

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง รสรินทร์ เครื่องแน่นจัดเต็มคำ



ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง รสรินทร์ เครื่องแน่นจัดเต็มคำ

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง รสรินทร์ เครื่องแน่นจัดเต็มคำ สูตรนี้เป็นสูตรที่ง่ายๆค่ะ ส่วนประกอบมีไม่กี่อย่างแต่รับลองว่า ลองลิ้มชิมรสไปแล้วหมดจานแน่นอนค่ะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง รสรินทร์ (สำหรับ 5 ที่)

- | | | |
|--------------------------|------|----------|
| 1. เนื้อหมูบด | 500 | กรัม |
| 2. กุ้งสดสับ | 1 | ถ้วย |
| 3. แผ่นก๋วยเตี๋ยวหลอด | 1500 | กรัม |
| 4. ถั่วงอกดิบ | 500 | กรัม |
| 5. เต้าหู้เหลืองหั่นเต๋า | 2 | ก้อน |
| 6. ไข่โป๊วสับ | 1 | ถ้วย |
| 7. เห็ดหอมสับ | 1 | ถ้วย |
| 8. น้ำมันสำหรับผัด | | |
| 9. รากผักชี | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 10. กระเทียม | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 11. พริกไทย | 2 | ช้อนโต๊ะ |

เครื่องปรุงรส

- | | | |
|---------------------|-----|----------|
| 1. น้ำตาลทราย | 1/3 | ถ้วย |
| 2. เกลือป่น | 1 | ช้อนชา |
| 3. น้ำมันหอย | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. ซีอิ๊วขาว | 1/3 | ถ้วย |
| 5. ซีอิ๊วดำ(สูตร 1) | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

- นำรากผักชี พริกไทย กระเทียม มาโขลกรวมกันให้ละเอียด นำไปผัดในน้ำมันเล็กน้อยให้หอม
- ใส่หมูสับ กุ้งสับ เต้าหู้หั่นเต๋า เห็ดหอม หัวไชโป้ว ถั่วงอก ลงผัดให้สุกตามลำดับ
- ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสทั้งหมด ผัดให้เข้ากัน ยกลงพักให้เย็น
- นำแผ่นก๋วยเตี๋ยวหลอดมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 5*5 นิ้ว
- นำเครื่องก๋วยเตี๋ยวหลอดที่พักไว้ มาห่อในแผ่นก๋วยเตี๋ยว ม้วนให้แน่น
- นำก๋วยเตี๋ยวหลอดไปนึ่ง ประมาณ 10 นาทีได้ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง
- จัดเสิร์ฟตักม้วนก๋วยเตี๋ยวหลอดใส่จาน ตัดชิ้นพอดีคำ โรยด้วยไส้ก๋วยเตี๋ยวหลอดเล็กน้อย โรยผักชี เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้ม

สูตรน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวหลอด

- | | | |
|----------------|-----|--------|
| 1. พริกขี้หนู | 10 | เม็ด |
| 2. ซอสพริก | 1 | ถ้วย |
| 3. ซีอิ๊วขาว | 1/4 | ถ้วย |
| 4. เกลือ | 1 | ช้อนชา |
| 5. น้ำตาลทราย | 1 | ถ้วย |
| 6. กระเทียม | 2 | หัว |
| 7. น้ำส้มสายชู | 1/2 | ถ้วย |

วิธีทำน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมรวมกัน ตั้งหม้อไฟกลางคนซอสให้เข้ากัน พอเดือดยกลง พักให้เย็นพร้อมเสิร์ฟ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](https://www.facebook.com/RosalynTH)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)