

“เกี้ยวซ่า” สูตรต้นตำรับแท้ ส่งตรงจากญี่ปุ่น!!!



“เกี้ยวซ่า” สูตรต้นตำรับแท้ ส่งตรงจากญี่ปุ่น!!!

อยากกิน “เกี้ยวซ่า” ทำเองได้ง่ายๆ แถมอร่อยไม่แพ้ร้านดังอีกด้วย
วันนี้แอดชูเฟรนำสูตรเกี้ยวซ่าต้นตำรับจากญี่ปุ่นมาฝากพี่น้องแฟนเพจ
กันนะคะ รับรองว่า สูตรนี้เด็ดจริงๆ อร่อยไม่แพ้ร้านดังเลยที่เดียวค่ะ

แผ่นแป้ง (1 สูตรทำได้ประมาณ 40 แผ่น)

ส่วนผสม

- แป้งเอนกประสงค์ 200 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1/2 ถ้วย
- แป้งมัน (สำหรับโรยนวล)

วิธีทำแผ่นแป้ง

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน
2. ร่อนแป้งลงในอ่างผสม ให้เนื้อเนียนละเอียด
3. ค่อยๆ เติมน้ำอุ่นลงในแป้งทีละน้อย ค่อยๆ คนให้เข้ากัน เมื่อแป้งเริ่มจับเป็นก้อนให้ใช้มือนวดได้
4. นวดจนแป้งจับตัวกันเป็นก้อนกลม เนื้อเนียนประมาณ 10 นาที
5. คลึงแป้งเป็นเส้น เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณนิ้วครึ่ง จากนั้นคลุมผ้าพักไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
6. โรยแป้งนวลลงบนโต๊ะ ตัดแป้งให้ได้ประมาณ 40 ก้อน
7. จากนั้นปั้นแป้งที่ตัดแบ่งไว้เป็นก้อนกลม คลึงให้เป็นแผ่นกลม พร้อมนำไปใช้

ไส้เกี้ยวซ่า

ส่วนผสม

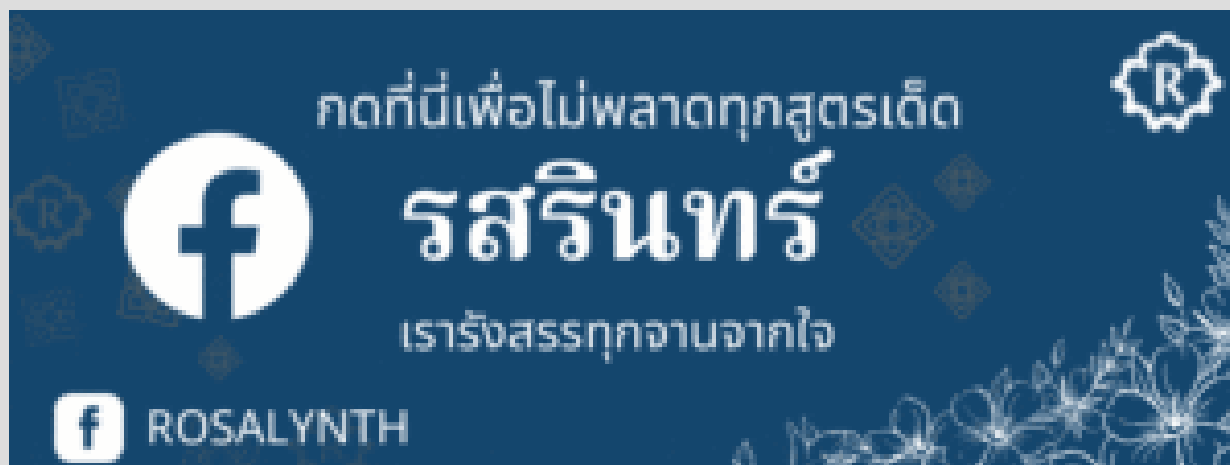
- กระหล่ำปลีขูดฝอย 400 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- กระเทียม 2 กลีบ
- ขิงแก่ขูดฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอมซอย 2-3 ต้น
- เนื้อหมูสับ 400 กรัม
- แป้งมัน 2 ช้อนชา
- น้ำมันสำหรับทอด

เครื่องปรุง

- โชยุ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนโต๊ะ
- เหล้าสาเก 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- พริกไทยดำป่น 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ใส่กระหล่ำปลีลงในอ่างผสม ใส่เกลือลงไป และนวดไล่น้ำออกมา พักไว้ 10 นาที
2. ผสมเครื่องปรุงทั้งหมด เนื้อหมูสับ ขิง กระเทียม แป้งมัน และต้นหอมลงในอีกอ่างผสม นวดจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
3. บีบกระหล่ำปลีที่พักไว้จนแห้ง จากนั้นใส่ลงในอ่างผสมหมู นวดส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันจะได้ไส้เกี้ยวซ่าพร้อมห่อค่ะ
4. ห่อแป้งกับไส้ ให้เอาแผ่นแป้งวางลงบนฝ่ามือ ใส่ไส้ลงตรงกลางแผ่นแป้ง ทาน้ำครึ่งแผ่นแป้ง และจับจีบให้สวยค่ะ ทำจากตรงกลางออกไปจนสุดทั้งสองข้าง (สำหรับมือใหม่ค่อยๆ หัดทำไปค่า เดี่ยวก็ออกมาสวย ไม่สวยให้คนอื่นกินค่ะ ตัวห่อสวยๆ ขอถ่ายรูปอวดเพื่อนๆ ก่อนนะคะ)
5. จากนั้นเริ่มทอดค่ะ ให้ใช้กระทะเทปล่อนนะคะ สูตรนี้เป็นสูตรเกี้ยวทอดแล้วอบค่ะ
6. ให้ตั้งไฟกลาง ใส่น้ำมัน 4 ช้อนโต๊ะ เมื่อน้ำมันเริ่มร้อน ให้เริ่มเรียงเกี้ยวซ่าเป็นรูปร่างกลมให้เต็มกระทะเลย ค่ะ
7. เมื่อด้านใต้เหลืองกรอบได้ที่แล้ว ให้เติมน้ำลงไป จากนั้นรีบปิดฝาอบเกี้ยว ให้น้ำระเหย จนกระทั่งสุก
8. เปิดฝา แล้วเอาจานมาครอบกระทะจากนั้นพลิกกระทะ จะได้เกี้ยวซ่าแบบตามร้านที่ขายเลยค่า (ตอนพลิกกระทะ ระวังทำหกนะคะ อีอิ)



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)