

สลัดโรล รสรินทร์ อร่อยมากทำกินได้ทำขายดี



สลัดโรล รสรินทร์ อร่อยมากทำกินได้ทำขายดี

สลัดโรล รสรินทร์ อร่อยมากทำกินได้ทำขายดี สูตรนี้สามารถนำไปทำขายได้เลยนะคะ ผักที่ใช้สามารถเป็นผักสลัดสดๆ ไม่ว่าจะเป็น ผักกาดหอม หรือ จะเป็นคอส ก็สามารถประยุกต์ได้ค่ะ น้ำซอสจะเป็นซอสครีม ที่สามารถเป็นซอสเบส ไม่ว่าจะเป็น วาซาบิครีม หรือ ไสปรี่ชีสมาโย ก็สามารถทำได้เช่นกันค่ะ เมนูนี้มีขั้นตอนการเตรียมไม่เยอะแต่อร่อยแน่นอนค่ะ

สูตรสลัดโรล รสรินทร์

1. แผ่นแป้งปอเปี๊ยะเวียดนามแบ่งครึ่ง
2. หมูยอ (หั่นตามยาว)
3. แฮม (หั่นตามยาว)
4. ปูอัดแผ่นออกตามขวาง
5. แดงกวางญี่ปุ่น (หั่นตามยาว)
6. แครอท หั่นเป็นเส้น
7. ผักสลัด คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค หรือผักกาดหอม ตามชอบ

วิธีทำสลัดโรล

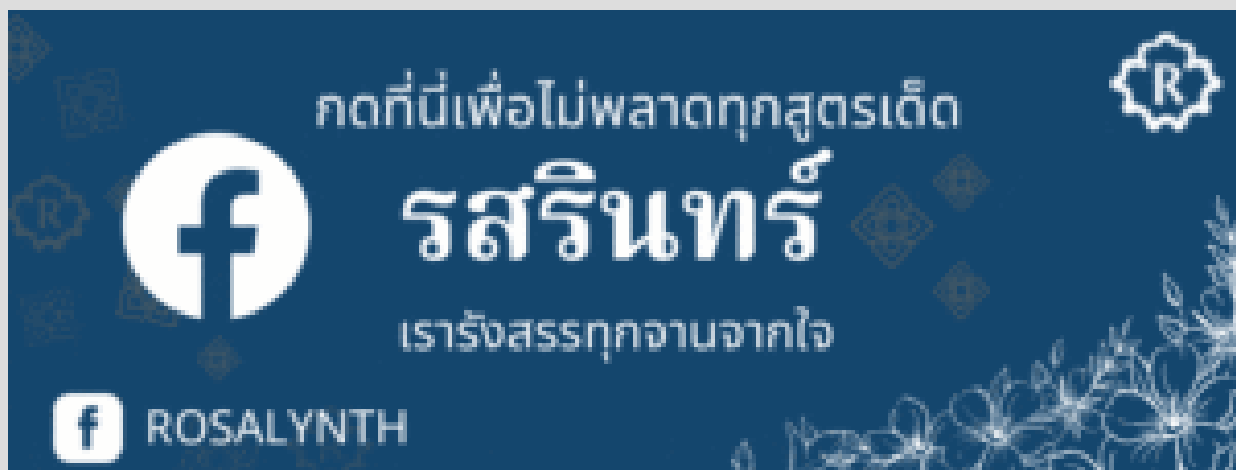
1. นำแผ่นแป้งมาทาน้ำทั้งสองด้าน ให้ด้านหยابกว่าอยู่ด้านใน
2. วางแผ่นปูอัดตามขวาง จากนั้นใส่ผักและไส้
3. ม้วนแผ่นแป้งให้แน่น หั่นครึ่งเป็นชิ้นพอดีคำ

สูตรน้ำสลัดโรลครีม

- | | |
|--------------------------|------------|
| 1. ไข่แดง (แยกไข่ขาวออก) | 10 ฟอง |
| 2. เกลือ | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 3. มัสตาร์ด | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4. นมข้นหวาน | 2 กระป๋อง |
| 5. มะนาว | 10 ลูก |
| 6. น้ำมันพืช | 500 กรัม |
| 7. มายองเนส | 250 กรัม |

วิธีทำน้ำสลัดโรลครีม

1. ตีไข่แดงให้เข้ากัน ตามด้วยเกลือ มัสตาร์ด ตีให้เข้ากัน (ต้องคนไปทางเดียวกัน)
2. เทน้ำมันมะนาวลงไปเป็นสายที่ละน้อยคนไปด้วยตลอดเวลา
3. เทสลัดกับน้ำมันพืช โดยค่อยๆ หยอดเป็นสาย คนไปด้วยตลอดเวลา
4. เมื่อหมดแล้ว เทนมข้นหวานตลอดเวลา สลับกับมายองเนส โดยต้องตีคนไปทางเดียวกัน
5. นำขึ้นตุน โดยการตั้งน้ำร้อนและเทน้ำสลัดครีมลงบนหม้ออลูมิเนียม คนซัก 10 นาทีพักให้เย็น
6. เสิร์ฟ คู่กับสลัดโรล สามารถใส่วาซาบิ เป็นสลัดครีมวาซาบิ หรือ เพิ่มซอสพริกและผงปราชริกาเป็น สไปซี่มาโย
7. ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)