

ปูผัดผงกะหรี่ รสรินทร์ หอมกลมกล่อม กรุ๋น กลิ่นเครื่องเทศ



ปูผัดผงกะหรี่ รสรินทร์

ปูผัดผงกะหรี่ รสรินทร์ เป็นอาหารจีนที่มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ รสชาติหอมหวาน หลอมกลมกล่อมนุ่มลิ้นไปจาก นมสดและไข่ ใครเห็นและได้กลิ่นก็อยากได้ข้าวหอมมะลิร้อนๆ ชักจาน

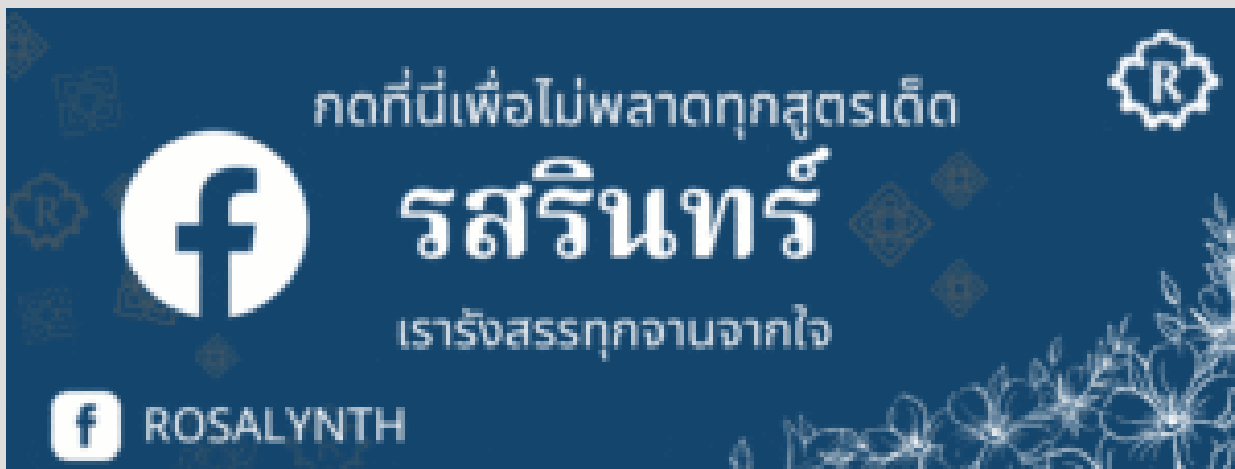
วัตถุดิบ (สูตรนี้สำหรับ 1 ที่)

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. ปูม้า หรือ ปูทะเล | 2 ตัว |
| 2. ไข่ไก่ | 2 ฟอง |
| 3. ต้นหอม | 2 ต้น |
| 4. หอมใหญ่ | 1 หัว |
| 5. น้ำพริกเผา | 3 ช้อนโต๊ะ |
| 6. ผงกะหรี่ | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 7. คื่นช่าย | 2 ต้น |
| 8. นมสด | 1 ถ้วย |
| 9. พริกชี้ฟ้าแดง | 1 เม็ด |
| 10. น้ำมันหอย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 11. เหล้าจีน | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 12. พริกหยวก | 1/2 หัว |
| 13. น้ำตาล | 1 ช้อนชา |

- | | |
|---------------|------------|
| 14. ซีอิ๊วขาว | 1 ซ้อนโต๊ะ |
| 15. พริกไทย | 2 ซ้อนชา |
| 16. กระเทียม | 2 หัว |
| 17. น้ำมันพืช | 3 ซ้อนโต๊ะ |

วิธีทำผัดผงกะหรี่ รสรินทร์

1. นำปูมาล้าง สับให้เป็นชิ้น พักสะเด็ดน้ำไว้
2. เตรียมวัตถุดิบ หั่นหัวหอมใหญ่ พริกหยวก ต้นหอม คึ่นช่าย พริก กระเทียม เตรียมไว้
3. นำปูลงทอดในน้ำมันให้พอสีของกระดองเปลี่ยนเป็นสีแดง สุกประมาณ 80 %
4. นำน้ำมันลงในกระทะ ใส่หัวหอมใหญ่ลงผัดให้เือง ตามด้วยกระเทียม
5. ใส่เครื่องปรุงต่างๆ พริกหยวก ผงกะหรี่ นมสด น้ำพริกเผา (ยกเว้น ไข่ ต้นหอม คึ่นไช้ และพริก)
6. เมื่อเครื่องปรุงต่างๆ เริ่มเดือดและงวดปรับไฟแรง ใส่ปูคลุกเคล้าให้เข้าน้ำซอส
7. ใส่ไข่ คนไม่ให้เป็นก้อน รวมทั้ง ต้นหอม คึ่นไช้ และพริก ผัดไฟแรงไม่นานยกลง จัดจาน
8. ตกแต่งด้วย ต้นหอม และ พริกหั่น พร้อมเสิร์ฟ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](https://www.facebook.com/RosalynTH)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)