

เคล็ดลับข้าวผัด ทำอย่างไรให้อร่อยขึ้นเทพ



เคล็ดลับข้าวผัด ทำอย่างไรให้อร่อยขึ้นเทพ

ข้าวผัด ไครๆ ก็ทำได้ ข้าวผัดอาจจะเป็นเมนูจานแรกของหลายๆ คนที่หัดทำเลยนะค่ะ ตามหลังจากต้มมามาและทอดไข่เจียวไข่ดาว แต่รู้หรือไม่คะว่าการผัดข้าวผัดให้อร่อยขึ้นเทพนั้น มันก็ต้องใช้เทคนิคอยู่พอตัวค่ะ ไปดูกันเลยดีกว่าค่ะ

1. ข้าวเย็น ใช้ข้าวหอมมะลิทิ้งไว้ให้เย็น ข้าวผัดจะไม่แฉะ

ข้าวนี้เป็นพระเอกสำคัญของข้าวผัดเลยคะ ถ้าข้าวไม่อร่อยหรือแฉะและ เหนียวเลยคะ ให้เลือกใช้ข้าวหอมมะลิที่ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นแล้วคะ หรือแช่เย็นทิ้งไว้คืนหนึ่งก็ได้ เวลาเอามาผัดจะได้ข้าวเม็ดสวยเลยคะ

2. ไฟแรง ใช้ไฟแรง ผัดให้เร็ว ไข่จะเคลือบข้าวเหลืองสวย

เวลาผัดข้าว อย่าใส่เครื่องปรุงเยอะ หรือผักที่ให้น้ำ เพราะจะทำให้ข้าวแฉะคะ เน้นผัดไฟแรงๆ ผัดเร็วๆ ให้ข้าวมีกลิ่นหอมไหม้ไฟเล็กน้อย ตอกไข่ใส่ลงไปหลังสุด คลุกให้เข้ากัน ไข่จะเคลือบข้าวออกสีเหลืองสวยเลยคะ ให้ผัดจนเม็ดข้าวเต๋นระบ่า หรือติดกระเด็นขึ้นมาถือว่าได้ที่แล้วคะ

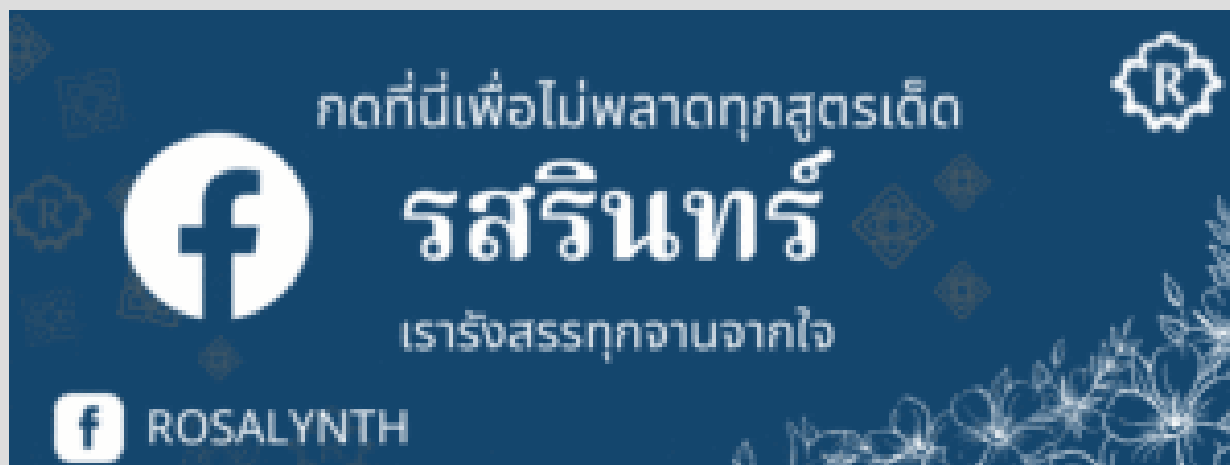
3. กะทะเหล็ก ใช้กะทะเหล็กจะทำให้ข้าวผัดหอมอร่อย

บางคนอาจจะสังเกตนะค่ะ ว่าทำไมเราผัดข้าวกินเองที่บ้าน มันถึงไม่มีกลิ่นหอมๆ เหมือนเวลาเราไปกินที่ร้านอาหาร ตามสั่ง เคล็ดลับเด็ดมันอยู่ตรง “กะทะ” นี้เองคะ แนะนำให้ใช้กะทะเหล็กของจีนที่ทำการเผากระแล้วนะค่ะ รับรองได้กลิ่นหอมแน่นอนคะ

4. หั่นเต๋า หั่นผักเป็นลูกเต๋า ทำให้สุกพอดีเท่ากันทุกคำ

ผักที่จะใส่ลงไปผัดของเรา ให้นำมาหั่นเป็นลูกเต๋านะคะ เวลานำลงไปผัดในกะทะจะทำให้ผักสุกทั่วกันพอดีทุกคำคะ

ไม่ยากเลยใช่ไหมคะ ทำตามเคล็ดลับนี้รับรองว่าข้าวผัดของคุณจะต้องหอมและอร่อยขึ้นแน่นอนคะ แอดชูเฟร์รับรองเลยคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)