

ก๋วยจั๊บน้ำข้น รสรินทร์ เครื่องแน่นซุปเข้มข้นปากเต็มคำ



ก๋วยจั๊บน้ำข้น รสรินทร์ เครื่องแน่นซุปเข้มข้นปากเต็มคำ

ก๋วยจั๊บน้ำข้น รสรินทร์ เครื่องแน่นซุปเข้มข้นปากเต็มคำ สูตรนี้เน้นความหอมหวานของน้ำซุปแบบฉบับดั้งเดิม ที่เพิ่มเติมคืออัดแน่นด้วยเครื่องก๋วยจั๊บเหนียว ทั้งเลือด เครื่องใน ไช้ และหมูกรอบ ซดเข้าไปร้อนๆ ไม่มีคำบรรยายเป็นภาษาไทยเลยคะ ลองทำกันดูเลยนะคะ

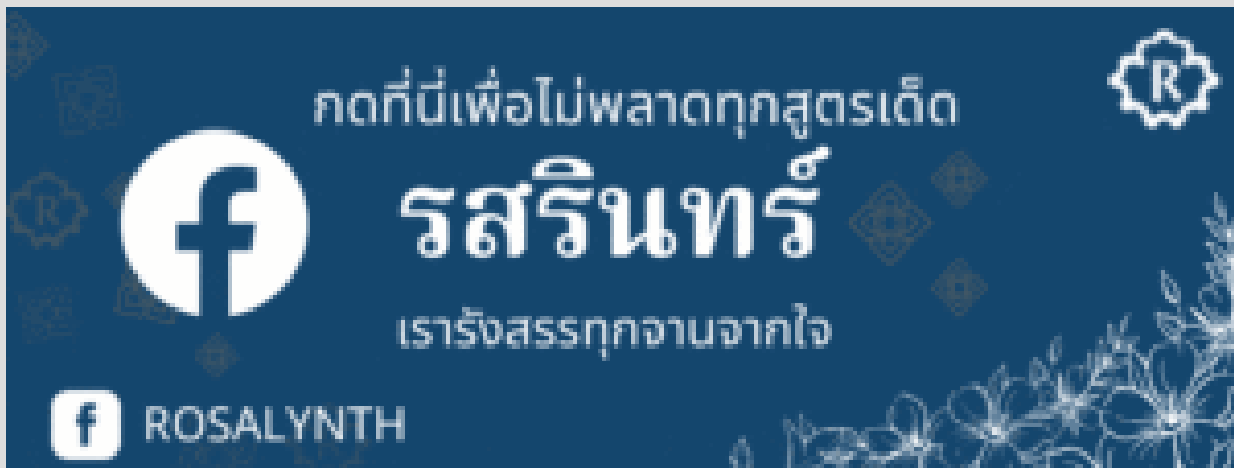
สูตรก๋วยจั๊บน้ำข้น รสรินทร์ (สูตรสำหรับ 30 ที่)

- | | | |
|-------------------------------|-----|----------|
| 1. น้ำสะอาด | 40 | ถ้วย |
| 2. เส้นก๋วยจั๊บ | 2 | กิโลกรัม |
| 3. เนื้อหมูติดมัน | 1 | กิโลกรัม |
| 4. ตับหมู | 500 | กรัม |
| 5. เต้าหู้ขาว(หรือเต้าหู้พวง) | 200 | กรัม |
| 6. ไข่ไก่ | 500 | กรัม |
| 7. หมูกรอบ | 500 | กรัม |
| 8. กระดูกหมู | 1 | กิโลกรัม |
| 9. น้ำตาลกรวด | 1 | ก้อน |
| 10. ซีอิ๊วขาว | 1 | ถ้วย |

11. ซี่อิ้วดำ	2	ซ็อนโตะ
12. โป้ยกัก	5	ดอก
13. อบเชย	3	ท่อน
14. รากผักชี	2	ซ็อนโตะ
15. กระเทียม	2	ซ็อนโตะ
16. พริกไทย	2	ซ็อนโตะ
17. ซอสฝาเขียว	2	ซ็อนโตะ

วิธีทำก้วยจ๊ับน้ำซัน

1. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่กระดูกหมูลงไปต้ม ตามด้วยเครื่องปรุงน้ำซุ๊ปทั้งหมดเคี่ยวให้น้ำซุ๊ปมีกลิ่น กลมกล่อม
2. นำเนื้อหมูลงไปต้ม ต่อด้วย เครื่องในต่างๆที่ล้างทำความสะอาดดีแล้ว เต้าหู้ นำมาหั่นเป็นแผ่นบางเตรียมไว้
3. นำเส้นก้วยจ๊ับที่ผ่านการจิกแยกแผ่น และผึ่งลมให้แห้ง
4. แยกหม้อตั้งน้ำเดือด เอาเส้นก้วยจ๊ับลงไปต้มทีละน้อย คนให้เข้ากัน พอเส้นก้วยจ๊ับม้วนตัวดี ใส่แป้งข้าวเจ้า เล็กน้อย
5. จัดเสิร์ฟโดย ตักเส้นก้วยจ๊ับใส่จาน ตามด้วยน้ำซุ๊ปก้วยจ๊ับหอมหวาน และเครื่องสารพัด หมูชิ้น หมูกรอบ เลือด เครื่องใน เต้าหู้ โรยหน้าด้วยผักชีต้นหอมหั่น ตามด้วยพริกไทย
6. ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

