

# ข้าวหมกไก่ รสรินทร์ เครื่องเทศหอม รสชาติ เข้มข้นคำ



## ข้าวหมกไก่ รสรินทร์ เครื่องเทศหอม รสชาติเข้มข้นคำ

ข้าวหมกไก่ รสรินทร์ เครื่องเทศหอม รสชาติเข้มข้นคำ โบราณเรียกข้าวบุหรี เพี้ยนคำมาจาก บรียานี มีที่มาจาก เปอร์เซีย เป็นอาหารโบราณที่มีมานานแล้ว ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานดังนี้ สูตรนี้เป็นสูตรเด็ดที่หอม เครื่องเทศ ทานกับน้ำจิ้ม เป็รียวหวาน ทานกับซุบแบบแขก อร่อยมากค่ะ

“ข้าวหุงปรุอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น ใครหุงปรุไม่เป็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ”



### สูตรข้าวหมกไก่ รสรินทร์

- |                       |       |          |
|-----------------------|-------|----------|
| 1. ข้าวสารหอมมะลิเก่า | 1     | กิโลกรัม |
| 2. น้ำสะอาด           | 4     | ถ้วย     |
| 3. นมสด               | 1 1/2 | ถ้วย     |
| 4. ไก่ (ส่วนต่างๆ)    | 1     | กิโลกรัม |
| 5. หอมแดงซอย          | 1     | ถ้วย     |
| 6. เนย                | 1 1/2 | ถ้วย     |
| 7. น้ำมันสำหรับทอด    |       |          |

## สูตรเครื่องหมักไก่

- |                        |       |         |
|------------------------|-------|---------|
| 1. ขิงแก่สับละเอียด    | 3     | ซ็อนโตะ |
| 2. กระเทียมสับ         | 3     | ซ็อนโตะ |
| 3. ลูกผักชีคั่วละเอียด | 1 1/2 | ซ็อนซา  |
| 4. ยี่ห่วยั่วบด        | 1 1/2 | ซ็อนซา  |
| 5. ผงขมิ้น             | 2     | ซ็อนซา  |
| 6. อบเชยป่น            | 1     | ซ็อนซา  |
| 7. กานพลูป่น           | 1/2   | ซ็อนซา  |
| 8. ลูกกระวานป่น        | 1     | ซ็อนซา  |
| 9. เกลือป่น            | 1 1/2 | ซ็อนโตะ |

## ผักเคียงข้าวหมกไก่

1. แตงกวา
2. ผักกาดหอม
3. ต้นหอม

## สูตรน้ำจิ้มข้าวหมกไก่

- |                        |       |         |
|------------------------|-------|---------|
| 1. พริกชี้ฟ้าเขียว     | 6     | เม็ด    |
| 2. พริกชี้หนูเขียว     | 10    | เม็ด    |
| 3. สะระแหน่            | 1     | กำ      |
| 4. กระเทียมโขลกละเอียด | 2     | ซ็อนโตะ |
| 5. น้ำตาลทราย          | 3/4   | ถ้วย    |
| 6. เกลือป่น            | 1 1/2 | ซ็อนโตะ |
| 7. น้ำส้มสายชู         | 3/4   | ถ้วย    |

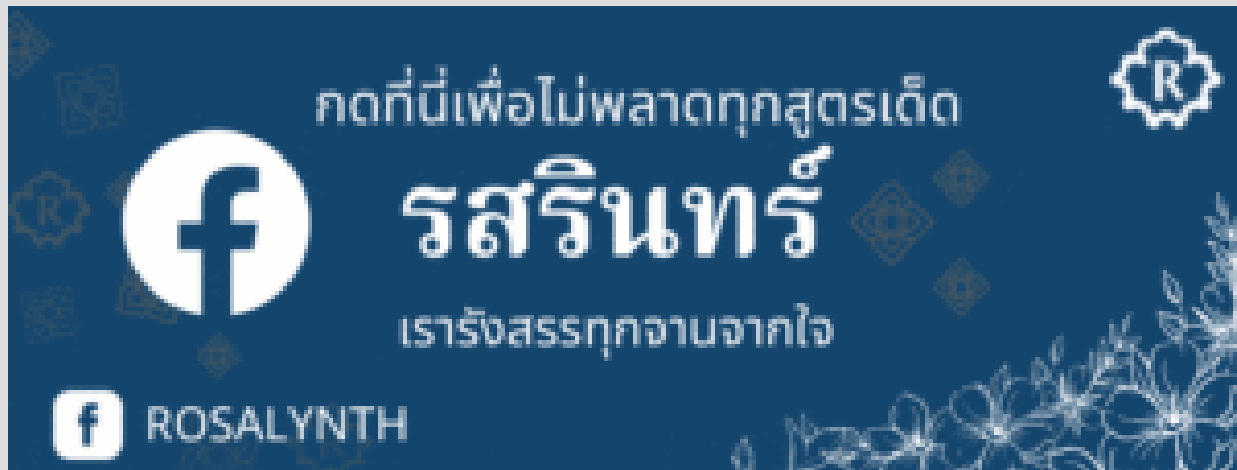
## วิธีทำน้ำจิ้มข้าวหมกไก่

นำเครื่องจิ้มทั้งหมดผสมรวมกันปั่นให้ละเอียด ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดยกลง

## วิธีทำข้าวหมกไก่

1. นำไก่ทั้งหมดมาเคล้ากับเครื่องหมัก หมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
2. เจียวหอมแดงกับเนยให้เหลืองกรอบ พักไว้
3. แบ่งข้าวและไก่ออกเป็น 3 ส่วนเท่าๆกัน ลงข้าวและไก่ที่ละลายส่วนโดยโรยหอมเจียวทุกชั้น
4. เทน้ำสะอาด และ นมสด พร้อมทั้งน้ำหมักไก่ลงในหม้อ นำไปหุงให้สุก
5. ตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ โรยหอมเจียว เคียงผัก แตงกวา ผักกาดหอม และต้นหอม ทานกับน้ำจิ้ม และซूप





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)