

หมูทอดทงคัตลี กรอบนอกนุ่มใน ชั้หนษาเต็มปากเต็มคำ!!!



หมูทอดทงคัตลี กรอบนอกนุ่มใน ชั้หนษาเต็มปากเต็มคำ!!!

เมหุสุดอร่อย สูตรต้นตำรับแท้จากแม่บ้านญี่ปุ่น หมูทอดทงคัตลี ลองทำดู รับรองติดใจกันทั้งบ้าน

วันนี้แอดชูเฟรขอแนะนำ หมูทอดทงคัตลี แสนอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ทำทานเองที่บ้านได้ง่ายๆ จะราดกับซอสทงคัตลี หรือทานกับแกงกะหรี่ก็อร่อยค่า (สูตรนี้สำหรับ 2 ที่ นะคะ)

ส่วนผสม

- เกล็ดขนมปัง 2/3 ถ้วย
- เนื้อหมูสันนอก หนา 1.5 ซม. 2 ชั้
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- แป้งเอนกประสงค์ 2 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ซอสทงคัตลี (ตามชอบใจ)
- งาขาวหรืองาดำคั่ว สำหรับโรยแต่งหน้า (ตามชอบใจ)

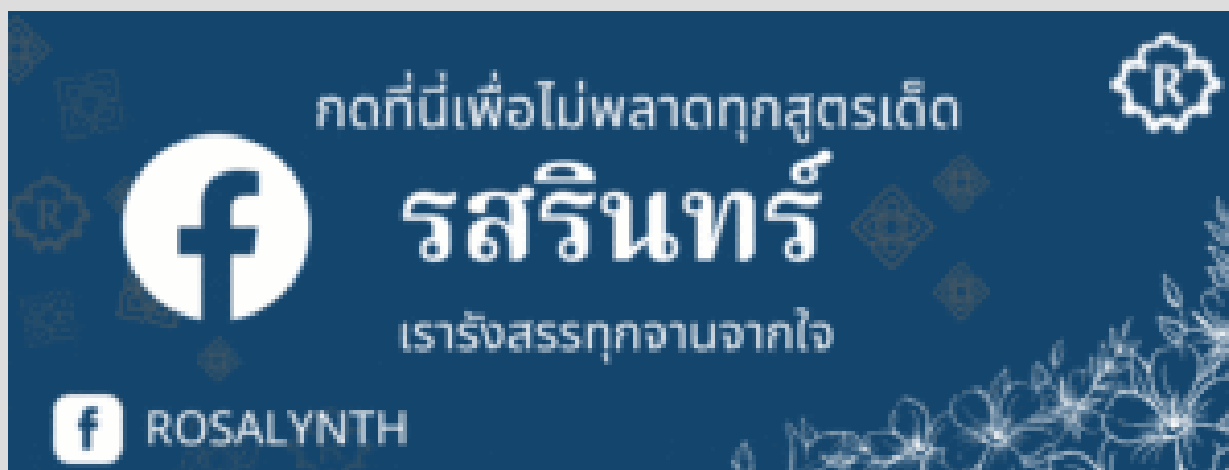
วิธีทำ

1. ใช้มีดเลาะส่วนที่เป็นเอ็น และตัดส่วนที่เป็นไขมันส่วนเกินออกไป
2. ใช้ค้อนสำหรับทุบเนื้อทุบชั้หมูให้ทั่ว ถ้าไม่มีค้อนให้ใช้ด้านหลังมีดทุบเนื้อให้ทั่ว จะทำให้หมูนุ่มชั้ ไม่เหนียว
3. ชั้หมูให้แห้ง หมักหมูด้วยเกลือ และพริกไทย ผั้ทิ้งไว้

4. ชุบหมูกับแป้งเอนกประสงค์ให้ทั่ว จากนั้นชุบไข่
5. นำขึ้นมาชุบในแป้งขนมปัง กดเบาๆ ให้เกิดขนมปังติดให้ทั่ว
6. เอาหมูลงไปทอดในน้ำมันประมาณ 7-8 นาที ให้เหลืองกรอบ นำขึ้นมาพักบนตะแกรง
7. จัดใส่จานราดด้วยซอสทงคัตสึ และโรยงาตามชอบใจ

เคล็ดลับ

เวลาลงทอดควรลงทอดด้วยไฟแรง 190 องศาเซลเซียสก่อนประมาณ 1 นาที จากนั้นให้หรี่ไฟลง เพื่อให้แป้งขนมปังเกาะเนื้อหมูได้ดีไม่แตกยุ่ย จากนั้นทอดไฟกลางจนเหลืองทอง ก่อนขึ้นให้เร่งไฟจนถึง 190 องศาเซลเซียสอีกครั้ง ประมาณครึ่งนาที เพื่อให้ไล่น้ำมัน หมูที่ได้จะกรอบอร่อยไม่อมน้ำมันค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)