

คั่วกลิ้งไก่ รสรินทร์ รสชาติร้อนแรงเผ็ดหอย ยจังฮู้



คั่วกลิ้งไก่ รสรินทร์ รสชาติร้อนแรงเผ็ดหอยยจังฮู้

คั่วกลิ้งไก่ รสรินทร์ รสชาติร้อนแรงเผ็ดหอยยจังฮู้ สูตรนี้เราจะโขลกเครื่องแกงเองนะคะ รสชาติจะตุ่ต๊ะเผ็ดร้อน แค่นี้ก็สามารถปรับได้ตามสะดวกเลยคะ พริกแกงที่เราตำเองจะหอมและร้อนแรงกว่าที่ไปซื้อตามตลาดแน่นอนคะ

คั่วกลิ้งเป็นอาหารจานเด็ดที่เราพบได้ทั่วไปตามร้านอาหารปักษ์ใต้ ยิ่งกินกับผักประกอบนี่อย่าให้พลาดเลยคะ น้ำลายไหล ทำง่าย ๆ ส่วนประกอบไม่เยอะ (ยกเว้นเครื่องแกงนะคะ) รับรองจานนี้อร่อยเด็ดแน่นอนคะ

สูตรคั่วกลิ้งไก่ รสรินทร์

- | | | |
|-----------------------|------|------|
| 1. เนื้อไก่สับ | 1000 | กรัม |
| 2. ใบมะกรูดหั่นฝอย | 20 | ใบ |
| 3. พริกชี้ฟ้าซอยยาว | 15 | เม็ด |
| 4. น้ำมัน (สำหรับผัด) | | |

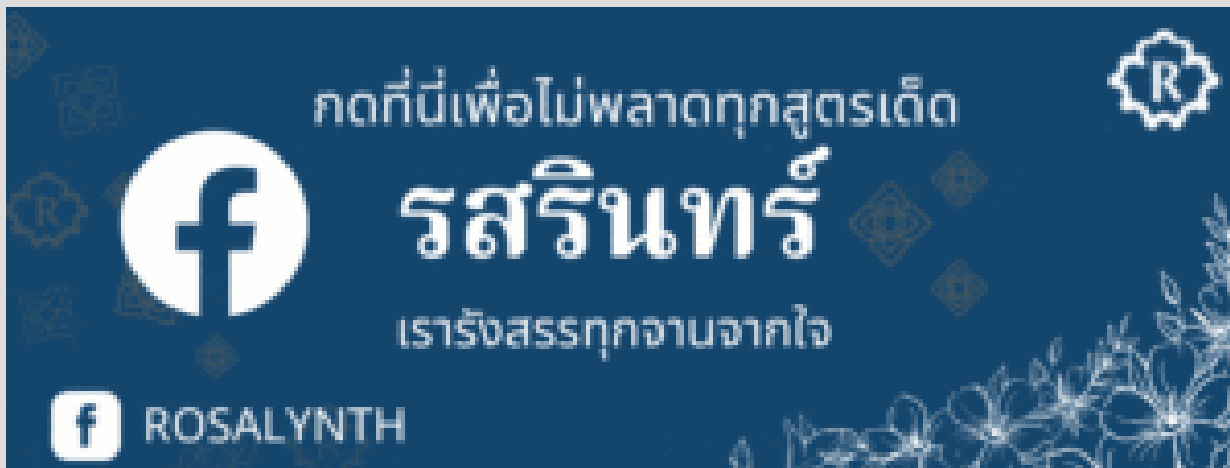
สูตรพริกแกงคั่วกลิ้ง

- | | | |
|-------------------|----|------|
| 1. พริกชี้หนูแห้ง | 50 | กรัม |
| 2. พริกสด | 50 | กรัม |

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 3. หอมแดงซอย | 1/2 ถ้วย |
| 4. กระเทียม | 1/4 ถ้วย |
| 5. ข่าสับละเอียด | 1/4 ถ้วย |
| 6. ตะไคร้ซอยละเอียด | 3/4 ถ้วย |
| 7. ผิวมะกรูดซอยละเอียด | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 8. ขมิ้นสด | 3 ช้อนโต๊ะ |
| 9. พริกไทยขาว | 3 ช้อนโต๊ะ |
| 10. เกลือ | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 11. น้ำมันเล็กน้อยสำหรับป่น | |

วิธีทำคั่วกลิ้งไก่

1. ใส่น้ำมันลงในโถปั่นเล็กน้อยใส่เครื่องแกงลงไปปั่นให้ละเอียด อย่าให้มีสะดุด พริกแผ่นใบ
2. ตั้งน้ำมันลงในกระทะ เปิดไฟกลางพอไฟร้อนใส่เครื่องแกงผัดให้หอม เครื่องแกงสุก
3. ใส่ไก่ผัดให้เข้ากันจนพริกแกงเข้าเนื้อ อย่าให้ไก่เป็นก้อน
4. ใส่ใบมะกรูดลงไปสักครึ่ง ผัดให้เข้ากัน
5. ยกลงจัดเสิร์ฟ โรยหน้าตกแต่งด้วย ใบมะกรูด และพริกชี้ฟ้าฝอย
6. ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

