

## เปิดหนังสือทำอาหารญี่ปุ่นกะ ไก่ย่างมิโสะ..

นำเสนอเมื่อ : 24 พ.ค. 2552

ลองทำดูนะคะ...แต่ถ้าไปแล้วคนที่รักกันอะไรก็อร่อยค่ะ จริงจริง.....โรยความรักเยอะเยอะหน่อย รับรอง///

สูตรมาจากหนังสือทำอาหารญี่ปุ่นกะ รูปขวามีอะคะ

ลองทำดูกันนะคะ ไม่ยากเลยจริงจ



ส่วนผสมนะคะ

สะโพกไก่ 2 ชิ้น

ผักกาดแก้ว พอปประมาณ ไร่ทานแกลัม (ในสูตรเค้าใช้หน่อไม้ฝรั่งคะ)

น้ำจิ้มมิโสะ (มิโสะ, มิริน, สาเก อย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ)

น้ำมันพืช เกลือ และสาเก (อันนี้แยกต่างหากจากที่ทำน้ำจิ้มนะคะ)



วันนี้ซื้อไก่แบบติดกระดูกมาด้วย เลยต้องมาเลาะออกก่อน



เตรียมผสมน้ำจิ้มไว้เลยคะ มิโสะ มิริน และสาเก อย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ



แล้วก็ตั้งกระทะพอร้อนก็ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย



เอาไก่ลงไปย่างค่ะ โดยวางด้านที่เป็นหนังลงก่อน



ทิ้งไว้สักครู่พอให้หนังเปลี่ยนสี ก็กลับข้างค่ะ



แล้วก็โรยเกลือลงไปบนไก่เล็กน้อย นิดเดียวจริงๆ นะคะ ไม่งั้นจะเค็มไป  
เพราะมีโสมก็เค็มอยู่แล้ว



แล้วก็ใส่สาเกลงไป อีก 1 ช้อนโต๊ะ ควันเต็มเลย



ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 4 นาที ค่ะ



เสร็จแล้วก็เอาน้ำจิ้มมิโสะที่เตรียมไว้ทำให้ท่วมเนื้อไก่ แล้วย่างต่ออีกสักพัก



เสร็จแล้วค่ะ แค่นี้ก็อร่อยแบบง่าย ๆ กับอาหารญี่ปุ่นแล้ว



อีกลักษณะ



มือนีทานกับผักนี้ (คล้ายกับที่ร้านโอโตย่าอะคะ)



Create Date : 24 พฤษภาคม 2552

Last Update : 24 พฤษภาคม 2552 9:52:02 น.