

ฉันทำล้งหลงร้ก หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้

จวกการแสวงหาลองผู้หลงไหล ซีฟู้ดท้วโลกด้พบว้

หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้เป็นหอยท้วที่ด้รวมเอาความสว้งามจวกเปลือกหอย
สีซีวรุ้งและหอยแผลงกู่อว้นจ้จุดม้ไปด้วคุณค้ทางโภชนากการ



หอยเหล่านี้เป็นท้วจ้ก้ชื่อหนึ่งค้หอยแผลงกู่สีซีวเนื้องจวกม้ลักษณะสีซีวตรงขอน
ด้านในของเปลือกหอย และมันย้งนำทามจนอดใจไม่ไหว

มาท้ออาหารกินท้อะ

หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทย

หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทย

ส่วนผสมน้ำจิ้ม



ส่วนผสมหม้อดิน



- 1 นำส่วนผสมของน้ำจิ้มใส่ถ้วย้งแล้วผสมให้เข้ากััน
- 2 นำตะไคร้ ซิง ใบมะกรุด ใบโทระพา และน้ำจากรายการส่วนผสมหม้อดินล้งในกัันหม้อดิน ปิดฝ้อหมือ นำไปต้มด้วด้วยไฟปานกลาง
- 3 ใส่หอยล้งไปแล้วปิดฝ้อเหมือนเดิม*
- 4 ใช้ตะหลิวแบบม้ชองห่างกัันให้น้ำเครื่องปรุงออกจวกหม้อดินเทล้งในถ้วย้งน้ำจิ้มที่เตรียมไว้ แล้วคนให้เข้ากััน
- 5 ราดน้ำจิ้มล้งบนหอยแผลงกู่ท้วที่ล้งร้อนในหม้อดิน โดยราดให้ท้วท้วหอยจวกนั้นสรีฟกัันท้ว

*ถ้าใช้หอยแบบไม่เปิดฝ้อออก ให้เขย้าหม้อทุก 7-5 นาทีเนื้องจวกหอยล้งสูงจะเปิดออกจวกกัันยกออกจวกเตาแล้วเลือกหอยท้วท้วที่ไม่เปิดฝ้อกัันสำหรับหอยท้วที่เปลือกแล้ว ให้อบเพียง 2-3 นาทีแล้วยกออกจวกเตา

เคล็ดลับในการทานหอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทยให้ร้อยย้งขััน



เทคนิคการปรุงอาหารจวกหอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทย
เช่นเมนูหอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทย



มีคุณค้ทางโภชนากการและแสนร้อยอาหารท้วร้กคุณเช่นกััน

หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้ ซุปเปลือร้ฟู้ดจวกธรรมชาติท้วจุดม้ไปด้วยวีตามินและแร่ธาตุท้วจ้วเป็นท้อระงาทาย

- โปรตีน
- โอเมก้า 3
- ธาตุเหล็ก
- ไอโอดีน
- วิตามิน บี 12
- ซีลีเนียม

นอกจากนี้หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทยยังถูกใช้รูปแบบของผลิตภัณฑ้อาหารท้วม้สรรพคุณทางยา ในการช่วยรักษากการกัันสขของช้อต่อจ้กัด้วย



ปลอดสารพิษอย้งแน่นอน



หอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทยเป็นแหล่งอาหารท้วสะอาดและย้งขัันเนื้องจวกหอยแผลงกู่ใช้วิธีการกรองน้ำทะเลเพื่อให้ด้สารอาหารท้วต้องการในการเจริญเติบโตโดยปราศจวกสิ่งร้อปนอื่นใด วิธีการกรองน้ำทะเลของหอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทยเป็นการปรุงระบบนิเวศน์ทางธรรมชาติอย้งแท้จริง

มันจะด้รับการยอมรับว่าเป็นตัวเลือกท้วดีที่สุดในการบริโภคอาหารทะเลแบบย้งขััน

อยากทานหอยแผลงกู่เนิวซีแลนด้อบหม้อดินสไตล้ไทยแล้วใช้ใหม่ละ เชิญเขยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราด้ได้ท้ว

WWW.PURENZMUSSELS.COM

หรือ สแกนโค้ดเพื่อรับคู่มือการประกอบอาหารจวกหอยแผลงกู่ได้เลย



Created by Lemon.ly