

วิธีทำ

-นำไก่มาทำความสะอาดให้ทั่วจนสะอาด สับเป็นชิ้นตามส่วน

-นำไก่มาหมักด้วยน้ำปลา พริกไทย แป้งสาลี คลุกเคล้าให้เข้ากัน ทิ้งไว้ใส่ตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง

-ตั้งกระทะ ใช้ไฟแรง เทน้ำมันปริมาณสำหรับทอด ปรับไฟลงให้เหลือความร้อนปานกลาง นำไก่ลงไปทอด ค่อยๆ ทอดจนหนังเปลี่ยนเป็นสีสุกเหลือง

-ใส่ใบมะกรูดฉีก ตะไคร้ซอยและพริกแห้งลงไปทอดพร้อมกัน

-ทอดจนสุกดีแล้ว ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน แล้วจัดไก่ทอดใส่จาน โรยหน้าด้วยใบมะกรูดทอด ตะไคร้ทอด และพริกแห้งทอด

-ยกเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่

ชั้นทอง

ขอบคุณ ร้าน Mango Tree Bistro

ชั้น 7 Central World โซน Atrium

โทร.0-2252-0972