ต้มจับฉ่ายเต้าหู้
ต้มจับฉ่ายเต้าหู้...
 
 
 
 
เครื่องปรุง
 
 
 - เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง   1 แผ่น 
 - เต้าหู้เหลืองทอดกรอบ   3-4 ชิ้น 
 - ฟองเต้าหู้ทอดกรอบหักเป็นชิ้น   1 ถ้วย 
 - กะหล่ำดอก   1 ดอก 
 - ผักกวางตุ้ง   500 กรัม 
 - ผักกาดขาว   2 ต้น 
 - เห็ดหอมแช่น้ำให้นิ่ม   5 ดอก 
 - น้ำตาลทราย   1 ช้อนโต๊ะ 
 - เกลือป่น   1 ช้อนโต๊ะ 
 - ซีอิ๊วขาว   1 ช้อนชา 
 - น้ำซูป   3 ช้อนโต๊ะ 
 - น้ำมันพืช   3 ถ้วย 
 - น้ำมันพืชสำหรับทอด   2 ช้อนโต๊ะ
 
 1 / 2

ต้มจับฉ่ายเต้าหู้
 
 
วิธีทำ
 
 
 1. ล้างเต้าหู้หั่นเป็นชิ้นพอคำ ทอดพอเหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน 
 2. ล้างผักทั้งหมดให้สะอาด หั่นชิ้นใหญ่ 
 3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่ผักทั้งหมดลงผัดพอสุก 
 4. ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ ซีอิ๊วขาว ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ขาว เต้าหู้เหลือง
ฟองเต้าหู้ ผัดให้เข้ากัน จนผักสุก 
 5. ใส่น้ำซุปลงในหม้อ ใส่ผักที่ผัดในข้อ 3 ต้มประมาณ 30 นาที หรือจนผักสุกนุ่ม
ปิดไฟ เสิร์ฟ
 
 2 / 2