



คุณสามีทำงานกลับมาเหนื่อยๆ ทั้งที ก็ยอมอดยากทานเมนูที่หนักท้องหน่อยๆ ช้อนทองเลยเลือกสรรเมนูเด็ดๆ ซ้ำมปากจากภัตตาคารชื่อดังมาฝากค่ะ เป็นหมูเส้นผัดซอสเสฉวน ซึ่งการทำหมูเส้นไม่ยากค่ะ อาศัยเทคนิคการหั่นหน่อย

คุณสามีทำงานกลับมาเหนื่อยๆทั้งที ก็ยอมอดยากทานเมนูที่หนักท้องหน่อยๆ ช้อนทองเลยเลือกสรรเมนูเด็ดๆซ้ำมปากจากภัตตาคารชื่อดังมาฝากค่ะ เป็นหมูเส้นผัดซอสเสฉวนซึ่งการทำหมูเส้นไม่ยากค่ะ อาศัยเทคนิคการหั่นหน่อยๆ แม่ไม่ออกมาสวยก็ไม่ใช่ไรแต่วิธีการปรุงอาจต้องเปลืองแรงพอสมควร เพราะต้องคอยเขย่ากระทะเรื่อยๆ จนหมูสุกส่วนซอสเสฉวนถ้าหาไม่ได้ อาจเปลี่ยนเป็นน้ำมันหอยก็ได้นะคะหรือดัดแปลงเป็นหมูเส้นผัดพริกหยวก (แทนผักเสฉวน) ก็อร่อยเข้าที่โดยปรุงให้รสออกเผ็ดนำ แล้วเหยาะพริกเผาตาม อย่างไรก็ตามก็ลองปรุงดัดแปลงดูหลายๆ แบบตามชอบค่ะ




#### ส่วนประกอบ

หมูสัน 200 กรัม

ผักเสฉวน 100 กรัม

พริกชี้ฟ้าแดง 50 กรัม

แครอท 50 กรัม  
 หอมใหญ่ 50 กรัม  
 เห็ดหอม 30 กรัม  
 กระเทียมสับและหอมแดงสับ  
 น้ำมันพืช  
 ซอสเสฉวน  
 ซอสหอยนางรม  
 น้ำตาลทราย  
 เหล้าจีน  
 น้ำมันงา




- วิธีทำ**
- ล้างผักเสฉวนให้หายเค็มแล้วหั่นผักเสฉวน พริกชี้ฟ้า พริกหวาน แครอท หอมใหญ่ เห็ดหอม เป็นเส้นในส่วนนึ่งของพริกชี้ฟ้าและพริกหวานให้แค่เม็ดออก
  - หั่นหมูสันเป็นเส้นแล้วควักกระเทียมสับและหอมแดงสับจนหอม ใส่หมูเส้นลงไปผัด
  - เทส่วนผสมประกอบอื่นๆลงไปผัดตาม ปรับไฟแรง แล้วผัดให้พอสุก
  - เติมซอสเสฉวนซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย ตามความชอบ เหยาะเหล้าจีนและน้ำมันงาเล็กน้อยตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้
- ใช้ตะเกียบคีบหมูทานพร้อมกับผักจะออกรสชาติยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ ภัตตาคารเซียง ปิง เหลา

