หมี่กรอบชาววัง รสรินทร์ ของว่างสูตรชาววัง

หมี่กรอบชาววัง รสรินทร์ ของว่างสูตรชาววัง

หมี่กรอบชาววัง รสรินทร์ ของว่างสูตรชาววัง หมี่กรอบเป็นสำรับอาหารที่มีมาแต่โบราณ รสชาติจะหวาน เปรี้ยว หอมกลิ่นผิวส้มซ่า ซึ่งปัจจุบันหาทานในตลาดยากมาก ที่ทำขายส่วนใหญ่จะเป็นซอสแดง น้ำตาลผสมสี ซึ่งไม่ละเมียด ละเอียดพิถีพิถัน แบบชาววังโบราณ

สูตรหมี่กรอบชาววัง รสรินทร์

1. เนื้อหมูหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ 300 กรัม
2. เนื้อกุ้งหั่นเล็กๆ 300 กรัม
3. เต้าหู้แข็งหั่นสี่เหลี่ยม 1/2 ถ้วย
4. ไข่เป็นฟู (สำหรับโรยหน้า) 3 ฟอง
5. น้ำมัน 1/4 ถ้วย
6. กระเทียมสับละเอียด 1/4 ถ้วย
7. เส้นหมี่แห้ง 500 กรัม

สูตรน้ำซอสปรุงรสหมี่กรอบ

1. น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย

3. น้ำมะขามเปียก	1/3	ถ้วย
4. น้ำมะนาว	1/3	ถ้วย
5. น้ำส้มซ่า	2	ช้อนโต๊ะ
6. น้ำปลา	1/4	ถ้วย

ผักสดแนมหมี่กรอบชาววัง

1. ถั่วงอกเด็ดหาง
2. กุยช่าย
3. พริกชี้ฟ้าแดงซอยตามยาว
4. ผักชีเด็ดเป็นใบๆ
5. กระเทียมดองซอย
6. ผิวส้มซ่าซอยเส้น (อย่าให้มีส่วนสีขาวติดมา)

วิธีทำหมี่กรอบชาววัง รสรินทร์

1. แช่เส้นหมีในน้ำให้พอนิ่ม เอาขึ้นมาพักบนตะแกรงผึ่งหมาดๆ
2. นำเส้นหมีลงทอดทีละน้อย ในน้ำมันมากๆ ร้อนจัด ไฟแรง จนหมดพักไว้
3. เต้าหู้หั่นเป็นชิ้น ผึ่งให้แห้ง ทอดให้กรอบเตรียมไว้
4. เจียวกระเทียมกับน้ำมันให้หอม ใส่กุ้ง หมู และเครื่องปรุงน้ำซอสหมี่กรอบทั้งหมด เคี่ยวจนข้นและใส่เต้าหู้
5. เปิดไฟเบา ใส่หมี่กรอบคลุกเคล้ากับน้ำซอสให้ทั่ว
6. จัดเสิร์ฟ ตักหมี่กรอบลงจาน โรยด้วยไข่ฝอย โรยด้วยกุยช่าย ผิวส้มซ่า พริก ผักชี แนมด้วย ถั่วงอกเด็ดหาง และ กระเทียมดองซอย

วิธีทำไข่ฝอย

1. ตีไข่ พอให้ไข่แดงกับไข่ขาวเข้ากัน
2. เทไข่ลงบนทัพพีโปร่ง ส่ายทัพพีลงในกระทะน้ำมันท่วม ทอดจนกรอบตักขึ้น

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์