

ยำใหญ่ รสรินทร์ รสเด็ดเครื่องแน่น



ยำใหญ่ สูตรโบราณ

ยำใหญ่ ยำสูตรเด็ดโบราณของคุณย่า

“ยำใหญ่ เป็นยำสูตรโบราณ ที่อร่อยครบเครื่องมากๆ

มีเนื้อสัตว์ต่างๆ ทั้งหมด ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ประดับด้วยเครื่องปรุงรสแซ่บ”

ยำใหญ่ สูตรนี้เป็นสูตรโบราณที่คุณย่าได้บันทึกเก็บไว้ เป็นยำที่ครบเครื่องด้วยเนื้อสัตว์หลายชนิด ทั้งหมด ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ประดับด้วยเครื่องปรุงรสสูตรลับ อร่อยเด็ดขนาดที่พลาดไม่ได้เลยทีเดียว

Highlight

- วิธีทำและลำดับขั้นตอนในการทำยำใหญ่ และเครื่องปรุงรส



สูตรยาใหญ่ รสรินทร์

1. เนื้อไก่ต้ม ฉีกเป็นชิ้นๆ	1/2	กิโลกรัม
2. ปลาหมึกย่าง ฉีกเป็นชิ้นๆ (หรือใช้ปลาหมึกแห้งได้)	1	ตัว
3. วุ้นเส้นลวก	50	กรัม
4. แตงกวา ฝานบางๆ	1/2	กิโลกรัม
5. ใบสะระแหน่ เด็ดเป็นใบๆ	1	ถ้วย
6. หอมใหญ่ซอย	300	กรัม
7. เนื้อหมูต้ม หั่นเป็นชิ้นๆ	300	กรัม
8. กุ้งสดลวก	200	กรัม
9. กระเทียมดองซอย	1/2	ถ้วย
10. เห็ดหูหนูสดลวก	300	กรัม
11. หัวไชเท้าฝานบางๆ	1/2	กิโลกรัม
12. ไข่เป็ดต้ม	6	ฟอง
13. ผักกาดหอม (แต่งจาน)	100	กรัม

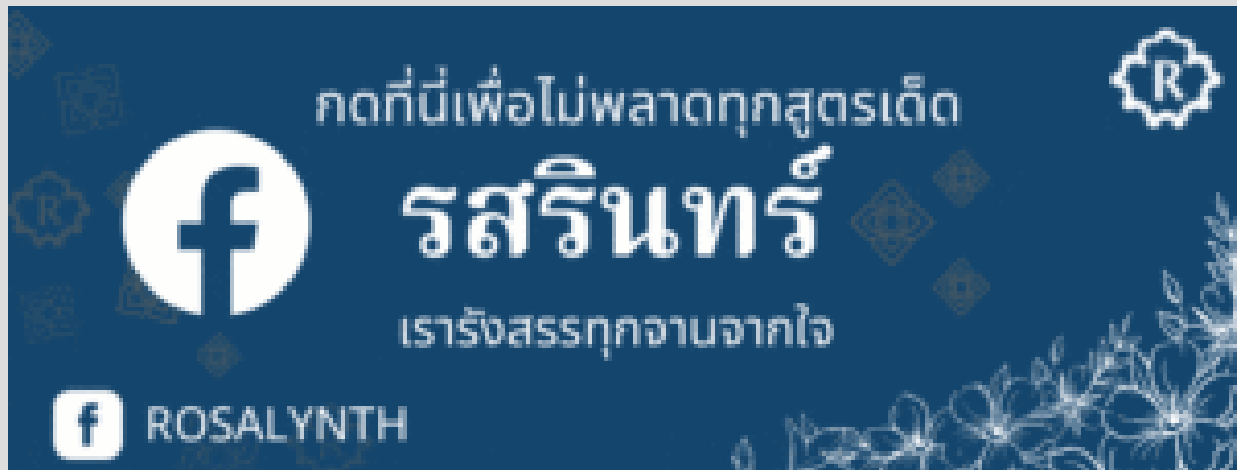
เครื่องปรุงรสสำหรับยาใหญ่

1. น้ำมะนาว	1	ถ้วย
2. น้ำปลา	3/4	ถ้วย
3. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย
4. พริกแดงหั่นฝอย	1/4	ถ้วย
5. พริกขี้หนูโขลก	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำยาใหญ่

- ผสมเครื่องปรุงรสเข้าด้วยกัน ซึ่งคือ น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกแดงหั่นฝอย พริกขี้หนูโขลก ผสมเสร็จแล้วพักไว้
- นำเนื้อสัตว์และผักทั้งหมด นำมาคลุกผสมกัน ยกเว้นใบสะระแหน่ และไข่
- ใส่เครื่องปรุงรสที่ผสมไว้ นำมาผสม คลุกให้เข้ากัน
- ตักใส่จานที่รองด้วยใบผักกาดหอม
- ตกแต่งด้วยไข่ โรยพริกแดง และใบสะระแหน่ พร้อมเสิร์ฟ





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)