

หอยทอด รสรินทร์ กรอบอร่อยไม่แพ้ร้านดัง



หอยทอด รสรินทร์ กรอบอร่อยไม่แพ้ร้านดัง

หอยทอด รสรินทร์ กรอบอร่อยไม่แพ้ร้านดัง สูตรนี้แบ่งกรอบนอกนุ่มใน ทำง่ายด้วยเครื่องปรุงไม่ก๊วยอย่าง ถ้าได้หอมแมงกูดๆ จะทำให้จานนี้คะแนนเต็มสิบไม่มีหักเลยหละคะ

สูตรหอยทอด รสรินทร์

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. หอยแมงกูดแกะ | 2 กิโลกรัม |
| 2. แป้งสาลีบัวแดง | 2 ถ้วย |
| 3. แป้งมัน | 4 ถ้วย |
| 4. น้ำปูนใส | 2 ถ้วย |
| 5. น้ำสะอาด | 4 ถ้วย |
| 6. เกลือป่น | 2 ช้อนชา |
| 7. น้ำปลา | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 8. น้ำตาลทราย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 9. ต้นหอมซอย | 100 กรัม |
| 10. รากผักชี | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 11. กระเทียม | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 12. พริกไทย | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 13. ไข่ไก่ | 25 ฟอง |

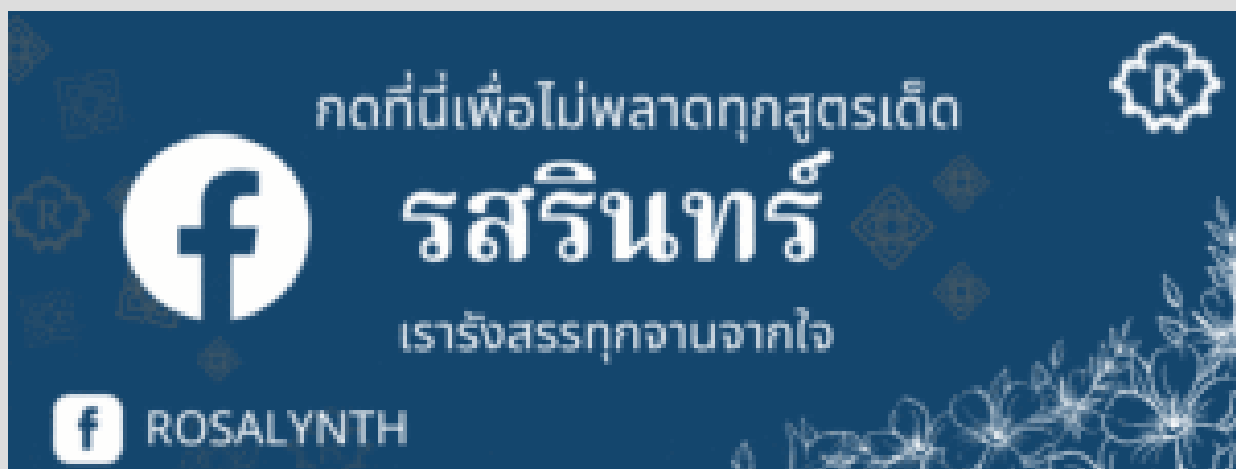
- | | | |
|------------------------|---|----------|
| 14. ผงฟู | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 15. น้ำมัน (สำหรับทอด) | | |
| 16. ถั่วอกดิบ | 1 | กิโลกรัม |

สูตรน้ำจิ้มหอยทอด

- | | | |
|------------------|-----|----------|
| 1. ซอสพริกม้าบิน | 2 | ถ้วย |
| 2. ซอสมะเขือเทศ | 1 | ถ้วย |
| 3. น้ำส้มสายชู | 1/2 | ถ้วย |
| 4. น้ำตาลทราย | 2 | ถ้วย |
| 5. น้ำสะอาด | 1 | ถ้วย |
| 6. เกลือ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 7. พริกไทย | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำหอยทอด

- นำรากผักชี กระเทียม พริกไทย มาโขลกรวมกันให้ละเอียด
- ผสมแป้ง นำแป้งสาลี แป้งมัน น้ำปูนใส น้ำสะอาด เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา ต้มหอมหั่นผสมรวมกัน
- นำส่วนผสมของน้ำจิ้มหอยทอดทั้งหมดผสมรวมกัน ตั้งไฟกลาง พอเดือดยกลงพักให้เย็นเป็นน้ำจิ้ม
- ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมัน รอน้ำมันร้อน พอประมาณราดแป้งหอยทอด และโรยหอยแมลงภู่เป็นหน้า
- ทอดสักพักจนข้างล่างเริ่มเหลืองกรอบ ดอกไข่ใส่บนหน้าแป้งแล้วละเลงให้เข้ากัน
- หั่นผักน้ำมันราดบนหน้าหอยทอดให้กรอบ
- ใส่กระเทียม และถั่วอกผัดซีกพัก เหยาะน้ำปลาให้กลิ่นหอม
- เตรียมเสิร์ฟ ตักถั่วอกลงด้านล่าง ตามด้วยหอยทอด แต่งหน้าด้วยผักชี โรยพริกไทย



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)