

# สอนทำไข่กวน Scrambled Egg



1

## วิธีทำไข่กวน

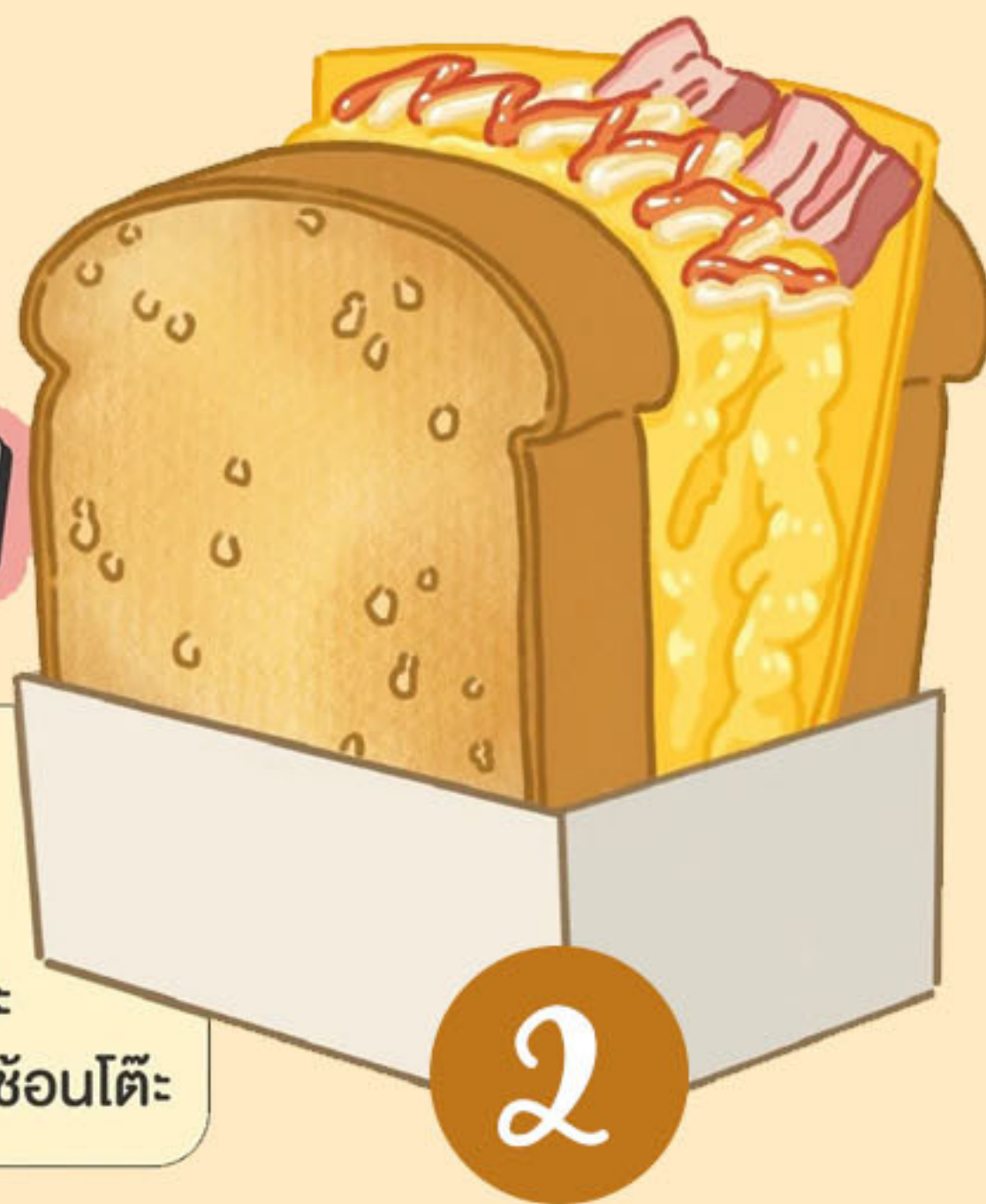
1. ตอกไข่ 1 ฟอง ผสมกับนมสดให้พอเข้ากัน
2. ตั้งกระทะไฟอ่อน ใส่เนยลงไปรอให้เนยละลายค่อยเทไข่
3. เมื่อไข่เริ่มเซตตัวเป็นแผ่น ให้เอาตะหลิวกวนไข่ให้เป็นชิ้น
4. พอไข่สุกประมาณ 70% ก็ตักขึ้นพัก

