



SAVOURY AND CULINARY

ลาบไก่ทอดชีสลาวา

Spicy minced chicken cheese ball

สินค้าแฉะจากนิวซีแลนด์



ลาบไก่ทอดชีสลาวา

Spicy minced chicken cheese ball



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 20 ลูก

แองเคอร์ เอ็กตร้า สตรช มอซซาเรลลา ชีส (ไอคิวเอฟ)	ตามชอบ
เนื้อไก่บดรสลาบสำเร็จรูปแช่แข็ง	500 กรัม
แป้งเอนกประสงค์	75 กรัม
ข้าวคั่ว	20 กรัม
ใบมะกรูดซอย	20 กรัม
แป้งเอนกประสงค์ผสมน้ำ	สำหรับคลุก
เกล็ดขนมปัง	สำหรับคลุก
ผักเครื่องเคียง (กระหล่ำปลี, ถั่วงอกยาว, พริกขี้หนู)	สำหรับเสิร์ฟ

ต้นทุนเสิร์ฟ 5.00 บาท
แนะนำขาย 9.00 บาท

วิธีทำ

- 1 นำเนื้อไก่บดรสลาบสำเร็จรูปแช่แข็งมาแช่ตู้เย็นเพื่อคลายความเย็นอย่างน้อย 1 คืน ก่อนใช้งาน เทน้ำออก (ถ้ามี) เพื่อไม่ให้เนื้อไก่แฉะเกินไปและปั้นเป็นก้อนยาก
- 2 ผสมเนื้อไก่บดกับแป้งเอนกประสงค์ ข้าวคั่ว และใบมะกรูดซอยให้เข้ากันดี ปั้นเป็นก้อน และยัดไส้ด้วย แองเคอร์ เอ็กตร้า สตรช มอซซาเรลลา ชีส (ไอคิวเอฟ) ตามที่ต้องการ เติมหัวยาประโยชน์ (แนะนำปั้นเนื้อไก่บด ก้อนละ 25 กรัมและยัดไส้ชีส 5 กรัม)
- 3 เคลือบด้วยแป้งเอนกประสงค์ผสมน้ำ และคลุกเกล็ดขนมปังให้ทั่ว แช่เย็นให้เย็นดี นำมาทอดในน้ำมันร้อน เสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียง



ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

