เคล็ดลับข้าวผัด ทำอย่างไรให้อร่อยขั้นเทพ



เคล็ดลับข้าวผัด ทำอย่างไรให้อร่อยขั้นเทพ

ข้าวผัด ใครๆ ก็ทำได้ ข้าวผัดอาจจะเป็นเมนูจานแรกของหลายๆ คนที่หัดทำเลยนะคะ ตามหลังจากต้มมาม่าและทอดไข่เจียวไข่ดาว แต่รู้หรือไม่คะว่าการผัดข้าวผัดให้อร่อยขั้นเทพนั้น มันก็ต้องใช้เทคนิคอยู่พอตัวค่ะ ไปดูกันเลยดีกว่าค่ะ

1. ข้าวเย็น ใช้ข้าวหอมมะลิทิ้งไว้ให้เย็น ข้าวผัดจะไม่แฉะ

ข้าวนี่เป็นพระเอกสำคัญของข้าวผัดเลยค่ะ ถ้าข้าวไม่อร่อยหรือแฉะเละ นี่จบเลยค่ะ ให้เลือกใช้ข้าวหอมมะลิที่ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นแล้วค่ะ หรือแช่เย็นทิ้งไว้คืนนึงก็ได้ เวลาเอามาผัดจะได้ข้าวเม็ดสวยเลยค่ะ

2. ไฟแรง ใช้ไฟแรง ผัดให้เร็ว ไข่จะเคลือบข้าวเหลืองสวย

เวลาผัดข้าว อย่าใส่เครื่องปรุงเยอะ หรือผักที่ให้น้ำ เพราะจะทำให้ข้าวแฉะค่ะ เน้นผัดไฟแรงๆ ผัดเร็วๆ ให้ข้าวมีกลิ่นหอมไหม้ไฟเล็กน้อย ตอกไข่ใส่ลงไปหลังสุด คลุกให้เข้ากัน ไข่จะเคลือบข้าวออกสีเหลืองสวยเลยค่ะ ให้ผัดจนเม็ดข้าวเต้นระบำ หรือดีดกระเด็นขึ้นมาถือว่าได้ที่แล้วค่ะ

3. กะทะเหล็ก ใช้กะทะเหล็กจะทำให้ข้าวผัดหอมอร่อย

บางคนอาจจะสังเกตนะคะ ว่าทำไมเราผัดข้าวกินเองที่บ้าน มันถึงไม่มีกลิ่นหอมๆ เหมือนเวลาเราไปกินที่ร้านอาหารตามสั่ง เคล็ดลับเด็ดมันอยู่ตรง “กะทะ” นี่เองค่ะ แนะนำให้ใช้กะทะเหล็กของจีนที่ทำการเผากะทะแล้วนะคะ รับรองได้กลิ่นหอมแน่นอนค่ะ

4. หั่นเต๋า หั่นผักเป็นลูกเต๋า ทำให้สุกพอดีเท่ากันทุกคำ

ผักที่จะใส่ลงไปในข้าวผัดของเรา ให้นำมาหั่นเป็นลูกเต๋านะคะ เวลานำลงไปผัดในกะทะจะทำให้ผักสุกทั่วกันพอดีทุกคำค่ะ

ไม่ยากเลยใช่มั้ยคะ ทำตามเคล็ดลับนี้รับรองว่าข้าวผัดของคุณจะต้องหอมและอร่อยขึ้นแน่นอนค่ะ แอดซูเฟรรับรองเลยค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์