

# ฉู่ฉี่กุ้ง รสรินทร์ สูตรเด็ด หอมกลิ่นเครื่องแกง เผ็ดแบบอาหารไทยดั้งเดิม



ฉู่ฉี่กุ้ง อาหารไทยดั้งเดิมรสเข้มข้น

## ฉู่ฉี่กุ้ง แสนอร่อย สูตรอาหารไทยดั้งเดิม

“เมนูยอดนิยม รสชาติกลมกล่อมหอมอร่อย

เนื้อกุ้งนุ่มเต่ง หอมกะทิกับพริกแกง อร่อยเข้ากันอย่างลงตัว”

ฉู่ฉี่กุ้งมีลักษณะเป็นน้ำแกงข้นขลุกขลิก ถือเป็นเมนูอาหารไทยดั้งเดิมยอดนิยมเมนูหนึ่งคู่ครัวไทยเลยก็ว่าได้ เพราะด้วยที่ฉู่ฉี่นี้มีรสชาติที่เข้มข้นกลมกล่อม หอมอร่อยจากกะทิและพริกแกงที่ครบรสชาติ เผ็ด เค็ม มัน เมื่อรวมเข้ากับรสชาติของเนื้อกุ้งเต่งหวานฉ่ำแล้ว เป็นอะไรที่เข้ากันเป็นอย่างมาก อีกทั้งโรยหน้าด้วยใบมะกรูดหั่น พริกชี้ฟ้าแดงหั่น และเติมหัวกะทิลงไป ยิ่งเพิ่มรสชาติให้เข้มข้นมากยิ่งขึ้นไปอีก เคล็ดลับสำคัญคือการเลือกกุ้งสด จากนั้นเป็นการผัดพริกแกงเผ็ดกับกะทิให้แตกมัน จากนั้นค่อยใส่กุ้งลงไป แล้วตามด้วยเครื่องปรุงต่างๆ ค่อยๆ เคี่ยวจนกะทิงวดลงพอคลุกคลิก จะได้ฉู่ฉี่กุ้งรสชาติเข้มข้น หอมอร่อยกลมกล่อมอย่างลงตัวที่สุด ยิ่งได้รับประทานกับข้าวสวยหอมมะลิหุงใหม่ร้อนๆ แล้ว ยากที่จะลืมลงเลยทีเดียวนะ หยอดกินไม่ได้เลย

## Highlight - ฉู่ฉี่กุ้ง

- วิธีทำและลำดับขั้นตอนในการทำฉู่ฉี่กุ้ง
- เคล็ดลับบรรณารักษ์ในการเลือกกุ้งสด และกะปิ

### สูตรฉู่ฉี่กุ้ง รสรินทร์

กุ้งใหญ่	10	ตัว
กะทิ	600	กรัม
ผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดซอยฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ

### สูตรพริกแกงฉู่ฉี่กุ้ง

พริกแห้งบางช้าง	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	40	หัว
ข่าสับละเอียด	10	แฉ่น
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	4	หัว
กะปิดี	4	ช้อนชา

## วิธีทำฉู่ฉี่กุ้ง

1. ล้างกุ้ง ปอกเปลือกกุ้ง เอาหัวออก ผ่าหลัง ชักเส้นดำออก พักไว้
2. ใส่น้ำมันลงกระทะตั้งไฟกลาง นำกุ้งลงไปทอดให้เหลืองกรอบ พักไว้
3. นำหัวพริกแห้งเป็นชิ้นๆ แช่น้ำให้นิ่ม กรองเอาเมล็ดออก
4. นำพริก เกลือ มาโขลกตามด้วยเครื่องแกงทั้งหมด โขลกให้ละเอียดไม่มีพริกแผ่นใบ
5. ตั้งกระทะนำเครื่องแกงลงไปผัดกับหัวกะทิ ค่อยๆหยอดที่ละทัพพีจนกะทิแตกมัน เงามตามต้องการ
6. ใส่กะทิที่เหลือลงไป เบาลไฟลงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ชิมรสได้ชอบใจแล้วยกลง
7. จัดเสิร์ฟ นำกุ้งทอดวางลงจาน ตักน้ำฉู่ฉี่ราด โรยหน้าตกแต่งด้วยใบมะกรูดซอย พริกชี้ฟ้า ทานกับข้าวสวยร้อนๆ
8. ทานให้อร่อยนะคะ

