เมนูอาหาร ข้าวหมกไก่
Written by megaweb
Wednesday, 09 December 2009 09:41 - Last Updated Thursday, 22 June 2017 08:30

 เครื่องปรุง
ส่วนผสม

 ข้าวมะลิหอมสมุนไพรขมิ้นชัน   1 1/2   กิโลกรัม
น้ำ   10   ถ้วยตวง
นมสด   2   ถ้วยตวง
เนยสด   1/2   ถ้วยตวง
เนื้อไก่   1 1/2   กิโลกรัม
เกลือป่น   2   ช้อนโต๊ะ
ผงกะหรี่   1   ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วป่น   2   ช้อนชา
ยี่หร่าคั่วป่น   1   ช้อนชา
อบเชยคั่วป่น   1   ช้อนชา
 ลูกจันทร์คั่วป่น   1   ช้อนชา
ดอกจันทร์คั่วป่น   1   ช้อนชา
พริกไทยป่น   1   ช้อนชา
ขิงแก่โขลก   1/4   ถ้วยตวง
มันฝรั่ง   300   กรัม
ลูกเกด   1/4   ถ้วยตวง
หอมใหญ่   200   กรัม
น้ำมัน   1   ถ้วยตวง
กระเทียม   1/4   ถ้วยตวง

น้ำจิ้ม
 พริกชี้ฟ้าแดงโขลก   6   เม็ด
กระเทียม   2   ช้อนโต๊ะ
 1 / 2

เมนูอาหาร ข้าวหมกไก่
Written by megaweb
Wednesday, 09 December 2009 09:41 - Last Updated Thursday, 22 June 2017 08:30
เกลือ   1   ช้อนโต๊ะ น้ำส้ม   1/4   ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย   1/2   ถ้วยตวง
ผักสด แตงกวา ต้นหอม

วิธีทำ
1. เจียวหอมให้เหลือง พักไว้ มันฝรั่งปอกเปลือกฝานบาง ๆ เป็นแผ่น ทอดในน้ำมัน
ให้เหลืองกรอบพักไว้
2. นำน้ำมันใส่กระทะ
แบ่งขิงกับกระเทียมที่โขลกไว้ลงผัดให้หอมใส่เครี่องเทศที่โขลก
ไว้แบ่งครึ่งหนึ่งลงผัดหอม ใส่นมสด 1 ถ้วย น้ำ 2 ถ้วย เนย 1/4 ถ้วย ผัดให้เข้ากัน
ใส่ไก่ เติมเกลือ หอมเจียวลงผัดจนไก่สุกพักไว้
3. ผัดกระเทียมกับขิงอีกส่วนกับน้ำมัน 1 ถ้วยให้หอม
ใส่หอมที่เจียวไว้ลงผัดใส่เครื่องเทศ ที่เหลือ ใส่นมสด เนย
น้ำที่เหลือลงผัดให้เข้ากัน
4. นำข้าวมะลิหอมสมุนไพรขมิ้นชัน เทใส่เครื่องที่ผัดไว้ผัดให้เข้ากัน
เทใส่หม้อนึ่งหรือหุงแบบ
ไม่เช็ดน้ำจนสุกใส่ไก่บนข้าวนึ่งให้สุกยกลงรับประทานกับผักสด น้ำจิ้ม
5. น้ำจิ้ม โขลกพริกกับกระเทียมให้ละเอียด ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำส้ม ผสมให้เข้ากัน
 2 / 2