

หมุกรอบสูตรฮ่องกง หนังสืออบ เนื้อนุ่ม ละมุน ลิ้น หากได้ชิมจะติดใจ



หมุกรอบสูตรฮ่องกง (สูตรอบไม่ทอด)

หมุกรอบสูตรเด็ด หนังสืออบ เนื้อนุ่ม ละมุนลิ้น หากได้ชิมจะติดใจ

แอดซูเฟร ขอเสนอ หมุกรอบสูตรฮ่องกง สูตรอบไม่ทอด ไม่อมน้ำมัน
รับรองอร่อยเด็ดแน่นอนค่ะ แชร์สูตรเก็บไว้เลย

ส่วนผสม

- หมูสามชั้น (มันน้อย) 1.5 กิโลกรัม
- เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
- ผงพะโล้ 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงฟู 1/3 ช้อนชา
- เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอม
- ขิง
- น้ำส้มสายชู

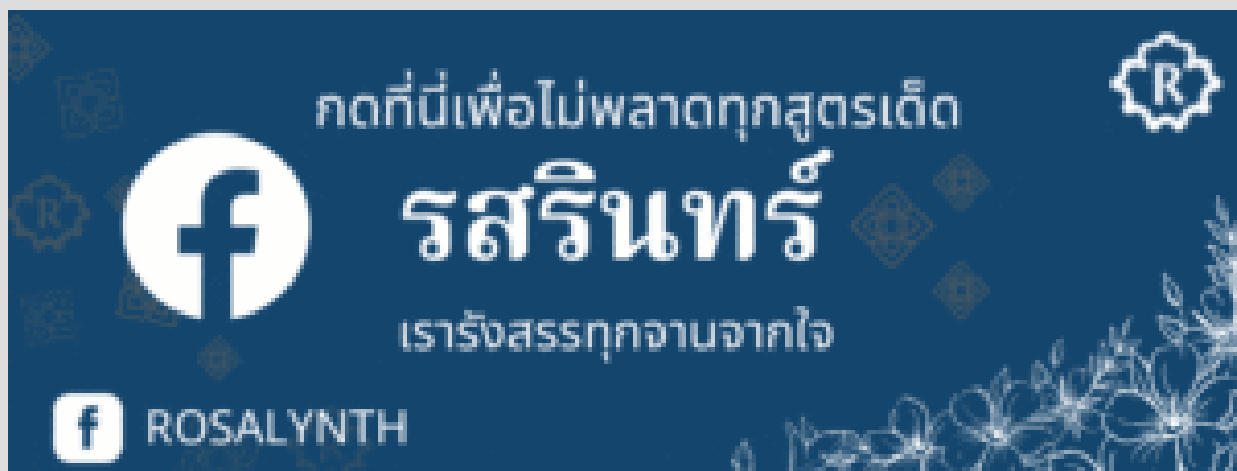
วิธีทำ

1. ตั้งหม้อไฟกลาง ต้มน้ำให้เดือด ใส่หมูสามชั้น ขิง และต้นหอม และเหล้าจีนลงไปต้ม 15 นาที นำขึ้น
2. เอาชิ้นหมูผ่านน้ำเย็น ซับให้แห้งทั้งชิ้น
3. บั้งด้านเนื้อหมู (คว่ำด้านหนังหมูลง) ให้เป็นริ้ว เอาผงพะโล้ และเกลือ ซโลมให้ทั่วทั้งชิ้น
4. เอาไม้เสียบลูกชิ้นจิ้มทะลุหมูทั้งชิ้นเพื่อให้อยู่ทรง
5. กลับด้านหนังหมูขึ้น ใช้มีด หรือเหล็กแหลม จิ้มให้เป็นรูพรุนทั้งชิ้น
6. ทาน้ำส้มสายชูให้ทั่วหนัง และผึ่งให้แห้ง
7. ซโลม ผงฟู และเกลือ ลงบนหนัง
8. หุ้มส่วนที่เป็นเนื้อด้วยกระดาษฟลอย เหลือส่วนหนังสัมผัสอากาศ แช่ตู้เย็น 6-8 ชั่วโมง

9. นำไปอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง
10. หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ใส่จานเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีอิ้วหวาน

เคล็ดลับ

น้ำส้มสายชู จะทำให้ผิวหนังหมูตึง ทำให้มีความกรอบมากยิ่งขึ้นค่ะ ยิ่งตากจนหนังหมูแห้งมากเท่าไร หนังจะยิ่งกรอบมากยิ่งขึ้น



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)