หมูทอดทงคัตสึ กรอบนอกนุ่มใน ชิ้นหนาเต็มปากเต็มคำ!!!

หมูทอดทงคัตสึ กรอบนอกนุ่มใน ชิ้นหนาเต็มปากเต็มคำ!!!

เมนูสุดอร่อย สูตรต้นตำรับแท้จากแม่บ้านญี่ปุ่น หมูทอดทงคัตสึ ลองทำดู รับรองติดใจกันทั้งบ้าน

วันนี้แอดซูเฟรขอแนะนำ หมูทอดทงคัตสึ แสนอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ทำทานเองที่บ้านได้ง่ายๆ จะราดกับซอสทงคัตสึ หรือทานกับแกงกะหรี่ก็อร่อยค่า (สูตรนี้สำหรับ 2 ที่ นะคะ)

ส่วนผสม

- เกล็ดขนมปัง 2/3 ถ้วย
- เนื้อหมูสันนอก หนา 1.5 ซ.ม. 2 ชิ้น
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- แป้งเอนกประสงค์ 2 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ซอสทงคัตสึ (ตามชอบใจ)
- งาขาวหรืองาดำคั่ว สำหรับโรยแต่งหน้า (ตามชอบใจ)

วิธีทำ

1. ใช้มีดเลาะส่วนที่เป็นเอ็น และตัดส่วนที่เป็นไขมันส่วนเกินออกไป
2. ใช้ค้อนสำหรับทุบเนื้อทุบชิ้นหมูให้ทั่ว ถ้าไม่มีค้อนให้ใช้ด้านหลังมีดทุบเนื้อให้ทั่ว จะทำให้หมูนุ่มขึ้น ไม่เหนียว
3. ซับหมูให้แห้ง หมักหมูด้วยเกลือ และพริกไทย ผึ่งทิ้งไว้

4. ชุบหมูกับแป้งเอนกประสงค์ให้ทั่ว จากนั้นชุบไข่
5. นำขึ้นมาชุบในแป้งขนมปัง กดเบาๆให้เกล็ดขนมปังติดให้ทั่ว
6. เอาหมูลงไปทอดในน้ำมันประมาณ 7-8 นาทีให้เหลืองกรอบ นำขึ้นมาพักบนตะแกรง
7. จัดใส่จานราดด้วยซอสทงคัตสึ และโรยงาตามชอบใจ

เคล็ดลับ

เวลาลงทอดควรลงทอดด้วยไฟแรง 190 องศาเซลเซียสก่อนประมาณ 1 นาที จากนั้นให้หรี่ไฟลง เพื่อให้แป้งขนมปังเกาะเนื้อหมูได้ดีไม่แตกยุ่ย จากนั้นทอดไฟกลางจนเหลืองทอง ก่อนขึ้นให้เร่งไฟจนถึง 190 องศาเซลเซียสอีกครั้งประมาณครึ่งนาที เพื่อไล่น้ำมัน หมูที่ได้จะกรอบอร่อยไม่อมน้ำมันค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์