## สูตรแซนด์วิชไข่

### Bacon & Garlic Bread

#### ส่วนผสม

ขนมปัง 2 แผ่น    ชีส 1 แผ่น  
เนยเค็ม            ไข่กวน 1 ฟอง  
กระเทียม        มายองเนส 1 ช้อนโต๊ะ  
เบคอน 1 ชิ้น    ซอสพริกศรีราชา 1 ช้อนโต๊ะ



2

#### วิธีทำแซนด์วิช

1. สับกระเทียม 1-2 กลีบให้ละเอียด นำไปผสมในเนยเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ
2. ทาเนยกระเทียมลงบนขนมปัง แล้วนำไปจี่ในกระทะให้เป็นสีเหลืองทอง
3. จี่เบคอนให้สุกตามชอบ ตักขึ้น
4. ผสมซอสพริกและมายองเนสเข้าด้วยกัน แล้วทาที่ด้านในของขนมปัง
5. ใส่ชีส เบคอน ไข่กวนเป็นไส้ ราดซอสพริกและมายองเนสตกแต่ง

## แจกสูตร

# แซนด์วิชไข่

สไตล์เกาหลี



## สูตรแซนด์วิชไข่

### Piggy Yaki

#### ส่วนผสม

ขนมปัง 2 แผ่น  
เนย  
ไข่ต้ม 1 ฟอง  
ผักกาดแก้ว 1-2 แผ่น  
ซอสเทรียกิ 2 ช้อนโต๊ะ  
หมูสันคอสไลซ์ 60-70 กรัม  
มายองเนส 1 ช้อนโต๊ะ  
ซอสพริกศรีราชา 1 ช้อนโต๊ะ



