ลาบเกี้ยวซ่า

ส่วนผสม

- เกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) 4 ชิ้น
- น้ำมันปาล์ม 750 มิลลิลิตร
- หอมแขก 1 ช้อนโต๊ะ หรือ 15 กรัม
- พริกแห้งซอย 1/2 ช้อนโต๊ะ หรือ 5 กรัม
- น้ำเปล่า สำหรับคลุก **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 4 ช้อนชา หรือ 20 มิลลิลิตร
- **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** 1/2 ช้อนโต๊ะ หรือ 7 กรัม

สินค้าของเรา



เกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่)
Krispy crisp gyoza (Chicken)

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันปาล์ม ตั้งน้ำมันในหม้อให้ร้อน ด้วยไฟแรงปานกลาง จากนั้นนำเกี้ยวซ่าต้นตำรับญี่ปุ่น (ไก่) ออกจากช่องแช่แข็ง ลงไปทอดโดยไม่ต้องละลายเกี้ยวซ่าก่อน ทอดนานประมาณ 3-5 นาที หรือจนกว่าจะสุก
2. นำน้ำเปล่าที่เตรียมไว้ ใส่ **รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก** คนให้ละลายเข้าด้วยกัน ตามด้วยหอมแขกซอย และพริกแห้งซอยคลุกให้เข้ากัน
3. นำเกี้ยวซ่าที่ทอดเสร็จแล้ว ลงไปคลุกในน้ำลาบ จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก
RosDee menu Laab

คำแนะนำ

- ห้ามนำเกี้ยวซ่าไปละลายก่อนนำไปทอด เพราะเมื่อนำลงไปทอดเกี้ยวซ่าจะติดกัน ทำให้ใส่หลุดออกจากเบ้งได้ง่าย
- หากจะต้องเตรียมในปริมาณที่มาก สามารถทอดเกี้ยวซ่าไว้ก่อน แต่ยังไม่ต้องไปคลุกน้ำลาบเพราะจะทำให้เกี้ยวซ่า นั้น โดยเมนูจะอร่อยเมื่อเกี้ยวซ่ายังคกกรอบอยู่ หรือหลังจากคลุกกับน้ำลาบใหม่ๆ