หมึกชุบแป้งทอดสไตล์ไต้หวัน กรอบอร่อย ลองทำแล้วจะติดใจ

หมึกชุบแป้งทอดสไตล์ไต้หวัน กรอบอร่อย ลองทำแล้วจะติดใจ

สวัสดีค่ะทุกคน วันนี้ทางรสรินทร์ขอเสนอเมนูเด็ดจากไต้หวัน นั่นคือ “หมึกชุบแป้งทอด” น่ากินมากๆ เลยค่ะ ไม่ต้องไปถึงไต้หวันแล้ว ทำเองได้เลยค่า กรอบอร่อยถูกใจแน่นอน

ส่วนผสม

- หมึกกล้วยสดตัวใหญ่
- แป้งมัน 200 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- พริกไทย 1/2 ช้อนชา
- ผงกระเทียม 1/2 ช้อนชา
- ผงปาปริก้า 1 ช้อนชา
- น้ำเย็น 75 มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. บั้งด้านข้างของหมึก 2-3 จุดตามต้องการ แล้วพักไว้
2. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับน้ำเย็น ค่อยๆ เทน้ำลงไป คนให้เข้ากัน
3. ทาแป้งข้าวเจ้าที่ผสมแล้ว ลงบนหมึกทั้งสองด้าน
4. จากนั้น นำหมึกลงคลุกกับแป้งมันให้ทั่ว
5. นำลงทอดในน้ำมันที่ร้อน ไฟแรง คอยกดให้หมึกจม ทอดจนเหลืองกรอบทั้ง 2 ด้าน
6. นำขึ้นใส่ตะแกรง สะเด็ดน้ำมัน ผึ่งลมให้กรอบ
7. ผสม เกลือ พริกไทย ผงกระเทียม ผงปาปริก้า ให้เข้ากัน แล้วนำมาโรยบนหมึกที่กำลังอุ่นๆ ทั้งสองด้าน ผง

จะติดหมึกได้ดี

เคล็ดลับ

เพื่อไม่ให้หมึกงอตัวขณะทอด ควรใช้กะทะขนาดใหญ่ และเสียบไม้ไว้ตรงกลางลำตัวหมึกให้ยืดตรงค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์