

เย็นตาโฟ รสรินทร์ พร้อมสูตรซอสเย็นตาโฟรสเด็ด



เย็นตาโฟ รสรินทร์ พร้อมสูตรซอสเย็นตาโฟรสเด็ด

เย็นตาโฟ รสรินทร์ พร้อมสูตรซอสเย็นตาโฟรสเด็ด เย็นตาโฟน้ำซุปลีซดคล่องคอ รสชาติกลมกล่อม หอมกลิ่นเต้าหู้ยี้ กินกับเส้นใหญ่ลูกชิ้นปลาเต็งตึง สู้ฟัน ผักนึ่งลวกกรอบๆ พรึ่น้ำส้มเปรี้ยวจัดแซ่บสะใจ ใครหละจะอดใจไหว

สูตรน้ำซุปลเย็นตาโฟ

น้ำสต็อกหมู	5	ถ้วย
รากผักชี	5	ราก
หัวไชเท้า	1	หัว
เกลือ	1	ช้อนชา

สูตรน้ำซอสเย็นตาโฟ

เต้าหู้ยี้แดง	3	ก้อน
กระเทียม	2	กลีบ
รากผักชี	1	ราก

น้ำส้มสายชู	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	0.5	ช้อนชา

เครื่องเย็นตาโฟ

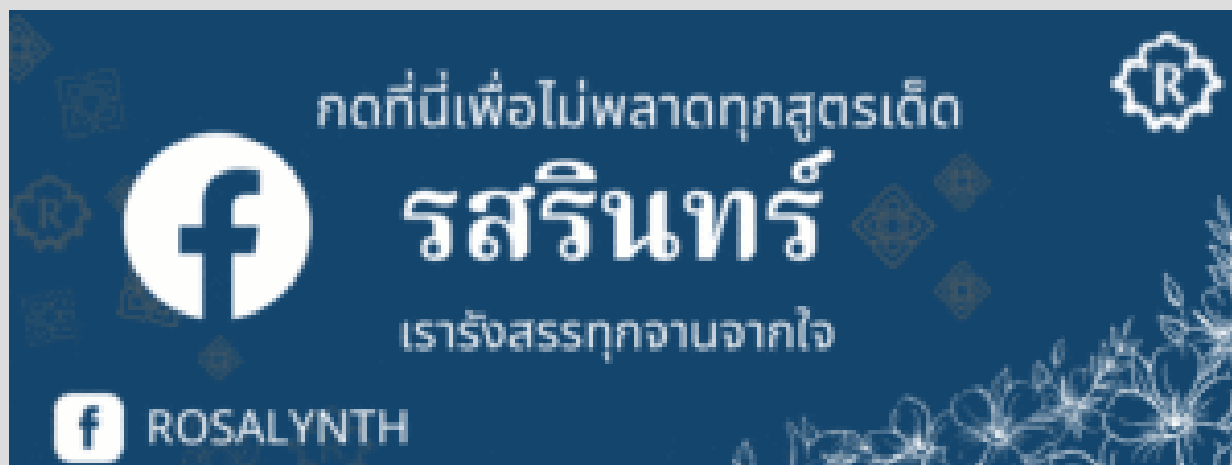
ผักบุ้งไทย 2 ถ้วย	1	ถ้วย
เส้นใหญ่ 400 กรัม	200	กรัม
ปลาหมึกกรอบ 8 ชิ้น	4	ชิ้น
เลือดหมูก้อน 8 ชิ้น	4	ชิ้น
ลูกชิ้นปลา 8 ลูก	4	ลูก
เกี้ยวปลา 8 ตัว	4	ตัว
เต้าหู้พวงทอด 8 ชิ้น	4	ชิ้น
เกี้ยวทอดกรอบ 8 ชิ้น	4	ชิ้น

พริกน้ำส้มเย็นตาโฟ

พริกสด	7	เม็ด
กระเทียม	5	กลีบ
เกลือ	2	ช้อนชา
น้ำส้มสายชู	0.5	ถ้วย

วิธีทำเย็นตาโฟ

1. นำน้ำสะอาด หรือสต็อกหมู ตั้งไฟกลาง ใส่หัวไชเท้าหั่นแว่น รากผักชี กระเทียมบดลงไปเคี่ยว จะได้น้ำซุปใส
2. วิธีทำซอสเย็นตาโฟ นำส่วนผสมซอสเย็นตาโฟไปปั่นให้ละเอียดเนียน เสร็จแล้วพักไว้
3. วิธีทำพริกน้ำส้ม เอาส่วนผสมลงไปปั่นพอแหลก ไม่ต้องละเอียดมาเสร็จแล้วพักไว้
4. ลวกเส้นใหญ่ในน้ำเดือด พอใกล้สุกแล้วหยิบผักบุ้งลงไปลวกด้วย ใส่ซอสไว้
5. ลวกปลาหมึกกรอบ เลือดหมู ลูกชิ้นปลา เกี้ยวปลา ใส่ซอส
6. ตักซอสเย็นตาโฟใส่ หากชอบรสชาติจัดจ้านใส่พริกน้ำส้ม
7. ตักน้ำซุปร้อนๆราด ใส่เต้าหู้ทอด และเกี้ยวกรอบ พร้อมเสิร์ฟร้อนๆ
8. ทานให้อร่อยนะคะ



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)