

## สูตรทำผัดกุ้งจ่อม

### วัสดุ

1. กุ้งจ่อม 2 ช้อนโต๊ะ
2. ตะไคร้ 2 ต้น
3. หอมแดง 3 - 4 หัว
4. ใบมะกรูด 3 - 4 ใบ
5. พริกสด 5 - 8 เม็ดหรือตามชอบ
6. หมูสับ หรือหมูบด 2 ชีด
7. ไข่ไก่ 1 - 2 ฟอง
8. น้ำมันพืชสำหรับผัด 2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. นำ ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด พริกสด มาซอยหั่นแล้วพักไว้



2. ตั้งกระทะเทน้ำมัน แล้วผัดหมูให้พอสุก



3. ใส่กุ้งจ่อม 2 ช้อนโต๊ะพูนๆ ใส่เฉพาะกุ้งจ่อมนะคะ ไม่ควรเอาน้ำกุ้งจ่อมใส่ลงไปด้วย เพราะจะเค็มเกินไป



4. ใส่ ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด พริกสด ที่ซอยไว้ลงไปผัดให้เข้ากัน



5. ตอกไข่ใส่ลงไปคนผัดให้เข้ากัน



สุกแล้วชิมรส ปิดไฟพร้อมเสิร์ฟความอร่อย



เสร็จสิ้นขั้นตอนการทำผัดกุ้งจอม

หากมีข้อสงสัยหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ติดต่อสอบถามได้

งานพัฒนาชุมชน

กองสวัสดิการสังคม

องค์การบริหารส่วนตำบลสำโรง

อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์



การฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรทำผัดกุ้งจอม



กองสวัสดิการสังคม

องค์การบริหารส่วนตำบลสำโรง

อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ 0 4463 4950