

# มัสมั่นเนื้อ รสรินทร์ หอมยี่หระ รสร้อนแรง



## มัสมั่นเนื้อ รสรินทร์ หอมยี่หระ รสร้อนแรง

มัสมั่นเนื้อ รสรินทร์ มัสมั่นเป็นอาหารเลื่องชื่อ ด้วยรสชาติที่หอมกรุ่นเครื่องเทศ และรสชาติ หวานเค็ม เปรี๊ยะอันลงตัว ทำให้มัสมั่นเป็นหนึ่งในอาหารที่ครองใจคนทุกเชื้อชาติ ไม่ว่าจะทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ จิ้มด้วยขนมปัง หรือ โรตีสานแบบอินเดียก็เข้ากัน

แกงมัสมั่นนั้นมีที่มาอย่างยาวนานและจัดเป็นเครื่องคาวหวานในกาพย์ แห่งชมเครื่องคาวหวานของล้นเกล้ารัชกาลที่ 2 ที่เรารู้จักกันดี

**“มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หระรสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไฝฝินหา”**

เครื่องปรุงและส่วนประกอบอาจจะพิถีพิถัน ละเอียดยลละอ อุ่นยากไปเสียหน่อย แต่รับรองแล้วใครได้ชิมจะติดใจทีเดียวเชียวค่ะ

**พริกแกงมัสมั่น (สูตรนี้สำหรับ 5 ที่)**



ส่วนประกอบพริกแกงมัสมั่น

|                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| พริกชี้ฟ้าแห้งบางช้าง | 25  | เม็ด |
| ข่าหั่นละเอียดคั่ว    | 10  | กรัม |
| พริกไทย               | 10  | กรัม |
| ตะไคร้                | 100 | กรัม |
| ลูกจันทร์             | 2   | เม็ด |
| ดอกจันทร์             | 8   | ดอก  |
| ลูกผักชี              | 25  | กรัม |
| กานพลู                | 25  | ดอก  |
| กระเทียม              | 80  | กรัม |
| อบเชย                 | 2   | ก้าน |
| หอมแดง                | 120 | กรัม |
| ลูกกระวาน             | 30  | กรัม |
| ยี่หระ                | 20  | กรัม |

วิธีทำพริกแกงมัสมั่น

- 1. นำเครื่องแกงมัสมั่นมาคั่วในกระทะด้วยไฟเบาให้หอม
- 2. นำเครื่องเทศที่ผ่านการคั่วแล้ว มาโขลกให้ละเอียด โดยใส่ลงไปทีละอย่าง
- 3. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อย ให้เครื่องเทศสุกจะไม่ป่วน

น้ำแกงมัสมั่น (สูตรนี้สำหรับ 5 ที่)



ส่วนประกอบน้ำแกงมัสมั่น

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| หัวกะทิ              | 2500 | กรัม |
| น้ำพริกแกงมัสมั่น    | 250  | กรัม |
| น้ำตาลปีก            | 150  | กรัม |
| น้ำปลาดี             | 200  | กรัม |
| น้ำมันขามเปียก       | 70   | กรัม |
| ยี่หร่าคั่วบดละเอียด | 10   | กรัม |

## วิธีทำน้ำแกงมัสมั่น

1. แยกหัวกะทิมาครึ่งหนึ่งผัดกับพริกแกง ค่อยๆหยอดทีละทัพพื่ออย่าใช้ไฟแรงจัด จนเครื่องแกงแตกมัน
2. แบ่งหัวกะทิที่เหลือออกเป็น 2 ส่วน อีกส่วนที่เหลือแยกผสมน้ำสะอาด
3. เทหัวกะทิที่ผสมแล้วลงไปเครื่องแกงที่ผัดครึ่งหนึ่ง รอให้เดือด
4. ประุงรสด้วย น้ำตาลปีก มะขามเปียก น้ำปลาดี คนให้ละลายเข้ากัน
5. ทิ้งไว้จนเดือดน้ำแกงแตกมันสวยงาม ตามด้วยกะทิส่วนที่เหลือ
6. ลองชิมอีกครั้งว่าขาดรสอะไรไป น้ำแกงมัสมั่นที่ดีต้อง หวานน้ำ และตามด้วยรสเค็มเปรี้ยวตามลำดับ

## สูตรแกงมัสมั่นเนื้อ (สูตรนี้สำหรับ 1 ที่)

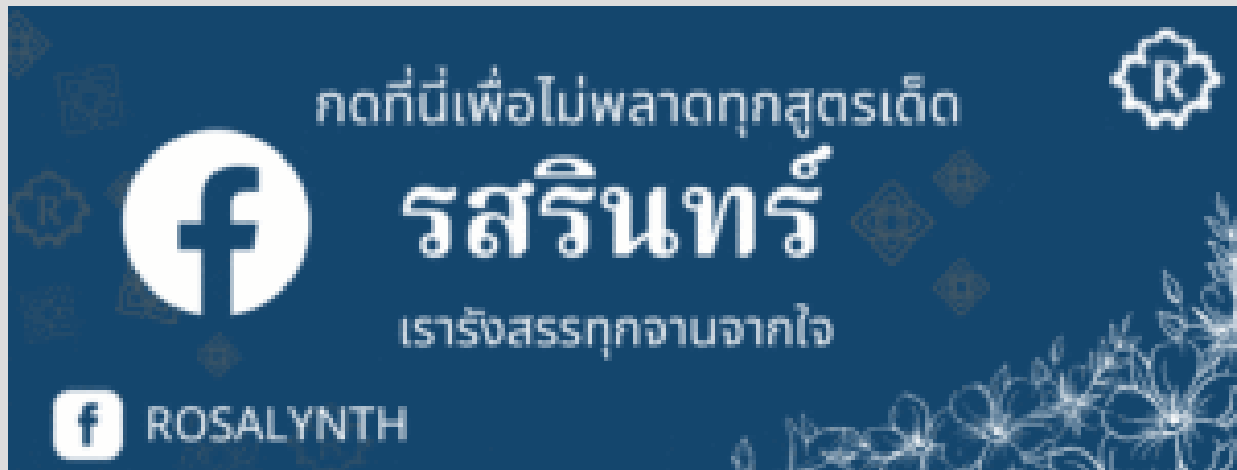


|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| น้ำแกงมัสมั่น         | 340  | กรัม   |
| เนื้อน่องลายเคี้ยว    | 110  | กรัม   |
| หอมใหญ่               | 40   | กรัม   |
| มันฝรั่งต้ม(หั่นชิ้น) | 50   | กรัม   |
| ถั่วงอก               | 30   | กรัม   |
| ผงยี่หระ              | 0.25 | ช้อนชา |

## วิธีทำแกงมัสมั่นเนื้อ

1. อุ่นน้ำแกงมัสมั่นให้เดือด
2. ใส่เนื้อน่องลายที่เราเคี้ยวไว้แล้วลงไป ให้เนื้อดูดน้ำแกงดี
3. ใส่หอมใหญ่ มันฝรั่ง คนให้เข้ากัน
4. ใส่ถั่วงอก ผงยี่หระ คนให้เข้ากันซักพักพอถึงนุ่มอ่อนตัว จัดเสิร์ฟ





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)