กินดี มีสุข

ข้าวกะเพราหมูชาชูไข่ดองซีอิ้ว

ส่วนผสม

• หมูสามชั้น	4	กิโลกรัม			
• น้ำมันพืช สำหรับเตรียมหมูชาชู	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	มิลลิลิตร
• น้ำเปล่า สำหรับเตรียมหมูชาชู	7	ถ้วย	หรือ	1680	มิลลิลิตร
• ขิงหั่นท่อน สำหรับเตรียมหมูชาชู	60	กรัม			
• กระเทียมจีนทุบ	3	ช้อนโต๊ะ	หรือ	45	กรัม
• ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นท่อน	1/2	ถ้วย	หรือ	120	กรัม
• **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น**	1	ถ้วย	หรือ	240	มิลลิลิตร
• น้ำตาลทราย สำหรับเตรียมหมูชาชู	2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	30	มิลลิลิตร
• มิริน	1/2	ถ้วย	หรือ	120	มิลลิลิตร
• สาเกญี่ปุ่น	1/2	ถ้วย	หรือ	120	มิลลิลิตร
• น้ำมันพืช สำหรับเตรียมซอสกะเพรา	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	มิลลิลิตร
• กระเทียมจีนสับ	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• พริกขี้หนูสวนสีแดงสับ	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• **รสดีเมนู ผัดกะเพรา**	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• น้ำเปล่า	1/3	ถ้วย	หรือ	80	มิลลิลิตร
• **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น**	1	ช้อนชา	หรือ	5	มิลลิลิตร
• ใบกะเพราทอดกรอบ สำหรับเตรียมซอสกะเพรา	2	กรัม			
• ใบกะเพราสด สำหรับเตรียมซอสกะเพรา	2	กรัม			
• **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น** สำหรับเตรียมไข่ดอง	1	ถ้วย	หรือ	240	มิลลิลิตร
• น้ำตาลทราย สำหรับเตรียมไข่ดอง	1 1/2	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• ขิงสไลด์ สำหรับเตรียมไข่ดอง	3	ชิ้น			
• พริกขี้หนูสวนสีแดงหั่นแว่น	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	กรัม
• ต้นหอมซอย	1	ช้อนชา	หรือ	5	กรัม
• ไข่แดง	20	ฟอง			
• ข้าวญี่ปุ่นหุงสุก	180	กรัม			
• หมูชาชู	70	กรัม			
• ซอสกะเพรา	1	ช้อนโต๊ะ	หรือ	15	มิลลิลิตร
• ไข่ดอง	1	ฟอง			
• พริกชี้ฟ้าสไลด์ สำหรับตกแต่ง	3	กรัม			
• ใบกะเพราทอดกรอบ สำหรับตกแต่ง	3	ใบ			

สินค้าของเรา

รสดีเมนู
ผัดกะเพรา
RosDee menu
Ka Prao (Ga Pao)

ทาคูมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu I Pun

กินดี มีสุข

ข้าวกะเพราหมูชาชูไข่ดองซีอิ้ว

วิธีเตรียมหมูชาชู

1. ล้างหมูสามชั้นให้สะอาด นำมาม้วนเป็นท่อนแล้วมัดด้วยเชือกรอบชิ้นหมู โดยให้หนังอยู่ด้านนอก
2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชใช้ไฟกลาง นำหมูสามชั้นที่มัดแล้ว ลงไปจี่บนกระทะร้อนประมาณ 1 นาที ให้ขึ้นเป็นสีน้ำตาล แล้ววางพักไว้
3. ตั้งหม้อ ใส่น้ำเปล่าใช้ไฟปานกลาง ใส่ขิงหั่นท่อน กระเทียมจีนทุบ ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นท่อน รอน้ำเดือด ผสม **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น** น้ำตาลทราย มิริน และสาเกญี่ปุ่นให้เข้ากัน แล้วรอให้น้ำเดือดอีกครั้ง
4. ใส่หมูสามชั้นลงไปในหม้อ รอจนน้ำเดือด แล้วปรับใช้ไฟอ่อนต้มต่ออีกประมาณ 3 ชั่วโมง
5. พักหมูในหม้อให้เย็น จากนั้นนำเข้าตู้เย็นพักไว้อีกประมาณ 2 ชั่วโมง (หมูชาชูที่เตรียมไว้สามารถใช้ได้ประมาณ 7-9 เสิร์ฟ)

