



ซอสไข่เค็มสำหรับอาหารหวาน

Salted Egg Sauce



วัตถุดิบ

- ✓ ไข่แดงจากไข่เค็มต้มสุก 110.25 กรัม ไข่ขาว 33.8 กรัม
- ✓ แยมจืด 50 กรัม
- ✓ นมข้นจืด 60 กรัม
- ✓ แป้งข้าวโพด 10 กรัม
- ✓ น้ำตาลทรายขาว 50 กรัม
- ✓ นมข้นหวาน 50 กรัม



ขั้นตอนการทำ

- 1 บดไข่แดงเค็มและไข่ขาวให้ละเอียด
- 2 พผสมไข่เค็มที่บดแล้วกับนมข้นหวาน, นมข้นจืด, น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ในเครื่องปั่นพผสม
- 3 ปั่นพผสมเป็นเวลา 2 นาที หรือจนกว่าส่วนพผสมจะมีเนื้อที่เหนียวละเอียด
- 4 นำส่วนพผสมที่ปั่นแล้วใส่ในชามพผสม และนำไปตั้งบนหม้อน้ำเดือด 85 องศาเซลเซียส 15 นาที
- 5 นำส่วนพผสมลงจากเตาแก๊สแล้วใส่เนยจืด คนจนเนยละลายทั้งหมด จากนั้นพักให้เย็น
- 6 บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ตามต้องการ

เทคนิคการปรับเนื้อสัมผัสซอส

- ใช้สารปรับเนื้อสัมผัส คือ แป้งข้าวโพด ซึ่งแป้งข้าวโพดช่วยในเรื่องการสร้างความหนืดให้กับซอส โดยมีการให้ความร้อนเพื่อให้เกิดกลไกการพองตัวของแป้งและจับตัวกับน้ำ ส่งผลให้เกิดความหนืด

