

ผัดเผ็ดเรือโป๊ะ รสรินทร์ ครบเครื่องเรื่องซีฟู้ด

ผัดเผ็ดเรือโป๊ะ สูตรโบราณ



ผัดเผ็ดเรือโป๊ะ ครบเครื่องเรื่องซีฟู้ด

“ผัดเผ็ดเรือโป๊ะ สูตรโบราณ ผัดทะเลซีฟู้ดเครื่องแน่น

สูตรลับอาหารคุณย่า อร่อยแซ่บถึงใจ”

ผัดเผ็ดเรือโป๊ะ สูตรโบราณ สูตรลับของคุณย่าสูตรนี้ เป็นผัดทะเลซีฟู้ดเครื่องแน่นสุดๆ ใครที่เคยกินเมนูทะเลโป๊ะ แตกมาก่อน ก็คงจะจินตนาการได้ถึงความครบเครื่องของ กุ้ง หอย ปู ปลา ผัดเผ็ดเรือโป๊ะนี้ก็คล้ายกัน แต่เปลี่ยนจากแบบน้ำมาเป็นแบบผัด อร่อยแซ่บไปอีกแบบหนึ่ง ไม่ลองไม่ได้แล้ว

Highlight

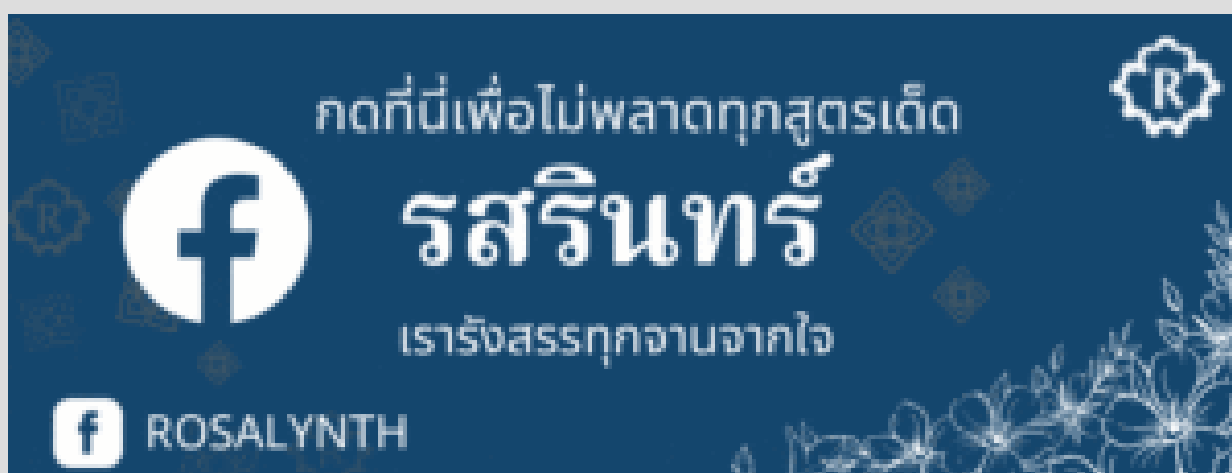
- วิธีทำและลำดับขั้นตอนในการทำผัดเผ็ดเรือโป๊ะ

สูตรผัดเผ็ดเรือโป๊ะ รสรินทร์

1. เนื้อปลากะพง หั่นเป็นชิ้น	1/2	กิโลกรัม
2. ปลาหมึก หั่นเป็นชิ้น	1/2	กิโลกรัม
3. เนื้อหอยแมลงภู่วาง	1	กิโลกรัม
4. กุ้งสด แกะผ่าหลัง	1/2	กิโลกรัม
5. ถั่วฝักยาว ตัดเป็นท่อนๆ	1	กิโลกรัม
6. ไบโมะกรุตซอย	1/4	ถ้วย
7. ใบโหระพา	2	ถ้วย
8. พริกไทยอ่อน	1	ขีด
9. น้ำปลา	1/2	ถ้วย
10. น้ำมัน	1	ถ้วย
11. น้ำตาล	2	ช้อนโต๊ะ
12. พริกชี้หูสดสีแดง	1/4	ถ้วย
13. พริกชี้ฟ้าแดงหรือเหลือง	1/2	ถ้วย
14. กระเทียม	1/2	ถ้วย

วิธีทำผัดเผ็ดเรือโป๊ะ

1. โขลก กระเทียม พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้าแดงหรือพริกเหลือง ให้หยาบๆ
2. ตั้งกะทะใส่น้ำมัน พอน้ำมันร้อน นำพริกที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม
3. ใส่ปลา ปลาหมึก หอย กุ้ง ลงไปผัด ตามลำดับ
4. ใส่ถั่วฝักยาว พริกไทยอ่อน
- 5.ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล
6. ใส่ใบโหระพา ไบโมะกรุต ผัดให้เข้ากัน
7. นำลงใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักกรสรินทร์](#)