

ผัดก๋วยเตี๋ยวหมูสับ

ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

- หมูสับ $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ก๋วยเตี๋ยว
หั่นท่อนยาว 2 นิ้ว 2 ถ้วย
- ถั่วงอกเด็ดหัวและหาง 1 ถ้วย
- เห็ดหูหนูดำหั่นชิ้นพอดีคำ $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- น้ำมันพืช 2-3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสปรุงรส 1 ช้อนชา
- เหล้าจีน 2 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 2-3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1-2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย $\frac{1}{2}$ -1 ช้อนชา
- พริกไทยป่น $\frac{1}{2}$ ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันในกระทะ ใช้ไฟกลาง ใส่หมูสับลงผัดพอสุก แล้วเร่งไฟแรง รอให้ร้อนจึงใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดลงผัดเร็วๆ ให้เข้ากัน ปิดเตา
2. ตักใส่จาน เสริฟทันทีขณะร้อนๆ

เคล็ดลับความอร่อย

ควรผัดไฟแรงและเร็วเพื่อให้ก๋วยเตี๋ยวและถั่วงอกสุกกรอบกำลังดี

เคล็ดลับขายดี มีกำไร

เปลี่ยนจากหมูสับเป็นหมูกรอบครึ่งถ้วยได้ และปรับราคาเพิ่มตามราคาหมูกรอบ

