



ทุกวันนี้ราคาข้าวของสูงขึ้นจริงๆ ค่ะ จะซื้ออะไรมาทำให้ครอบครัวทานที่ คุณแม่หลายคนก็ต้องคำนวณแล้วคำนวณอีก สุดท้ายก็ต้องกลับมาพึ่ง “ไข่” อาหารยอดนิยมจนได้ แต่ครั้งนี้จะปรุงเมนูเดิมๆ ก็คงรู้สึกว่ามีจําเจ ฉบับนี้ขอนทองเลยนำเมนู “กุ้งราดไข่ขาวไข่ปู” สูตรของห้องอาหารจีน ลก หว่า ยิน โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์มาฝาก ปรุงโดยฝีมือพ่อครัวชาว ชาวฮ่องกง รสชาติเป็นอย่างไร เข้าครัวกันเลยคะ ทุกวันนี้ราคาข้าวของสูงขึ้นจริงๆ ค่ะ จะซื้ออะไรมาทำให้ครอบครัวทานที่ คุณแม่หลายคนก็ต้องคำนวณแล้วคำนวณอีก สุดท้ายก็ต้องกลับมาพึ่ง “ไข่” อาหารยอดนิยมจนได้ แต่ครั้งนี้จะปรุงเมนูเดิมๆ ก็คงรู้สึกว่ามีจําเจ ฉบับนี้ขอนทองเลยนำเมนู “กุ้งราดไข่ขาวไข่ปู” สูตรของห้องอาหารจีน ลก หว่า ยิน โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์มาฝาก ปรุงโดยฝีมือพ่อครัวชาว ชาวฮ่องกง รสชาติเป็นอย่างไร เข้าครัวกันเลยคะ



ส่วนประกอบ

- ไข่ไก่ (คัดไข่แต่ไข่ขาว ส่วนไข่แดงเก็บไว้ปรุงอาหารอย่างอื่น หรือทำขนม)
- กุ้งลายเสือ หรือกุ้งแชบ๊วย
- เนื้อกุ้งสับละเอียด
- ไข่ปู
- แป้งมันฮ่องกง
- บล๊อคคอรี
- เห็ดหูหนูขาว



วิธีทำ

- นำกุ้งมาผ่ากลาง แปะออก คลุกแป้งฮ่องกง จัดเรียงบนจาน แบ่งเป็น 4 ด้าน ด้านละ 2 ตัว
- จัดวางหีดหมูขาวไว้ตรงกลาง จากนั้นตักเนื้อกุ้งที่สับละเอียดวางบนกุ้งแต่ละตัวกุ้งอีกที
- เทไข่ขาว (ที่ตีแล้ว) ราดบนตัวกุ้งและหีดหมูขาว แล้วนำทั้งหมดไปนึ่งให้สุก
- ตั้งกระทะ ใช้ไฟแรง รอน้ำมันเดือด แล้วผัดบล๊อคคอร์รี่พอสุก จัดบล๊อคคอร์รี่วางข้างๆ กุ้งแต่ละตัว
- ผัดไข่กับน้ำซุบปรุงรสตามชอบ ราดทั่วจาน แล้วเสิร์ฟ

ขอขอบคุณ ห้างอาหารจีน ลก หว่า ฮิน และโรงแรม โนวาเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์
โทร. 0-2209-888

ชั้นทอง