

แหนมเนือง สูตรต้นตำรับจากเวียดนาม



แหนมเนือง สูตรต้นตำรับจากเวียดนาม

ชินจ่าว สูตรแหนมเนืองแท้ๆ ต้นตำรับจากเวียดนาม อร่อยและสุขภาพดี ไม่ทำไม่ได้แล้ว

(อาจจะไม่เหมือนสูตรที่เรากินในเมืองไทยนะ ต้นตำรับของแท้เลยค่า)

ส่วนผสม – แหนมเนือง (Nem Nuong)

- หมูสับ 900 กรัม
- กระเทียมสับ 1 หัว
- น้ำตาล 1/3 ถ้วย
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- พริกไทย 1/2 ช้อนชา
- ผงฟู 2 ช้อนชา
- น้ำ 1/4 ถ้วย

ส่วนผสม – น้ำจิ้ม (Nuoc Cham)

- กระเทียมสับ 2 หัว
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 1/2 ถ้วย
- น้ำปลา 1/4 ถ้วย
- น้ำมะนาว 1/4 ถ้วย
- น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ
- พริก 2 เม็ดซอยหยาบ
- ถั่วลิสงคั่วบด

เครื่องเคียง

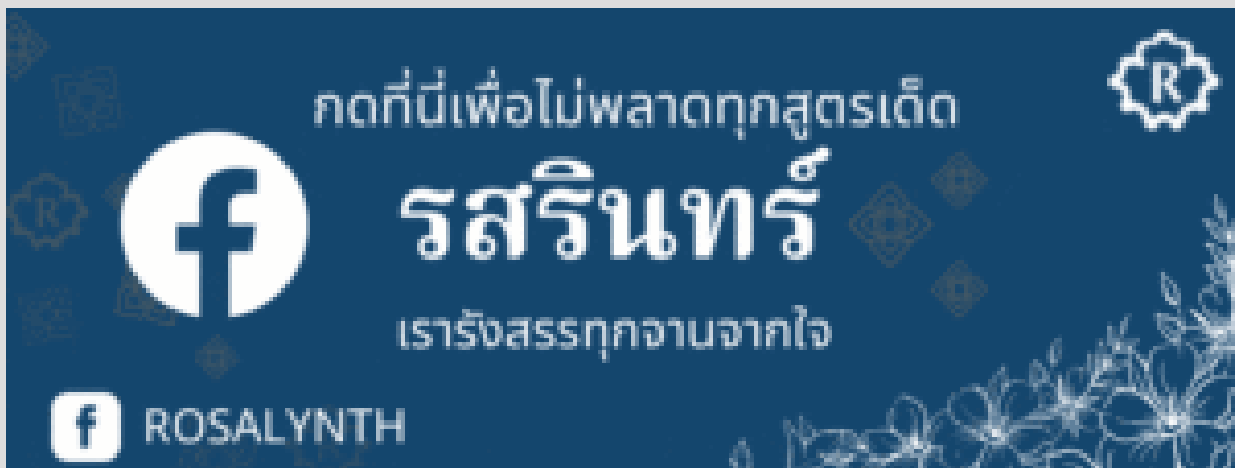
- แผ่นแป้งแหนมเนือง
- ผักสด (ผักกาดหอม, ผักแพว, มะม่วงเปรี้ยว, สะระแหน่, แดงกวา, พริก, กระเทียม)

วิธีทำแหวนเนื้อ

1. ผสมหมูปด กระเทียมสับ เกลือ เข้าด้วยกัน
2. ในอีกอ่างผสม ไข่ผงฟู และ น้ำ ตีจนเป็นขึ้นฟอง
3. เทลงในอ่างผสมหมูสับนวดผสมให้เข้ากันใส่เครื่องผสมนวดให้เนื้อเข้ากัน พักประมาณครึ่งชั่วโมงถึงหนึ่งชั่วโมง ผงฟูจะช่วยเพิ่มรสสัมผัสเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น
4. พักเนื้อหมูในตู้เย็น 1-2 ชั่วโมงให้เนื้อผสานกัน และเต่งกรอบ
5. ปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาดเท่าลูกชิ้น นำไปปิ้งด้วยไฟอ่อนๆ 4-5 นาทีต่อด้านจนสุก

วิธีทำน้ำจิ้ม

1. ผสมส่วนผสมน้ำจิ้มทั้งหมด ยกเว้น ถั่วลิสงคั่ว น้ำมันงา และ พริก
2. ตั้งไฟกลาง เคี่ยวส่วนผสมทั้งหมดจนกระทั่งข้นพอดี
3. ใส่ถั่วลิสงป่น และ พริกลงไป ตักขึ้นใส่ถ้วย รับประทานกับผักแนม



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)