3

#### วิธีทำแซนด์วิช

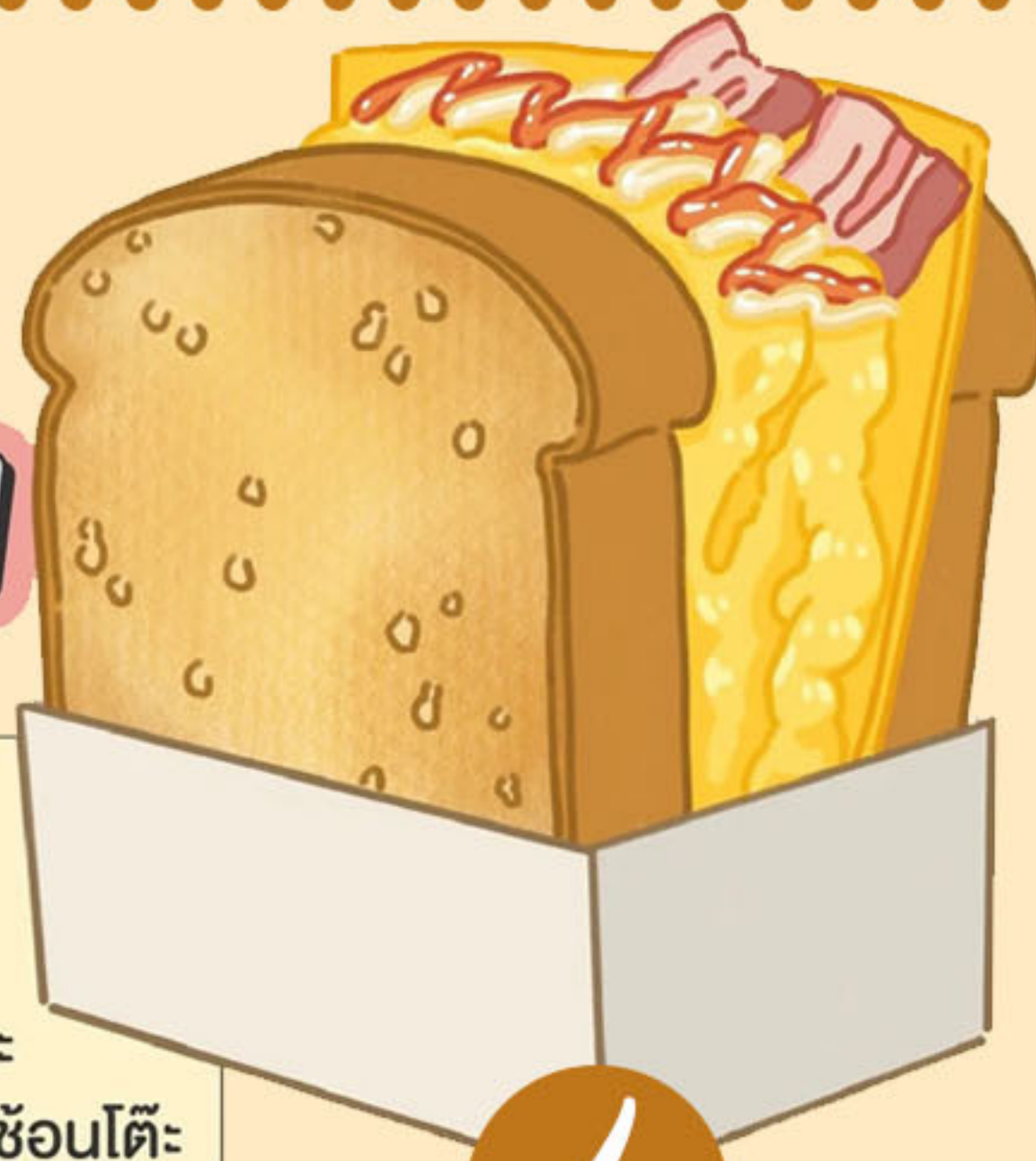
1. ผัดหมูกับซอสเทรียกิให้สุก ตักขึ้นพักไว้
2. ทาเนยลงบนขนมปัง แล้วนำไปนึ่งบนกระทะให้เป็นสีเหลืองทอง
3. ผสมซอสพริกกับมายองเนส แล้วทาที่ด้านในของขนมปัง
4. ใส่ผักกาดแก้ว หมูเทรียกิเป็นไส้
5. หั่นไข่ต้มเป็นแฉ่น ๆ วางด้านบน
6. ราดมายองเนสตกแต่ง

## สูตรแซนด์วิชไข่

### Bacon & Garlic Bread

#### ส่วนผสม

ขนมปัง 2 แผ่น    ชีส 1 แผ่น  
เนยเค็ม            ไข่กวน 1 ฟอง  
กระเทียม        มายองเนส 1 ช้อนโต๊ะ  
เบคอน 1 ชิ้น    ซอสพริกศรีราชา 1 ช้อนโต๊ะ



