

หอยทอดครก รสรินทร์ ทำกินเองก็ได้ ทำขายก็รวย



หอยทอดครก รสรินทร์ ทำกินเองก็ได้ ทำขายก็รวย

หอยทอดครก รสรินทร์ ทำกินเองก็ได้ ทำขายก็รวย สูตรนี้เป็นสูตรแป้งกรอบนอกนุ่มในนะคะ ส่วนไส้แล้วแต่ว่าจะเป็นหอยแมลงภู่ หรือเปลี่ยนเป็นซีฟู้ดก็อร่อยค่ะ แนะนำสูตรนี้เอาไปขายตามตลาดนัดจะมีลูกค้ามาสั่งซื้อเต็มร้านเชียวนะคะ

สูตรหอยทอดครก รสรินทร์

1. หอยแมลงภู่ หรือ ซีฟู้ด 200 กรัม

ส่วนผสมตัวแป้ง

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. น้ำเย็นจัด | 1/2 ถ้วย |
| 2. แป้งมัน | 6 ช้อนโต๊ะ |
| 3. แป้งข้าวเจ้า | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 4. แป้งสาลี | 2 ช้อนโต๊ะ |

5. ผงฟู	1/4	ช้อนชา
6. เกลือ	1/4	ช้อนชา
7. พริกไทย	1/2	ช้อนชา
8. ไข่ไก่	3	ฟอง

ส่วนผสมสำหรับผัด

1. กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
2. ซีอิ๊ว	1	ช้อนโต๊ะ
3. พริกไทย(สำหรับโรยหน้า)		
4. ต้นหอมซอย(สำหรับโรยหน้า)		
5. ถั่วงอก	250	กรัม
6. น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
7. น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำหอยทอดครก

1. ลวกหอย หรือ ซีฟู้ด ในน้ำเดือดที่ใส่ โหระพา ตะไคร้ และ ใบมะกรูด ให้พอสุก
2. นำส่วนผสมของแป้งมาผสมรวมกันคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน แป้งไม่เป็นเม็ด
3. ทาน้ำมันที่ถาดขนมครก รอให้ครกร้อน
4. ใส่แป้งลงในครก ใส่หอยหรือซีฟู้ด ลงไป คอยพลิกกลับไปมาให้สุกทั่วทั้ง
5. ใส่น้ำมันพืชเพิ่ม เพื่อให้กรอบ ทอดพลิกไปมาจนสุกเหลืองกรอบ ดักขึ้นมาพักในถาด
6. นำถั่วงอกมาผัดรวมกับส่วนผสมสำหรับผัดเร็วๆ เสร็จแล้วดักขึ้นมาพักไว้ในถาด
7. ดักใส่จาน หรือใส่กล่องพร้อมเสิร์ฟ ดักหอยทอดครกมาเคียงด้วยถั่วงอกผัด โรยด้วยต้นหอม และพริกไทย

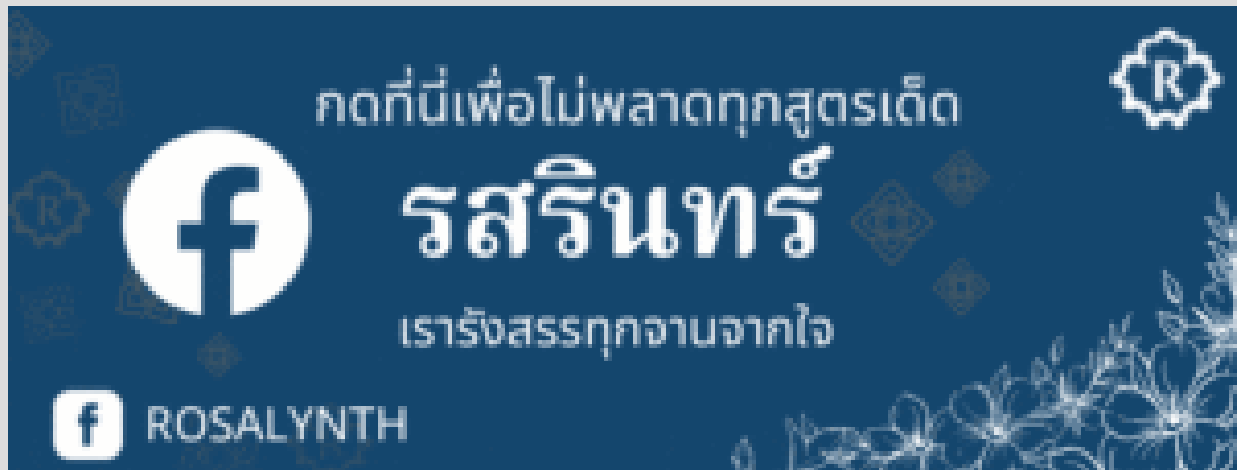
สูตรน้ำจิ้มหอยทอดครก

1. ซอสตราม้าบิน	1	ขวด
2. น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
3. น้ำตาลทราย	250	กรัม
4. กระเทียม	100	กรัม
5. พริกชี้ฟ้าแดงเม็ดใหญ่ร้อนเมล็ด	100	กรัม

วิธีทำน้ำจิ้มหอยทอดครก

1. นำส่วนผสมทุกอย่างมาปั่นรวมกัน
2. ตั้งไฟอ่อน เอาส่วนผสมตั้งไฟ คนให้ส่วนผสมละลายดี ยกลงรอให้เย็น





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)