

ไก่ทอดเกาหลี กรอบนอก นุ่มใน รสชาติต้นตำรับเกาหลีแท้ๆ



ไก่ทอดเกาหลี

กรอบนอก นุ่มใน รสชาติต้นตำรับเกาหลีแท้ๆ ไปกินที่ร้านทำไม ทำเองก็ได้

แอดชูเฟรเอาสูตรไก่ทอดเกาหลีสูตรต้นตำรับมาฝากค่ะ อร่อยเด็ดโดนใจแน่นอน

ส่วนผสมไก่

- ไก่ (น่อง และ ปีก) 900 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- พริกไทยดำ 1/4 ช้อนชา
- กระเทียมสับ 1/2 ช้อนชา
- แป้งมันฮ่องกง หรือ แป้ง ข้าวโพด สำหรับชุบทอด
- น้ำมันสำหรับทอด 6 ถ้วย

ส่วนผสมน้ำซอส

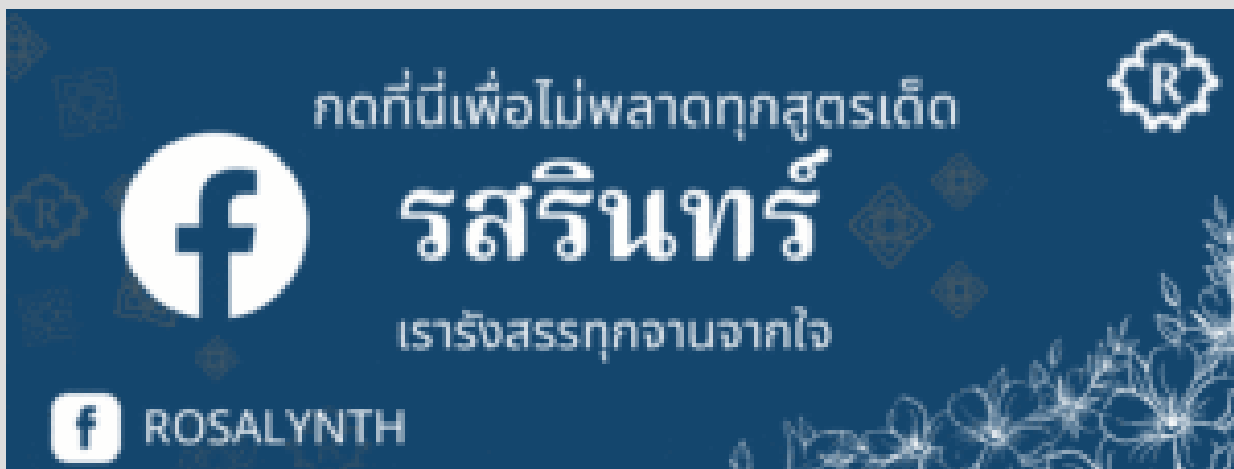
- หอมใหญ่สับ 2 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- ขิงสับละเอียด 1 ช้อนชา
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา
- มิริน 4 ช้อนโต๊ะ
- ซอสมะเขือเทศ 4 ช้อนโต๊ะ
- โคชูจัง (พริกเผาเกาหลี) 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- ดิจองมัสดาร์ต 1 / 2 ช้อนชา – ตามชอบใจ
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- งาคั่ว 1 / 2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ล้างไก่ให้สะอาด ซับให้แห้งผึ่งไว้
2. ผสม เกลือ พริกไทย และ ขิง ให้เข้ากันนำไปคลุกไปหมักประมาณครึ่งชั่วโมง
3. เตรียมกระทะใช้ไฟกลาง พอเริ่มร้อนใส่น้ำมันลงไป 1 ช้อนโต๊ะ ตามด้วย หอมใหญ่ กระเทียม และขิง ผัดให้หอม
4. เดิมส่วนผสมน้ำซอสทั้งหมดลงไป (ยกเว้นงาคั่ว) คนจนกระทั่งน้ำซอสเริ่มเหนียว ปิดไฟพักไว้
5. เอาไก่ที่หมักไว้มาชุบแป้งที่เตรียมไว้
6. เตรียมน้ำมันทอดโดยใช้อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส เอาไก่ลงไปทอดที่ละชิ้นให้เหลืองกรอบ ประมาณ 5-7 นาที เอาขึ้นพักไว้ที่ตะแกรงให้เย็น
7. เอาไก่ที่พักไว้ลงทอดอีกครั้ง (Double fry) ประมาณ 3 นาทีเพื่อให้ไก่กรอบ เสร็จแล้วสะเด็ดน้ำมันพักไว้
8. เตรียมกระทะใช้ไฟอ่อน เทซอส และ ไก่ลงไปคลุกให้ทั่วจนเข้ากัน เสร็จแล้วโรยงา จัดเสิร์ฟ

เคล็ดลับ

การทอดไก่ 2 ครั้ง จะทำให้ไก่มีความกรอบมาก และทิ้งไว้ได้นานค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](https://www.facebook.com/RosalynTH)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)