

Homemade French Fries



1. ใช้มันฝรั่งขนาดพอเหมาะ ไม่ใหญ่เกินไป ล้างน้ำให้สะอาด ปอกเปลือก (หรือไม่ปอกก็ได้) หั่นเป็นแท่งๆ ขนาดตามต้องการ (ถ้าชิ้นใหญ่มากจะไม่กรอบ)
2. นำไปล้างน้ำเย็นหรือน้ำเปล่าธรรมดาเพื่อให้เมือกของมันฝรั่งออก
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป กะให้ท่วมมันฝรั่งเมื่อลวก ต้มน้ำจนน้ำมันร้อน
4. ใส่มันฝรั่งลงไปทอดพอเหลืองอ่อนๆ จากนั้นตักขึ้น รอให้สะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้ความร้อนลดลง
5. เมื่อถึงเวลาทาน ต้มน้ำมันให้ร้อน นำมันฝรั่งที่ทอดเมื่อครั้งลงไปทอดอีกครั้งจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน โรยเกลือขณะยังร้อนจะได้เฟรนช์ฟรายที่กรอบอร่อย
6. สับกระเทียมและพาสลีย์ใส่ลงเพื่อให้ได้ความหอมแบบไม่เหมือนใคร



น้ำมันรำข้าว ๘๙๙ หนึ่งร้อยเปอร์เซ็นต์ ความอร่อยที่มาจากธรรมชาติ สารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ
 * มีโอริซานอล 6000 ppm * ช่วยต้านอนุมูลอิสระได้ดีกว่าวิตามินอี 6 เท่า ลดการเสื่อมสภาพของเซลล์
 ในร่างกายสาเหตุของการแก่ก่อนวัย * ช่วยปรับสมดุลคอเลสเตอรอลในหลอดเลือดหัวใจ * ทนความร้อนสูง
 * ไม่มีโคเลสเตอรอล * ไม่มีกรดไขมันทรานส์ * เหมาะกับการทำอาหารได้ทุกเมนูทั้ง ทอด ผัด ปิ้งย่าง
 * ไม่ทำให้เกิดกลิ่นแปลกปลอมในอาหาร * ได้รับการรับรองโดยมูลนิธิรักหัวใจ * รับรองคุณภาพฮาลาล