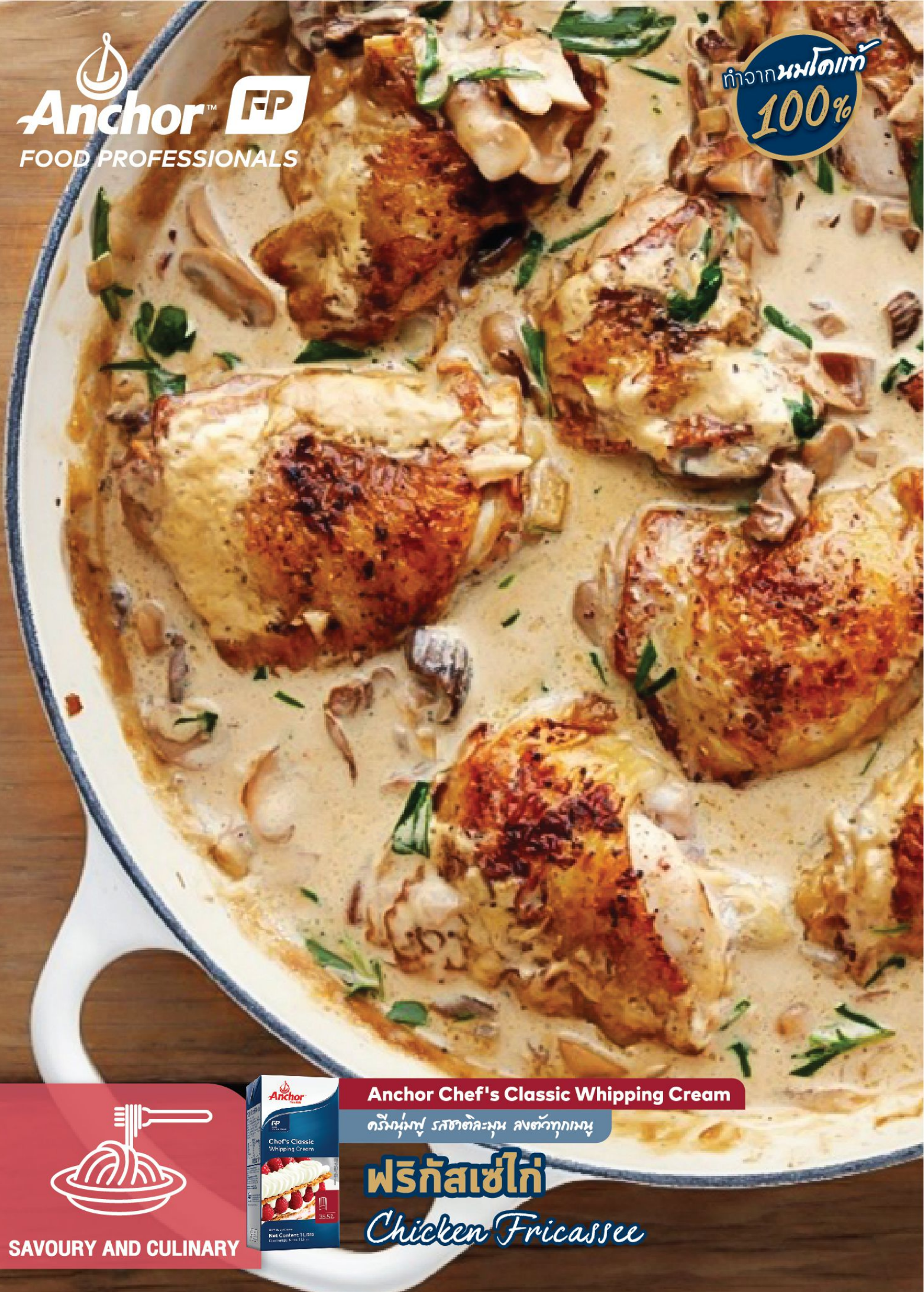



Anchor™ 
FOOD PROFESSIONALS

ทำจากนมโคแท้
100%



SAVOURY AND CULINARY



Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมหนัก รสชาติละมุน สดชื่นทุกเมนู

พริักลเซ่ไก่
Chicken Fricassee

ทำจากนมโคแท้
100%

ฟริกัสเซไก่

Chicken Fricassee



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 1 เซิร์ฟ

แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	50	กรัม
แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปป์ครีม	200	กรัม
น่องไก่	4	น่อง
หอมใหญ่ (สับ)	1	หัว
เห็ดแชมปิญอง (สไลด์แผ่น)	200	กรัม
กระเทียม (สับ)	6	กลีบ
ไวน์ขาว	100	มิลลิลิตร
แป้งอเนกประสงค์	30	กรัม
น้ำสต็อกไก่	600	มิลลิลิตร
เกลือ	7	กรัม
พริกไทยดำ	1	กรัม
พาสลีย์ (สับ)	10	กรัม

ต้นทุนเซิร์ฟ 94.00 บาท

แนะนำขาย 149.00 บาท

วิธีทำ

- 1 หมักน่องไก่สดด้วยเกลือ และพริกไทย จากนั้นตั้งกระทะทอดไก่ด้วย แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด โดยใช้ไฟกลางทั้งสองด้านประมาณ 3-4 นาที และพักไว้
- 2 ผัดหัวหอมและเห็ดจนสุกเป็นสีน้ำตาล จากนั้นใส่กระเทียม ผัดต่ออีก 2-3 นาที ใส่ไวน์ขาว กับแป้งอเนกประสงค์ ผัดให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำสต็อกไก่ ต้มจนมีลักษณะข้น
- 3 นำไก่ที่พักไว้ ใส่กลับลงในกระทะ ปิดฝาต้มโดยใช้ไฟอ่อนประมาณ 25-30 นาที หรือจนกว่าไก่สุก
- 4 เติมแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปป์ครีม ต้มจนเดือดอีกครั้ง จากนั้นปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย และ พาสลีย์ ตามชอบ พร้อมจัดเสิร์ฟ



ผลิตจาก
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

