

กินดี มีสุข



# ไข่ตุ๋น

## ส่วนผสม

- ไข่ไก่ เบอร์ 2 1 ฟอง
- น้ำเปล่า 1/4 ถ้วยตวง
- ฮอน-ดashi 1/4 ช้อนชา
- ทากุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 1/4 ช้อนชา
- ปูอัด 1/2 ชิ้น

## สินค้าของเรา



ฮอน-ดashi  
Hondashi

## วิธีทำ

1. ใส่ไข่ลงในชาม ตีเบาๆ อย่าให้เกิดฟอง คนให้เข้ากัน
2. ตอกไข่ลงไป ตีเบาๆ อย่าให้เกิดฟอง คนให้เข้ากัน
3. กรองไข่ที่ผสมแล้วผ่านกระชอนละเอียด ก่อนใส่ถ้วยที่จะนำไปนึ่ง ปิดฝาด้วยฟอยล์เพื่อเตรียมไปนึ่ง
4. นำฟอยล์มาปิดคลุมถ้วยกวดๆ ทั่วๆ ทั่วๆ ทั่วๆ
5. ต้มน้ำในหม้อนึ่งให้เดือดด้วยไฟแรง หลังจากน้ำเดือดลดไฟแล้วใส่ไข่ลงในถ้วย ปิดฝาทิ้งไว้ 15-20 นาที ปิดฝาทิ้งไว้อีก 10 นาที เพื่อให้ไข่ตุ๋นเซตตัว แต่งหน้าด้วยปูอัดชิ้นเดียว จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



ทากุมิ อายิ®  
โชยุญี่ปุ่น  
Takumi Aji®  
Shoyu I Pun

## คำแนะนำ

- วิธีการเช็คว่าไข่สุกดีหรือไม่ ให้นำไม้จิ้มฟันจิ้มลงไปบนถ้วยไข่ หากไม่มีน้ำไหลออกมาแสดงว่าสุกดีแล้ว
- ระวังอย่าให้ไฟแรงจนเกินไปจะทำให้เนื้อไข่ตุ๋นไม่เนียนนุ่ม และใช้พลาสติกคลุมหรือฟอยล์ปิดฝาด้วย เพื่อให้กลิ่นน้ำโชยุล้น