



ปีกไก่เคล้าแดง

เครื่องปรุง

ปีกไก่	1/2	เกลือ
ซีอิ๊วขาว	1	ซีอิ๊วดำ
ซอสมะเขือเทศ	2	ซีอิ๊วดำ
ซอสพริก	2	ซีอิ๊วดำ
น้ำตาลทราย	1	ซีอิ๊วขาว
ซีอิ๊วดำ	1	ซีอิ๊วขาว
น้ำมัน	1	ซีอิ๊วขาว
เกลือ	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	1	ซีอิ๊วดำ

น้ำมันสำหรับทอด

วิธีทำ

1. นำปีกไก่คลุกกับซีอิ๊วขาว น้ำมัน และ พริกไทยดำ
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อนนำปีกไก่ทอดจนเหลือง พักไว้
3. นำกระทะใส่น้ำมัน ใส่กระเทียมสับลงผัดจนเหลือง ใส่ซอสมะเขือเทศ น้ำตาลทราย ซอสพริก ซีอิ๊วขาว เกลือ และซีอิ๊วดำลงผัดให้เข้ากัน
4. นำปีกไก่ที่ทอดไว้ใส่จาน โรยด้วยผักชี หรือพริก



ไก่เค็มทรงเครื่อง

เครื่องปรุง

เนื้อไก่ทั้งเป็น (หรือไก่)	1	ตัว
พริกไทยป่น	1	ซีอิ๊วขาว
กระเทียมทุบ	2-3	พริก
ซีอิ๊วขาว	1/2	ซีอิ๊วดำ

วิธีทำ

1. นำไก่มาหมักกับเครื่องปรุงทั้งหมด หมักไว้ประมาณ 30 นาที
2. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไปให้ท่วมไก่ทอดจนเหลือง
3. ตักขึ้นใส่จานเสิร์ฟ



10 เมนูไก่-ไข่ ...รสเด็ด

ไก่-ไข่ไก่...หลากหลายความอร่อย



กรมการแพทย์ใน กระทรวงพาณิชย์

ไก่-ไข่ไก่...

หลากหลายความอร่อย

รู้ไหมครับว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นายวัฒนา เมืองสุข) มีความประสงค์ที่จะให้ประชาชนหันกลับมาบริโภคอาหารปรุงจากไก่-ไข่ไก่ นอกจากจะเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนแล้ว ยังได้ลิ้มรสความอร่อยของอาหารปรุงจากไก่-ไข่ไก่อีกครั้งจึงมอบหมายให้กรมการค้าภายใน จัดพิมพ์เมนูอาหารไก่-ไข่ไก่ ออกเผยแพร่ ทั้งนี้เพราะไก่-ไข่ไก่ เป็นอาหารโปรตีน ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับอาหารโปรตีนชนิดอื่น อีกทั้งกระทรวงสาธารณสุขยืนยันว่าเมื่อปรุงสุกแล้วปลอดภัย 100%

เมนูอาหารไก่-ไข่ไก่ ชุดนี้มี 10 รายการ รสชาติหลากหลาย บ้างแต่อย่าได้ย่าง ไก่กรอบ ไก่เต็มทรงเครื่อง ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะเป็นการปรุงไม่ยากแล้ว ยังสร้างความแปลกใหม่ให้กับครัวเรือน และเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ให้สามารถจำหน่ายไก่-ไข่ไก่ ได้เพิ่มขึ้น

“ไก่ ไข่ สก๊พ...”

สด-คุณภาพมาตรฐาน เชื่อถือได้”

ด้วยความปรารถนาดีจาก
กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

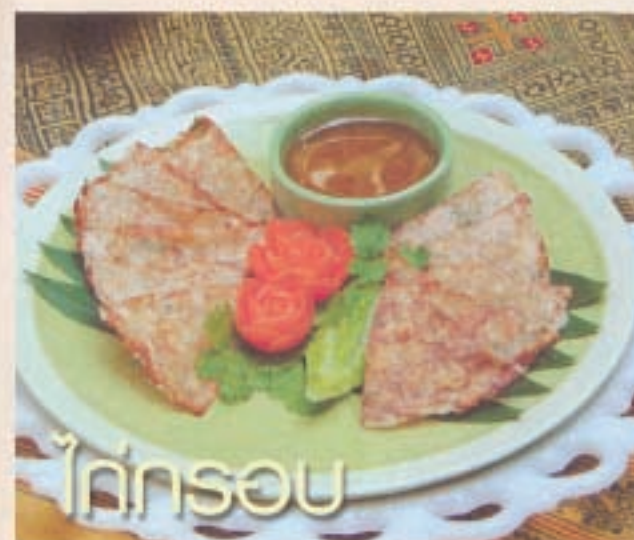


เครื่องปรุง

เนื้ออกไก่	125	กรัม
ข้าวคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	1	ช้อนชา
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำขุม	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างไก่ทันทันๆ ปั่นรวมให้สุก
2. นำน้ำขุมตั้งไฟ ใส่ไก่สับที่ร่วนแล้ว พร้อมต้นหอม หอมแดง และผักชีฝรั่ง
3. ใส่ข้าวคั่ว พริกป่น
4. ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว
5. ใส่จานเสิร์ฟพร้อมผักสด



เครื่องปรุง

อกไก่สับ	1/2	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
สุปก้อน	1/3	ก้อน
น้ำมันงา	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1/2	ช้อนชา
แตงกวินับละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่งละเอียด	1/2	ช้อนชา
แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ	10	แผ่น
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

1. นำอกไก่ที่สับผสมพริกไทยป่น สุปก้อน แตงกวินับ ให้เข้ากัน
2. นำมาทาบางๆ ลงบนแผ่นแป้งปอเปี๊ยะให้ทั่วแผ่น แล้วนำแผ่นแป้งปอเปี๊ยะอีกแผ่นมาประกบไว้
3. นำแต่ละชิ้นมาตัดให้เป็น 10 ส่วน
4. ตั้งกระทะให้พร้อม ใส่น้ำมันทอดร้อน นำแป้งปอเปี๊ยะที่ตัดไว้ลงทอดให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นซับน้ำมัน
5. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยกอล

