

มะเขือเฟรนช์ฟราย สูตรนี้เด็ดไม่แพ้ร้านดัง



มะเขือฟราย

มะเขือเฟรนช์ฟราย สูตรนี้เด็ดไม่แพ้ร้านดัง

วันนี้แอดชูเฟร้นำสูตรมาให้เพื่อนๆ ได้ลองทำกันดูค่ะ รับรองว่า หวาน กรอบอร่อย ถูกใจกันทั้งบ้าน โดยเฉพาะเด็กๆ แน่หนอค่ะ

ส่วนผสม

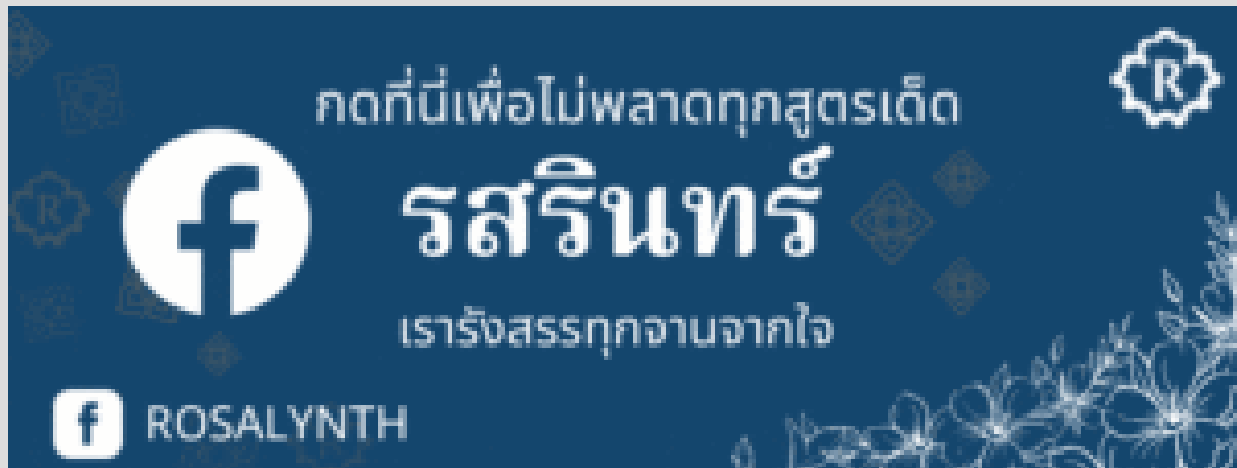
- มะเขือยาว 2 ลูก
- แป้งสาลี
- ชিংแก่ 2 ช้อนโต๊ะ
- แครอทซอย (ไว้แต่งสี)
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 3 ถ้วย (ปูนแดงที่ทานกับหมากผสมน้ำ รอให้ตกตะกอน เอาเฉพาะน้ำใสๆ)
- น้ำส้มสายชู 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันปาล์มสำหรับทอด

วิธีทำ

1. หั่นมะเขือยาวออกเป็นเส้นๆ ให้ได้ขนาดเท่าเฟรนช์ฟราย
2. แช่มะเขือยาวในน้ำมัน ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง เอาขึ้นผึ่งให้แห้ง
3. นำมะเขือยาวที่ซับน้ำแห้งแล้วลงไปชุบแป้งสาลี
4. เอาลงทอดในน้ำมันความร้อนปานกลาง จนเหลืองกรอบ นำขึ้นพักไว้
5. นำชিংแก่มาชุบ คั้นเอาแต่น้ำชিং
6. ผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาล และซีอิ๊วขาวให้เข้ากัน ใส่ น้ำชিংลงไป คนให้เข้ากัน นำลงไปเคี่ยวในกระทะจนข้นเหนียว
7. หรีไฟให้อ่อน นำมะเขือยาวที่ทอดกรอบกับแครอทซอย ลงไปคลุกให้ทั่ว รีบตักขึ้นใส่จาน

เคล็ดลับ

แนะนำให้ทานตอนร้อนๆ จะอร่อยมากๆ ค่ะ สูตรนี้ใช้ขิงแก่ เพราะจะให้กลิ่นที่หอมพุ่งเลยคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)