

ขนมเบื้องญวน รสรินทร์ สูตรค้าขาย กรอบหอม ร่อย



ขนมเบื้องญวน รสรินทร์ กรอบหอม ร่อย

ขนมเบื้องญวน รสรินทร์ กรอบหอม ร่อย สูตรนี้เป็นสูตรทำขายนะคะ ขนมเบื้องญวนอาจจะทำยากสักหน่อยนะคะ แต่ถ้าหากเราหัดทำหัดร้อนแบ่งจนชำนาญแล้วละก็ ขายดีเป็นเทน้ำเทท่าเลยละคะ

ขนมเบื้องญวนใหม่
ทอดกรอบขอบกินนมมัน

ประกอบไส้พิเศษสรร
เคี้ยวกรอบกรอบ ชวนชอบใจ

ถ้าฟังจากชื่อก็พอจะรู้ว่าเมนูขนมเบื้องญวนนี้ มีที่มาจากประเทศเวียดนาม กล่าวกันว่าขนมเบื้องญวนเป็นขนมที่เข้ามาพร้อมกับเชลยชาวญวนในสมัยรัชกาลที่ 3 ที่ถูกกวาดต้อนมาในช่วงระหว่างสงครามสยาม-เวียดนาม เมนูนี้ในภาษาเวียดนามจะถูกเรียกว่า “บิญแส่ว” มีลักษณะคล้ายกับแพนเค้กที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า น้ำ ผงขมิ้น และกะทิ มีไส้คือเนื้อกุ้ง ไข่โป้ว เต้าหู้ และถั่วงอก ในปัจจุบันนี้เมนูขนมเบื้องญวนนั้นหากทานได้ค่อนข้างยากแล้ว เนื่องจากต้องรับประทานแบบร้อนๆ หลังจากทำเสร็จถึงจะอร่อยที่สุด และจำเป็นต้องใช้เทคนิคและฝีมือในการที่จะร้อนแบ่งขนมเบื้องในกระทะให้แบ่งออกมามีความหนาเสมอกันอีกด้วย

ขนมเบี๋องญวน รสรินทร์

กุ้งขาว	300	กรัม
มะพร้าวขูด	500	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
ไข่เป็ด	1	ฟอง
หอมแดง	3	หัว
ผงขมิ้น	1	ช้อนชา
น้ำปูนใส	0.5	ถ้วย
ไข่โป้วเค็มฝอย	0.5	ถ้วย
เต้าหู้เหลืองหั่นเต๋า	1	ชิ้น
ถั่วลิสงคั่วบด	1	ถ้วย
ถั่วงอก	500	กรัม
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา
ผักชีซอย (ตามชอบ)		
ต้นหอมซอย (ตามชอบ)		
พริกชี้ฟ้าซอย (ตามชอบ)		
น้ำมันพืชสำหรับผัด		

สูตรน้ำจิ้มอาจาด

น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
แตงกวาซอย	10	ลูก
หอมแดงซอย	3	ลูก
พริกชี้ฟ้าซอย	3	เม็ด

ละลายน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ ตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดคนจนไม่มีน้ำตาลตกตะกอน ทิ้งไว้ให้เย็น ใส่แตงกวา หอมแดง และพริกชี้ฟ้า

วิธีทำขนมเบื้องญวน

1. นำกะทิมา 300 กรัมคั้นกะทิสดให้ได้หัวกะทิ 1 ถ้วยหางกะทิ 1 ถ้วย
2. ผสมแป้งข้าวเจ้า ไข่ ชมมัน น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากันเป็นแป้งขนมเบื้องญวน
3. ล้างกุ้งให้สะอาด ปอกเปลือก สับให้ละเอียด
4. ใส่มะพร้าวขูดที่เหลือ (ผสมสีแสดงนิดหน่อยเพื่อสวยงาม) พริกไทย เกลือ เคล้ากัน ผัดกับกุ้ง
5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำเต้าหู้ลงผัดตั้งขึ้น ตามด้วยหัวไชโป้วลงผัดตั้งขึ้นพักไว้
6. ตั้งกระทะใส่น้ำมันร้อนน้ำมันให้ทั่วกระทะ หยดแป้งลงไปหนึ่งทัพพีร้อนให้แป้งเคลือบกระทะ
7. รอจนแป้งเริ่มกรอบขอบเริ่มร้อนใส่ไส้ที่ผัดไว้ลงไป กุ้งผัดมะพร้าวขูด เต้าหู้ หัวไชโป้ว ถัวลึง ถั่วงอก
8. พอใกล้สุก หยดน้ำมันพืชลงที่ขอบให้ร้อน โรยใบมะกรูด แล้วพับครึ่ง
9. เอาลงจานพร้อมเสิร์ฟโรยด้วยผักชี ต้นหอม พริกชี้ฟ้าซอย เคียงด้วยน้ำจิ้มอาจาด
10. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- หากต้องการให้แป้งออกมารอบถึงใจ อาจจะต้องกลับแป้งอีกด้านเพื่อให้สุกกรอบมากขึ้น ก่อนที่จะใส่ไส้ที่ผัดไว้ลงไป
- การผสมแป้งต้องนวดด้วยมือจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน และพักแป้งที่นวดไว้สักครู่หนึ่งเพื่อให้แป้งขึ้น แผ่นแป้งขนมเบื้องจะกรอบนุ่มนวล ไม่กรอบกระด้าง
- ความร้อนของกระทะที่ใช้ทำขนมเบื้องญวน จะต้องร้อนแต่ไม่ควรร้อนจัดจนควันโขมง เพราะถ้าร้อนเกินไปจะทำให้แป้งไหม้ได้
- การใส่ผงขมิ้นจะทำให้ตัวแป้งเป็นสีเหลือง ซึ่งสามารถปรับปริมาณได้ตามชอบ
- การหยดแป้งลงบนกระทะและร้อนให้ทั่วกระทะนั้น ต้องพยายามทำให้แป้งบางเสมอกัน ตรงส่วนกันกระทะอย่าให้หนาма ตรงส่วนขอบกระทะก็อย่าให้บางจนเกินไป เพื่อรสชาติความอร่อยที่เท่ากันทั่วทั้งแผ่นขนมเบื้องญวน

คุณค่าทางโภชนาการ (แคลอรี)

เทียบอัตราต่อ 1 หน่วยบริโภค เท่ากับ 350 กรัม

พลังงาน	776.01	กิโลแคลอรี
ไขมัน	38.36	กรัม
โปรตีน	53.47	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	54.73	กรัม





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)