วิธีเตรียมซอสกะเพรา

1. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืช กระเทียมจีนสับ และพริกขี้หนูสวนสีแดงสับ ผัดจนมีกลิ่นหอม
2. ผสมรสดีเมนู ผัดกะเพรา น้ำเปล่า **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น** และ ใบกะเพราทอดกรอบ ผัดให้เข้ากัน
3. ใส่ใบกะเพราสด ผัดให้เข้ากัน แล้วปิดไฟ

วิธีเตรียมไข่ดอง

1. ตั้งหม้อ ใช้ไฟปานกลาง ผสม **ทาคูมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น** น้ำตาลทราย ขิงสไลด์ พริกขี้หนูสวนสีแดงหั่นแว่น และต้นหอมซอย ต้มจนเดือด แล้วพักไว้ให้เย็น
2. เมื่อซอสเย็นแล้วจึงนำไข่แดงมาแช่ไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง (ไข่ดองที่เตรียมไว้สามารถใช้ได้ 20 เสิร์ฟ)

วิธีเตรียมเสิร์ฟ

1. นำข้าวญี่ปุ่นที่หุงสุกใส่ในชาม
2. สไลด์หมูชาชูหนาประมาณ 2-3 มิลลิเมตร ประมาณ 4 ชิ้น แล้ววางเรียงบนข้าวเป็นวงกลม
3. ราดซอสกะเพราอุ่นร้อน
4. วางไข่ดองตรงกลางชาม
5. ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าสไลด์ และ ใบกะเพรากรอบ

Eat Well, Live Well. AJINOMOTO

กินดี มีสุข

ข้าวกะเพราหมูชาชูไข่ดองซีอิ้ว

ข้อแนะนำ

- หมูชาชูที่ต้มแล้ว ถ้ายังไม่ได้หั่นหรือนำมาใช้ เก็บรักษาได้นานประมาณ 5-7 วัน โดยใส่ในภาชนะปิดสนิท ในอุณหภูมิ 1-5 °C แต่ถ้าหั่นแล้วจะมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 1- 2 วัน หากยังไม่ต้องการนำมาทำอาหาร ไม่แนะนำว่าให้หั่นหมูชาชูทิ้งไว้ เพราะอายุการเก็บรักษาจะสั้นลง
- การนำเนื้อหมูไปจี่บนกระทะจะช่วยให้ได้รสชาติอร่อยกลมกล่อมยิ่งขึ้น และมีสีสีนของเนื้อหมูที่สวยน่ารับประทาน
- ซอสกะเพรา เมื่อผสมแล้วสามารถเก็บได้นานประมาณ 3 วัน ในภาชนะบรรจุปิดสนิทในอุณหภูมิ 1-5 °C
- การดองไข่ ต้องให้ไข่แดงจมอยู่ในน้ำซอสโดยการนำฟิล์มถนอมอาหารหรือกระดาษไขมาปิดทับหน้าไข่แดง เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่แดงโดนอากาศ
- ถ้าต้องการไข่แดงที่เหลวแนะนำว่า ให้ใช้เวลาในการดองประมาณ 3-4 ชม.
- เพื่อเพิ่มรสชาติอร่อยกลมกล่อม และเนื้อหมูมีสีสวยน่ารับประทานควรนำเนื้อหมูไปจี่บนกระทะก่อนจัดเสิร์ฟ

เวลาในการเตรียม: 6 ชั่วโมง
เวลาในการทำอาหาร: 5-10 นาที
ต้นทุน : 39 บาท
ราคาแนะนำขาย: 130-140 บาท