4

#### วิธีทำแซนด์วิช

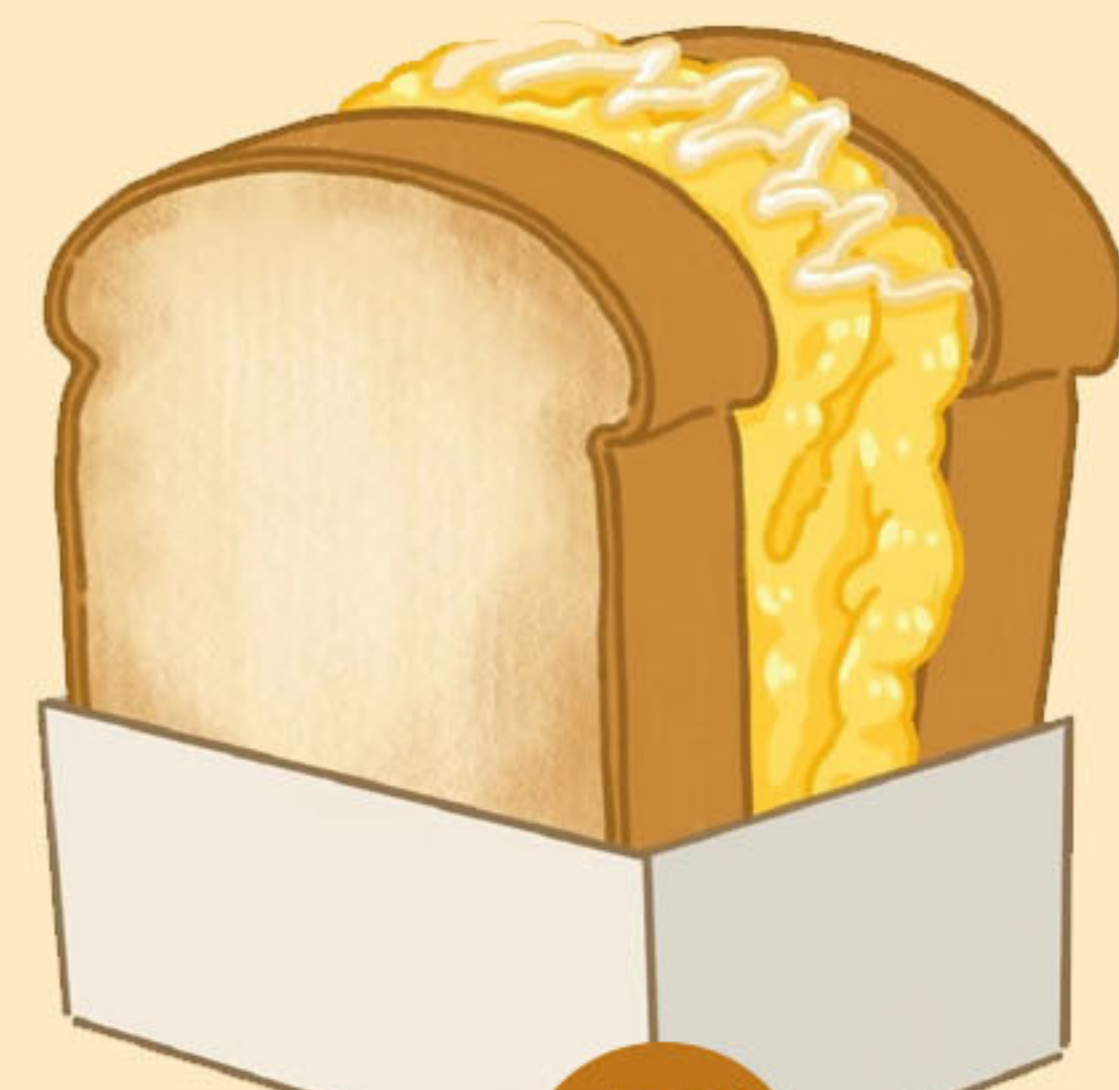
1. สับกระเทียม 1-2 กลีบให้ละเอียด นำไปผสมในเนยเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ
2. ทาเนยกระเทียมลงบนขนมปัง แล้วนำไปจี่ในกระทะให้เป็นสีเหลืองทอง
3. จี่เบคอนให้สุกตามชอบ ตักขึ้น
4. ผสมซอสพริกและมายองเนสเข้าด้วยกัน แล้วทาที่ด้านในของขนมปัง
5. ใส่ชีส เบคอน ไข่กวนเป็นไส้ ราดซอสพริกและมายองเนสตกแต่ง

## สูตรแซนด์วิชไข่

### Mr. EGG

#### ส่วนผสม

ขนมปัง 2 แผ่น  
เนย  
ไข่กวน 1 ฟอง  
ซอสพริกศรีราชา 1 ช้อนโต๊ะ  
มายองเนส 1 ช้อนโต๊ะ



5

#### วิธีทำแซนด์วิช

1. ผสมซอสพริกกับมายองเนสเข้าด้วยกัน
2. ทาเนยลงบนขนมปัง แล้วนำไปนึ่งบนกระทะให้เป็นสีเหลืองทอง
3. ทาซอสที่ผสมไว้ลงด้านในของขนมปังทั้ง 2 แผ่น
4. ใส่ไข่กวนเป็นไส้ ราดมายองเนสตกแต่ง

Tip

ลองทาเนยสดร้อนไว้บนกระทะเพิ่มเป็นไส้จะได้รสหวานอมเปรี้ยวของเนยติดกับความเค็มนิด ๆ ของไข่กวน

ข้อมูลจาก : Wangnai