

ผัดไทย รสรินทร์ สูตรเต็ตรสนุ่มกลมกล่อม



ผัดไทย รสรินทร์ สูตรเต็ตรสนุ่มกลมกล่อม

ผัดไทย รสรินทร์ สูตรนี้เป็นสูตรที่ปรับมาแล้วเป็นสูตรมาตรฐานในโรงแรม 5 ดาวรสชาติ นุ่มกลมกล่อม 3 รส (สำหรับ 20 ที่)

เครื่องปรุงน้ำซอสผัดไทย

- | | |
|------------------------------------|----------|
| 1. พริกแห้งบางช้าง (ซั้ก่อนแช่น้ำ) | 70 กรัม |
| 2. หัวหอมแดง | 85 กรัม |
| 3. เต้าเจี้ยวขาว | 60 กรัม |
| 4. น้ำสะอาด | 135 กรัม |
| 5. น้ำมันพืช | 200 กรัม |

วิธีทำน้ำซอสผัดไทย

- นำพริกแห้งมาตัดเป็นท่อนๆ และแช่น้ำอุ่น ให้พริกนุ่ม นำเมล็ดออก
- ซอยหัวหอมให้บางพักไว้
- ใส่ส่วนผสม พริกแห้ง หัวหอม และ เต้าเจี้ยวขาว และน้ำสะอาด บั่นให้ละเอียด
- เมื่อทุกอย่างละเอียดดีแล้วนำไปผัดกับน้ำมันให้แห้ง และหอม ได้เครื่องพริกผัดไทย

น้ำปรุงรสผัดไทย

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. น้ำมันมะขามเปียก | 175 กรัม |
| 2. น้ำปลาดี | 175 กรัม |
| 3. น้ำตาลปีบ | 500 กรัม |

นำเครื่องปรุงทั้งสามผสมกัน ตั้งไฟกลางเคี่ยวให้เหนียวข้นพอจับตัวกัน เมื่อส่วนผสมเหนียวได้ที่แล้วใส่เครื่องพริก ผัดไทย คนให้เข้ากันจะได้ น้ำปรุงรสผัดไทย

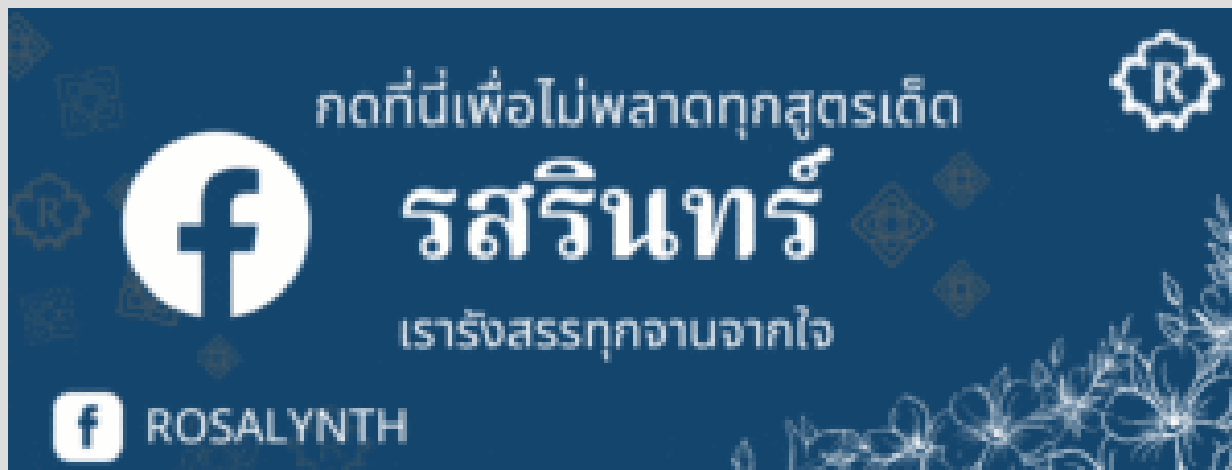
เครื่องผัดไทย (ต่อ 1 ที่)

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. กว๊วยเตี๋ยวลันเจนทร์ | 100 กรัม (แช่เส้นให้นิ่มเตรียมไว้) |
| 2. ถั่วงอก | 60 กรัม |
| 3. กุ้งแห้งทอดกรอบ | 10 กรัม |
| 4. ไข่ไก่ | 1 ฟอง |
| 5. เต้าหู้ทอด | 10 กรัม |
| 6. กุ้งแช่ | 10 กรัม |
| 7. กุ้งสดทอด (ตามชอบ) | |
| 8. น้ำซอสผัดไทย | 60 กรัม |

วิธีผัด

- นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เส้นที่แช่น้ำจนนิ่มลงผัดให้เส้นนุ่ม
- ใส่น้ำซอสผัดไทยผัดให้เข้าเส้นและ กระจายตัวให้ทั่ว
- ใส่กุ้งแห้งทอดกรอบ เต้าหู้ทอดลงไปผัดให้กระจายทั่วเส้น
- ใส่กุ้งแช่ และถั่วงอก ผัดให้พอสุกและเข้ากัน
- ใส่ไข่ลงไปผัด หรือถ้าผัดแบบห่อไข่สามารถเจียวและนำมาห่อภายหลังได้
- ชิมรสถ้าชอบรสจัด สามารถเพิ่มมะนาวและน้ำปลาได้
- นำขึ้นจัดจานด้วยกุ้งสด(ที่ผัดด้วยซอสผัดไทย) แยมด้วยหัวปลี ถั่วงอกดิบ และถั่วงอกคั่วป่น





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)