

ห่อหมกปลาช่อน รสรินทร์ สูตรโบราณเนื้อแน่นหอมกลิ่นเครื่องแกง



ห่อหมกปลาช่อน รสรินทร์ สูตรโบราณเนื้อแน่นหอมกลิ่นเครื่องแกง

ห่อหมกปลาช่อน รสรินทร์ สูตรโบราณเป็นเมนู แรกๆที่อาจารย์สอนรสรินทร์ค่ะ การจะทำห่อหมกให้อร่อยต้องแรงดี ค่ะคนห่อหมกกันเมื่อยทีเดียว เมื่อก่อนจะใช้หม้อดินเป็นภาชนะผสม เพราะมีรูพรุนจะทำให้ห่อหมกเย็นเวลาคนค่ะ แต่เดี๋ยวนี้เอาภาชนะและปลาเข้าตู้เย็นก็ได้ผลดีเช่นเดียวกันค่ะ

สูตรเครื่องแกงห่อหมกปลาช่อนโบราณ

1. พริกแห้งบางช้าง	20	กรัม
2. หอมแดง	40	กรัม
3. กระเทียม	1/3	ถ้วย
4. ตะไคร้	1/4	ถ้วย
5. ข่า	2	ซัอนซา
6. รากผักชี	1	ซัอนโต๊ะ
7. กระชาย	1/2	ถ้วย
8. ผิวมะกรูด	2	ซัอนซา
9. กะปิ	1	ซัอนโต๊ะ
10. เกลือ	1	ซัอนซา

สูตรผสมห่อหมกปลาช่อน (สำหรับ 10 ที่)

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. เนื้อปลาช่อน | 1 กิโลกรัม |
| 2. กะทิสด | 1 กิโลกรัม |
| 3. ไข่ไก่ | 3 ฟอง |
| 4. ผักกาดขาวลวก | (ตามชอบ) |
| 5. ใบโหระพา | 1 ถ้วย |

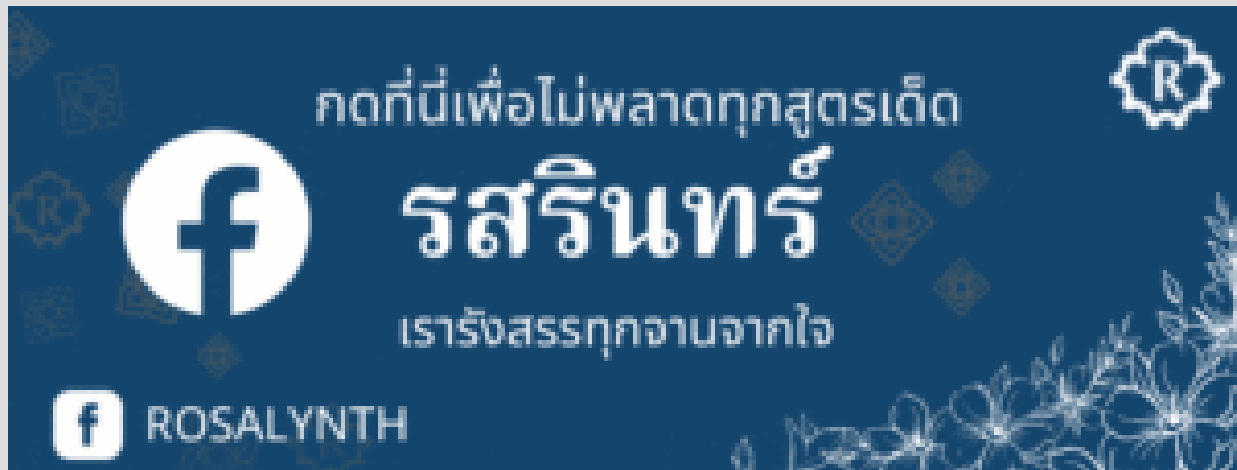
สูตรกะทิหยอดหน้า

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. หางกะทิ | 2 ถ้วย |
| 2. แป้งข้าวเจ้า | 3 ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำห่อหมกปลาช่อนสูตรโบราณ

1. โขลกเครื่องแกงให้เข้ากัน (ถ้าไม่ทำเครื่องแกงเองใช้เครื่องแกงแดงได้ค่ะแต่เพิ่มกระชายเพื่อดับกลิ่นคาวปลา)
2. ใส่เครื่องแกงลงในปลาช่อนชั้นบาง ใช้ไม้พายคนเพื่อให้เนื้อปลาเข้ากับพริกแกง เคล็ดลับคือควรวางปลาไปแช่เย็นเพื่อให้ห่อหมกเหนียวนุ่ม
3. ใส่กระทิที่ละลายพื คนไปเรื่อยๆจนหมดต่อนั้นใส่ไข่ที่ละลายคนต่อไปเรื่อยๆ จนเหนียวข้นเข้ากันดี ปรุงรสด้วย น้ำปลาดี น้ำตาล
4. นำผักลวกกรองกระตังไปตอง ใส่ผักกาดขาว(ตามชอบ) ใบโหระพา
5. ตักส่วนผสมของปลาใส่ให้เต็ม นึ่ง 20 นาที
6. ราดหน้าด้วย กะทิหยอดหน้า แต่งด้วยผักชี ใบมะกรูดฝอย พริกชี้ฟ้าแดง
7. นึ่งต่ออีก 5 นาทียกขึ้นรับประทานได้ค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)