## เคล็ดลับบรรณารักษ์ ฉู่ฉี่กุ้ง

- กุ้งที่ตื้นั้น หัวกุ้งและลำตัวกุ้งจะต้องไม่หลุดออกจากกัน เนื้อกุ้งต้องแน่น ไม่เหลวและ ถ้าลองจับส่วนหนวดกุ้งแล้วยกตัวกุ้งขึ้นมา หัวกับลำตัวจะต้องไม่หลุดออกจากกัน
- กุ้ง สามารถใช้เป็นกุ้งแช่ขวย กุ้งก้ามกราม หรือกุ้งแม่น้ำแทนก็ได้ แล้วแต่ความชอบของแต่ละบุคคล ซึ่งกุ้ง

แต่ละชนิดก็ให้ความอร่อยที่ไม่แพ้กันเลย

- กะปิที่ใช้ในเมนูนี้ ถ้าได้เป็นกะปิแกลงจากจังหวัดนครศรีธรรมราช จะยิ่งทำให้ได้รสชาติที่ดีกว่ากะปิที่ขายกันตามตลาดนัดทั่วไป

เมนูฉู่ฉี่กุ้งนี้ เป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารไทยสูตรดั้งเดิม ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับ “พะแนง” ซึ่งหลายๆ คนก็อาจจะสงสัยว่า ระหว่าง ฉู่ฉี่ กับ พะแนง นั้น แตกต่างกันอย่างไรรู้ เพราะหน้าตาของอาหารก็ออกจะเหมือนๆ กัน และดูคล้ายคลึงกันมาก แต่ในความจริงแล้ว ฉู่ฉี่และพะแนงแตกต่างกันตรงที่พริกแกงที่ใช้ ซึ่งในน้ำพริกแกงฉู่ฉี่จะไม่มีเครื่องเทศจำพวก ลูกผักชี ยี่ห่วย ลงไป แต่ในส่วนของพริกแกงพะแนงนั้น จะมีเครื่องเทศมากกว่า ซึ่งก็คือเครื่องเทศจำพวก ลูกผักชี กานพลู ยี่ห่วย รวมถึงถั่วลิสงหรือถั่วทองรวมอยู่ด้วย นำโขลกรวมกันเป็นน้ำพริกแกงที่มีความหอมเฉพาะตัวแตกต่างจากเมนูฉู่ฉี่นั่นเอง

นอกจากนี้ เนื้อสัตว์ที่ใช้กับเมนูฉู่ฉี่และพะแนง ยังแตกต่างกันอีกด้วย ในเมนูฉู่ฉี่ จะนิยมใช้เนื้อสัตว์ที่สุกง่าย เป็นพวกสัตว์น้ำ จำพวก ปลา กุ้ง ซะเป็นส่วนมาก เช่น ฉู่ฉี่ปลาทู ฉู่ฉี่ปลาทอม ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน ฉู่ฉี่กุ้ง และที่สำคัญเมนูฉู่ฉี่นั้นทำได้ง่าย และอร่อยมากอีกด้วย ซึ่งน้ำแกงฉู่ฉี่นั้นจะค่อนข้างเข้มข้นกว่า ออกแนวขลุกขลิก ในส่วนของพะแนงนั้น มักนิยมใช้เนื้อสัตว์บก จำพวกเนื้อหมู เนื้อวัว หรือเนื้อไก่ เนื้อต้องเมนูพะแนงจะต้องเคี้ยวเนื้อสัตว์ให้นุ่ม และมีกลิ่นหอมของเครื่องแกงซึมเข้าตัวเนื้อสัตว์เสียก่อน ถึงจะอร่อยถึงเครื่อง อีกอย่างหนึ่งคือส่วนใหญ่ในพะแนง มักจะมีการใส่มะเขือพอกลงไปอีกด้วย



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

**รสรินทร์**

เรารังสรรทุกจานจากใจ

**f** ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักกรสรินทร์](#)