กวาเปา เบอร์เกอร์สไตล์ไต้หวัน เนื้อขาวนุ่มฟูไส้ล้น

กวาเปา เบอร์เกอร์สไตล์ไต้หวัน

กวาเปา เบอร์เกอร์สไตล์ไต้หวัน เนื้อขาวนุ่มฟูไส้ล้น รสกลมกล่อม อร่อยอย่าบอกใคร

ส่วนผสมแป้งกวาเปา

- แป้งสาลี (แป้งบัวแดง) 300 กรัม
- นมผง 10 กรัม
- น้ำตาลป่น (Caster sugar) 4 ช้อนโต๊ะ
- ยีสต์ 7 กรัม
- เกลือหนึ่งหยิบมือ
- ผงฟู 1/2 ช้อนชา
- เบกกิ้งโซดา 1/2 ช้อนชา
- น้ำ 200 มิลลิลิตร (นำมาอุ่น)
- น้ำมัน
- สีผสมอาหารสีแดง
- กระดาษรองซาลาเปา

ส่วนผสมไส้กวาเปา

- หมูสามชั้น 500 กรัม
- พริก 2 เม็ด
- กระเทียมสับ 5 หัว
- ขิงปอกเปลือกและบด
- อบเชย 1 แท่ง
- กานพลู 1 ต้น
- พริกไทยดำ 4 เม็ด
- ซีอิ๊วดำ 4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ

ส่วนผสมผักดอง

- แตงกวา 1/2 ลูก
- หัวไชเท้าหั่นเป็นแว่นๆ ขนาดเล็ก 10 ชิ้น
- กะหล่ำปลี 1/4 หัว
- พริก 1 เม็ด
- น้ำส้มสายชูกลั่น 120 มิลลิลิตร
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำผักดอง

1. หั่นแตงกวา หัวไชเท้า กะหล่ำปลี พริก ใส่ลงในชาม
2. เคี่ยวน้ำส้มสายชู น้ำตาล น้ำ ในกะทะจนน้ำตาลละลายจนหมด ชิมรสชาติ เอาขึ้นรอให้เย็น
3. เมื่อเย็นแล้ว นำมาผสมกับผักที่หั่นไว้ คลุกให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโหลแก้ว แช่ตู้เย็นไว้ ทิ้งไว้ 1-2 คืน นำออกมารับประทานได้

วิธีทำแป้งกวาเปา

1. ผสม แป้ง นมผง น้ำตาล ยีสต์ เกลือ ผงฟู และเบกกิ้งโซดา เข้าด้วยกัน ทำช่องตรงกลาง และใส่น้ำอุ่นลงไป
2. นวดส่วนผสมให้เข้ากันด้วยเครื่อง หรือด้วยมือ จนแป้งไม่ติดมือและมีความยืดหยุ่น ขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ 5-6 นาทีเมื่อใช้เครื่อง และประมาณ 10 นาทีหากนวดด้วยมือ
3. หากรู้สึกว่าต้องเพิ่มแป้ง ให้ใส่เพิ่มทีละ 1 ช้อนเท่านั้น
4. ทาชามด้วยน้ำมัน วางแป้งโดว์ที่นวดเสร็จแล้ว พักไว้ ปิดด้วยพลาสติกแรป
5. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ประมาณ 6-7 นาที นำชามที่มีแป้งโดว์เข้าไปอบประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง ขนาดของแป้งโดว์จะโตเป็น 2 เท่า นำออกจากเตา
6. ตัดกระดาษรองซาลาเปา 20 ชิ้น
7. โรยแป้งนวล และคลึงแป้งเป็นแนวยาว และหั่นเป็น 10 ชิ้นเท่าๆ กัน คลึงแป้งที่หั่นให้เป็นรูปกลมๆ
8. คลึกแป้งให้เป็นรูปวงรี และทาด้วยน้ำมัน วางแป้งลงบนกระดาษแล้วพับครึ่งให้เหมือนแซนวิส เอากระดาษอีกแผ่นมาคั่นตรงกลาง
9. พักแป้งให้ขึ้นอีกครั้ง ประมาณ 1 ชั่วโมง
10. เมื่อแป้งขึ้นแล้ว นำไปนึ่งเป็นเวลาประมาณ 10 นาที
11. เมื่อแป้งขึ้นฟูดีแล้ว เอาออกมาพักให้เย็น

วิธีทำไส้กวาเปา

1. หั่นหมูเป็นชิ้นพอดีคำ นำหมูลงในกะทะ ใส่น้ำจนท่วม ต้มหมูจนสุก นำขึ้นมาช็อคน้ำเย็น
2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงกะทะ ผัดจนกระทั่งเข้าเนื้อ
3. ลดไฟอ่อน เคี่ยวทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงครึ่ง ระวังอย่าให้น้ำแห้ง ต้องเติมอยู่ตลอด

4. เคี่ยวจนกระทั่งเนื้อนุ่ม นำขึ้น พักไว้ให้เย็น
5. นำไส้ที่เคี่ยวไว้ใส่ลงไปในแป้งซาลาเปา เติมผักดองพร้อมรับประทาน

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์