

ขนมจีนชาน้ำ รสรินทร์ ขนมจีนโบราณหาทานยาก



ขนมจีนชาน้ำ รสรินทร์ ขนมจีนโบราณหาทานยาก

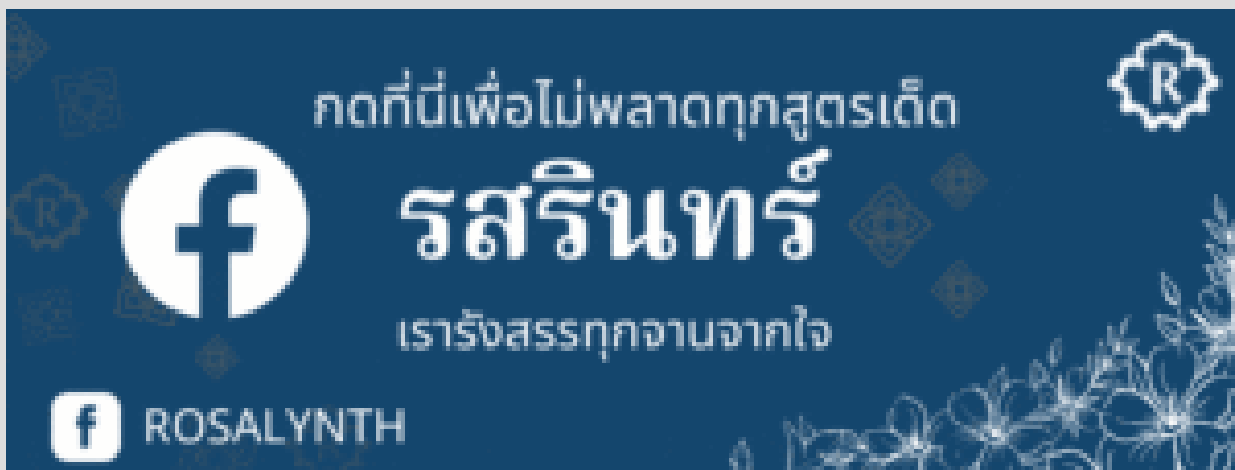
ขนมจีนชาน้ำ รสรินทร์ สูตรนี้เป็นสูตรโบราณ เครื่องเคราจะครบครัน รับประทานร่วมกับแจנגลอนเนื้อเหนียว รากน้ำกะทิหอมสดชื่น เปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อม ขนมจีนชาน้ำนี้สมัยก่อนนิยมรับประทานในวังในฤดูร้อนกันนะคะ ลองทำกันดูจะอร่อยแน่นอน

สูตรขนมจีนชาน้ำ รสรินทร์

1. เส้นขนมจีน	1000	กรัม
2. กุ้งแห้งป่น	1	ถ้วย
3. กะทิสด	5	ถ้วย
4. น้ำตาลปี๊บ	3	ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ	1	ช้อนชา
6. เนื้อปลากระรอก	500	กรัม
7. ไข่เป็ดต้ม	5	ฟอง
8. สับปะรด	5	ถ้วย
9. ขิงซอย	1	ถ้วย
10. กระเทียมดองซอย	1	ถ้วย
11. มะนาวฝาน(สำหรับบีบปรุงรส)		
12. พริกน้ำปลา (แนมคู่ขนมจีนชาน้ำ)		

วิธีทำขนมจีนชาน้ำ

1. นำกะทิมาตั้งไฟอ่อน พอเริ่มร้อนปั้นเนื้อมะพร้าวลงไปเป็นแฉ่งลอน
2. เติมน้ำตาลปีบเพื่อปรุงรส พอแฉ่งลอนสุก ลอยถั่วเป็นอันใช้ได้
3. จัดจานเสิร์ฟด้วยการวางเส้นขนมจีน จากนั้นวางสัปปะรด ไข่ต้ม ชিংชอย กระเทียมดองซอยลงไป
4. ราดน้ำกะทิแฉ่งลอยลงไป ตามด้วยกุ้งแห้งป่น วางมะนาวฝาน ทานคู่พริกน้ำปลา
5. ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)