



SAVOURY AND CULINARY

ทอดมันปลาครีมชีส

Deep Fried Fish Pasty Cream Cheese

สินค้าแฉกร์จากนิวซีแลนด์



ทอดมันปลาครีมชีส

Deep Fried Fish Pasty Cream Cheese



ส่วนผสมที่ 1 เนื้อทอดมัน

ส่วนผสมที่ 2 สำหรับคลุกทอดมัน

ส่วนผสมสำหรับ 1 เซิร์ฟ

แองเคอร์ ครีมชีส	150 กรัม	ไข่	2 ฟอง
แป้งมันฝรั่ง	400 กรัม	เกล็ดขนมปัง	100 กรัม
ปลาทราย	500 กรัม	มะพร้าวคั่ว	100 กรัม
(เลือกชนิดปลาตามต้องการ)			
ผักชีลาว (สับ)	10 กรัม		
พาสลีย์ (สับ)	10 กรัม		
เปลือกเลมอน	1 ลูก		
โฮลเกรนมัสตาร์ด	10 กรัม		
(หรือ วาซาบิสด)			

ต้นทุนเซิร์ฟ 60.16 บาท
แนะนำขาย 120.00 บาท

วิธีทำ

- 1 ต้มมันฝรั่งในน้ำเกลือให้สุก และบดให้เป็นเนื้อเนียน
- 2 ผสมแองเคอร์ ครีมชีสและมันฝรั่งบด จากนั้นพักไว้ให้เย็น
- 3 ผสมมันฝรั่งบด กับเนื้อปลา สมุนไพรทั้งหมด เปลือกเลมอน ครีมหัวไชเท้า และเครื่องปรุงอื่นๆ (หากต้องการ) เข้าด้วยกัน
- 4 ปั้นเป็นก้อนขนาดเท่ากัน ตามที่ต้องการ และนำไปชุบไข่
ต่อด้วยเกล็ดขนมปัง ทั้งหมด 2 รอบ
- 5 ทอดในน้ำมันเดือดจนมีสีเหลืองทอง สุก พร้อมจัดเสิร์ฟ



ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

