

ก๋วยเตี๋ยวเป็ด รสรินทร์ เป็ดนุ่มดี น้ำซุปเด็ด



ก๋วยเตี๋ยวเป็ด รสรินทร์ เป็ดนุ่มดี น้ำซุปเด็ด

ก๋วยเตี๋ยวเป็ด รสรินทร์ เป็ดนุ่มดี สูตรนี้ น้ำซุปเด็ดหอมเครื่องพะโล้ ไร้กลิ่นสาบเป็ด เนื้อเป็ดเป็นสูตรดั้งเดิมแต่จืด เนื้อนุ่มเหนียวเคี้ยวอร่อย เมื่อเข้าเครื่องก๋วยเตี๋ยวทำให้ก๋วยเตี๋ยวเป็ดขามนี้ ชดคล่องคอไม่ต้องปรุงเอาไปลิบคะแนน เต็มไม่หักเลยคะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวเป็ด

สูตรน้ำซุบก๋วยเตี๋ยวเป็ด

อบเชย 4	4	แท่ง
โป๊ยกั๊ก	10	ดอก
ชาหั่นแฉ่น	8	แฉ่น
ลูกผักชีคั่ว	2	ช้อนชา
ใบเตย	4	ใบ
เก๋ากี้ (ตามชอบ)		
น้ำซุปลวก (หรือน้ำสะอาด)	10	ถ้วย
ซีอิ๊วดำ	2	ช้อนโต๊ะ

น้ำมันหอย	4	ซอสโตะ
ซีอิ๊วขาว	4	ซอสโตะ
น้ำตาลปีบ	4	ซอสโตะ

วิธีทำน้ำซุปรก่ายเตี่ยวเปิด

1. คั่วอบเชย โป๊ยกั๊ก ลูกผักชี ด้วยไฟอ่อนจนมีกลิ่นหอม ใส่ถุงผ้าพับไว้
2. ใส่ น้ำซุปรดตั้งไฟกลาง ใส่ถุงเครื่องเทศ เครื่องปรุงรสทั้งหมดลงไป เคี่ยวจนน้ำซุปรเข้ากันดีหอมหวาน

สูตรเปิดพะโล้

เปิดทั้งตัวทำความสะอาด	1	ตัว
ซีอิ๊วดำหวาน (สูตร1)	4	ซอสโตะ
เกลือ	1	ซอสโตะ
ผงพะโล้	1	ซอสโตะ
น้ำมัน	3	ซอสโตะ
หัวหอม	4	หัว
กระเทียม	7	กลีบ
อบเชย	1	แท่ง
ขิงหั่นแว่น	5	แว่น
ข่าหั่นแว่น	5	แว่น
ผักชี (สำหรับแต่งหน้า)		

เครื่องปรุงรสเปิดพะโล้

น้ำตาลทราย	5	ซอสโตะ
ซีอิ๊วขาว	5	ซอสโตะ
ซีอิ๊วดำ	2	ซอสโตะ
น้ำสะอาด	2	ลิตร
ใบกระวาน	3	ใบ
เปลือกส้มแห้ง	3	แผ่น

วิธีทำเปิดพะโล้

1. ให้เตรียมเปิด 1 วันก่อนทำกรตุ้น, ทาเปิดทั้งตัวด้วยซีอิ๊วดำ เกลือ ปละผงพะโล้ให้ทั่ว

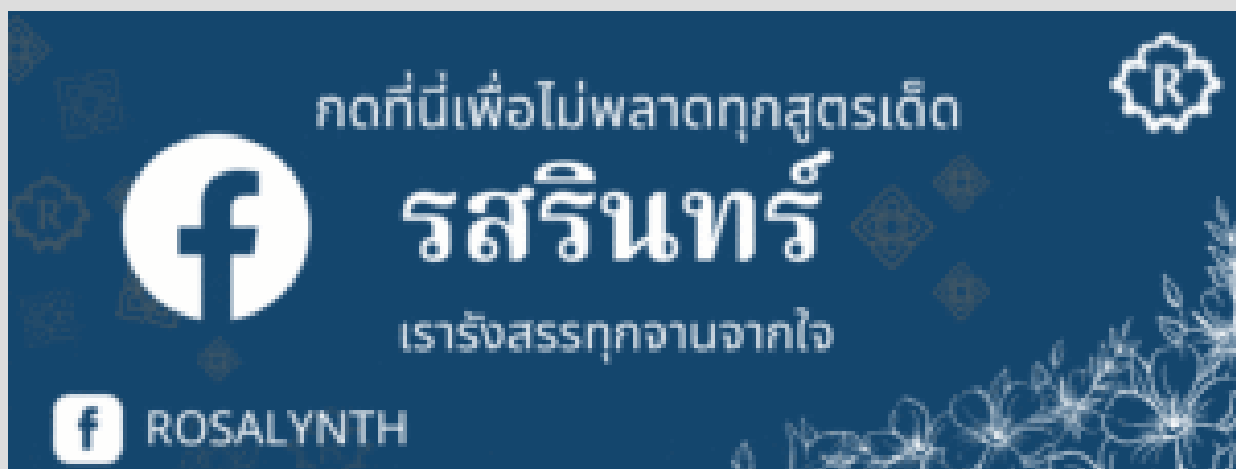
2. พักเปิดและตากลมให้แห้งทิ้งไว้ 1 คืนหรือ แช่ไว้ในตู้เย็น
3. ตั้งน้ำมันด้วยไฟกลาง ใส่หัวหอม และกระเทียม 2-3 นาทีให้มีกลิ่นหอม ใส่อบเชย ขิง ข่า ลงไปทอดจนกระทั่งได้น้ำมันที่มีกลิ่นหอมสมุนไพร
4. เอาเปิดลงในหม้อต้ม โดยเอาฝักอกเปิดขึ้นมา เติมน้ำให้มิดเปิด ใส่เครื่องปรุงเปิดพะโล้ลงต้มเปิด ประมาณ ชั่วโมงครึ่ง จนกระทั่งเปิดสุกและนุ่มดี
5. เมื่อเปิดสุกดีแล้วเอาออกจากน้ำพะโล้ ฝักไว้ให้แห้ง สับหรือหั่นชิ้นพักไว้

เครื่องถ้วยเตี่ยวเปิด

1. เส้นถ้วย (เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ บะหมี่ตามชอบ)
2. ถั่วงอกเด็ดหาง
3. เปิดพะโล้ (หั่นชิ้นตามชอบ)
4. เลือด ตับ กุ้ง (ตุ๋นในน้ำซุปรเปิด ตามชอบ)
5. พริกไทย (สำหรับโรยแต่งหน้า)
6. กระเทียมเจียว (สำหรับโรยแต่งหน้า)
7. ต้นหอม ผักชีซอย (สำหรับโรยแต่งหน้า)

วิธีทำถ้วยเตี่ยวเปิด

1. ลวกเส้นถ้วยเตี่ยว ตามด้วยถั่วงอกลงซาม
2. จัดเปิดหั่นชิ้น ลงไปในซามให้สวยงาม ตามด้วยเลือด เครื่องใน
3. จากนั้นโรย กระเทียมเจียว พริกไทย ต้นหอมรากผักชี ตามชอบ
4. ตักน้ำซุปรหนึ่งกระบวยร้อนๆ ราดบนถ้วยเตี่ยวเปิด
5. ทานให้อร่อยนะคะ



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)