

ก๋วยจั๊บน้ำร้อน รสรินทร์ ซุปเข้มข้นหอมพริกไทย



ก๋วยจั๊บน้ำร้อน รสรินทร์ ซุปเข้มข้นหอมพริกไทย

ก๋วยจั๊บน้ำร้อน รสรินทร์ ต้มเส้น หรือ ข้าวเปิยก เป็นอาหารเจ้าของตำรับคือชาวไทยเชื้อสายเวียดนามนะคะ เข้าๆ ซดร้อนๆ ซุปเข้มข้น หอมพริกไทย นี่สดชื่นสดใส่ทั้งวันเลยคะ อาจเป็นจานเส้นที่ดูธรรมดาที่รสชาติไม่ธรรมดาเลยนะคะ

ก๋วยจั๊บน้ำร้อนจะอร่อยไม่อร่อยอยู่ที่กระดูกอ่อน และที่สำคัญหมูยอที่เป็นพระเอกของเราแน่ละคะ นอกนั้นส่วนประกอบอื่นคือ พริกไทยหอมๆ หอมเจียวที่เจียวใหม่ๆ ถ้าให้เพิ่มไข่ต้มยางมะตูมลงไป ฟินๆ เอาไปสิบคะแนนเต็ม ไม่หักนะคะ

สูตรก๋วยจั๊บน้ำร้อน รสรินทร์

- | | | |
|--------------------------------------|-----|------|
| 1. เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน | 1 | ห่อ |
| 2. ซีอิ๊วหมูหมักกระเทียม | 300 | กรัม |
| 3. หมูสับหมัก | 200 | กรัม |
| 4. หมูยอดี | 300 | กรัม |
| 5. ไข่เป็ดต้มยางมะตูม | 2 | ฟอง |
| 6. น้ำมันไก่ | 5 | ถ้วย |
| 7. หอมเจียว (สำหรับโรยตามชอบ) | | |
| 8. ต้นหอม ผักชีซอย (สำหรับโรยตามชอบ) | | |
| 9. พริกไทยป่น (สำหรับโรยตามชอบ) | | |

สูตรน้ำสติกโก๋ก้วยจับญวน

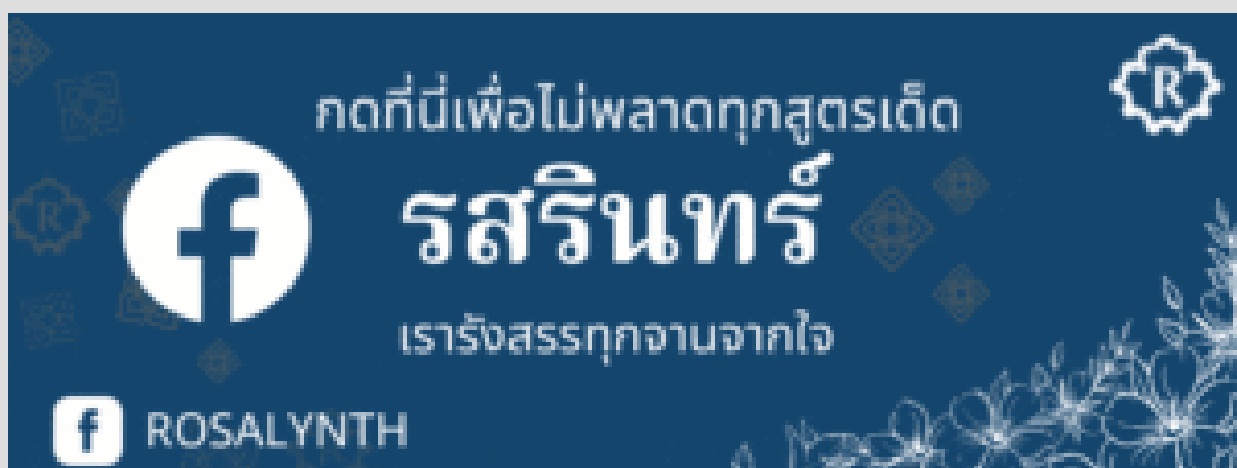
- | | |
|----------------------|------------|
| 1. โคร่งไก่(ล้างสับ) | 2 ตัว |
| 2. น้ำตาลทราย | 50 กรัม |
| 3. ซีอิ๊วขาว | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 4. ซอสฝาเขียว | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. พริกไทยดำ | 2 ช้อนชา |
| 6. สามเกลอ | 3 ช้อนโต๊ะ |
| 7. เกลือ | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 8. น้ำสะอาด | 10 ถ้วย |

วิธีทำน้ำซุบก้วยจับญวน

1. นำน้ำสะอาดขึ้นตั้งไฟเมื่อเดือดใส่โคร่งไก่ คอยช้อนฟองออกเพื่อให้น้ำใส
2. ต้มจนเดือด ใส่เครื่องปรุงรสทั้งหมดลงไป หรือไฟลงค่อยๆเคี่ยวต่อ
3. ใส่กระดูกหมูหมักลงไป เคี่ยวปิดฝาจนเปื่อยดี
4. นำหมูสับหมัก ปั่นเป็นก้อนลงไปต้ม พอสุกดีลอย ปิดไฟเป็นน้ำซุบก้วยจับญวน

วิธีทำก้วยจับญวน

1. นำเส้นก้วยจับญวนมาแช่น้ำเพื่อให้แบ่งที่เคลือบหลุดออก ถ้าเส้นสดไม่ต้องแช่น้ำ
2. ตั้งน้ำสติกโก๋ลงในกระทะไฟกลางพอเดือด ใส่หมูยอลงไป
3. ใส่เส้นลงไปต้มให้เส้นนิ่มตามต้องการ จากนั้นใส่ซีอิ๊วโคร่งหมู และ หมูสับก้อนลงไป
4. เมื่อเดือดดีแล้วเทลงชาม ใส่ไข่เปิดฝาคึ่งแบบยางมะตูม
5. โรยด้วยหอมเจียว พริกไทย ต้นหอมผักชี ตามชอบ ถ้าให้ดีชอบเผ็ดใส่พริกผัด
6. ทานให้อร่อยนะคะ



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)