

ปลากระพงผัดขิง

ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

- ปลากระพงขาวหั่นชิ้นใหญ่ 200 กรัม
- ขิงอ่อนซอยบางตามยาว $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- ต้นหอมหั่นท่อนยาว 1.5 นิ้ว 1 ต้น
- ขึ้นฉ่ายหั่นท่อนยาว 1.5 นิ้ว 1 ต้น
- พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ $\frac{1}{2}$ เม็ด
- กระเทียมสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำซุปลวก $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- แป้งมันฮ่องกง $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- เต้าเจี้ยวดำ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันหอยเจ 2 ช้อนโต๊ะ
- เหล้าจีน 2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา
- เกลือป่น $\frac{1}{4}$ ช้อนชา
- น้ำมันรำข้าวสำหรับผัด 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันรำข้าวสำหรับทอด

วิธีทำ

1. เคล้าปลากับเกลือพอเข้ากัน นำไปคลุกกับแป้งมันฮ่องกง แล้วทอดในน้ำมันร้อนใช้ไฟกลาง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมไว้
2. ผสมเต้าเจี้ยว น้ำมันหอย น้ำตาล น้ำซุปลวกเข้าด้วยกัน พักไว้
3. ตั้งน้ำมันในกระทะด้วยไฟกลาง รอให้ร้อน ใส่กระเทียมลงผัดให้หอม ตามด้วยขิงอ่อน ต้นหอม และขึ้นฉ่ายลงผัดให้หอม จากนั้นใส่ส่วนผสมข้อ 2 ลงผัดเร็วๆ ให้เข้ากัน
4. เสร็จไฟแรง ใส่ปลาทอดและพริกชี้ฟ้าลงผัดเร็วๆ ตามด้วยเหล้าจีน แล้วผัดพอเข้ากัน ปิดเตา
5. ตักปลาผัดขิงใส่จาน เสริฟทันทีขณะร้อนๆ

