

ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย รสรินทร์ อร่อยแซ่บลงตัว



ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย รสรินทร์ อร่อยแซ่บลงตัว

ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย รสรินทร์ อร่อยแซ่บลงตัว สูตรนี้เป็นอย่างทรงเครื่องครบครัน ทั้งหอมสมุนไพรสดๆ รสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวาน จัดจืดด้วยน้ำมะนาวสด ทำก็ง่ายแสนง่าย ใช้เครื่องปรุงไม่กี่อย่าง ใส่เครื่องหมูเน้นๆ แน่นได้เต็มปากเต็มคำ มาลองทำกันค่ะ เปลี่ยนรสชาติก๋วยเตี๋ยวจานเดิมให้รสชาติแซ่บๆ นัวๆ สะใจกันค่ะ

มาว่ากันที่ที่มาของก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยนั้น ไม่มีใครรู้ที่มาที่ชัดเจนนะคะ แต่รสรินทร์ดูจากส่วนผสมแล้ว น่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวโบราณ เป็นแน่แท้ค่ะ เพราะใช้กุ้งแห้งเป็นส่วนผสม แทนผงชูรส ชูรสชาติอูมามิ ซึ่งเป็นสูตรของคนสมัยก่อน ถ้ามาสุโขทัยแล้วอย่าพลาดนะคะ แต่ความเป็นจริง สมัยนี้ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยก็แพร่หลาย หากินได้ง่ายๆ ใกล้บ้านอยู่แล้วละค่ะ สูตรนี้เป็นสูตรที่ไม่ซับซ้อนมาก แต่ความอร่อยระดับ เกินร้อย ซดร้อนๆ ก๋วยเตี๋ยวยำมะนาวสดๆ แค่นี้ก็ต่อมน้ำลายแตกแล้วค่ะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย รสรินทร์

เส้นก๋วยเตี๋ยว	1	กิโลกรัม
เนื้อหมูบะช่อ	1	กิโลกรัม
หมูต้ม	500	กรัม
ลูกชิ้นหมู	500	กรัม
ตับหมู	200	กรัม

ฮือก๊วย (ตามชอบ)	200	กรัม
ไข่เป็ดต้ม (ตานี)	10	ฟอง
ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบ	500	กรัม
ผักชีฝรั่งซอย	200	กรัม
ตั้งฉ่ายสับ	200	กรัม
มะนาว	10	ลูก
ใบมะกรูดซอย (ตามชอบ)		
น้ำมันกระเทียมเจียวกากหมู		
ถั่วลิสงคั่วบด		
พริกป่น		
น้ำปลาดี		
น้ำตาลทราย		
แผ่นก๊วยทอด (ตามชอบ)		
กุ้งแห้งเล็ก (ตามชอบ)		
พริกขี้หนูสด (ตามชอบ)		

สูตรน้ำซุปรก๊วยเดี่ยวสุโขทัย

น้ำสะอาด	20	ถ้วย
กระดุกหมู	1	กิโลกรัม
ไข่เท่าหั่นชิ้น	1	หัว
รากผักชี	5	ราก
น้ำตาลกรวด	4	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	0.25	ถ้วย
น้ำกระเทียมดอง	4	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา

วิธีทำน้ำซุปรก๊วยเดี่ยวสุโขทัย

- ตั้งน้ำสะอาดในหม้อไฟกลาง พอเดือดนำกระดุกลง หมั่นช้อนฟองออก ให้น้ำซุปรใใส
- หรีไฟลง นำหัวไข่เท่า และรากผักชี ใส่ลงในหม้อน้ำซุปร ต้มให้หัวไข่เท่าสุก เมื่อสุกจะเป็นชิ้นใส
- นำเครื่องปรุงทั้งหมด มาปรุงน้ำซุปร น้ำตาลกรวด เกลือป่น ซีอิ๊วขาว น้ำกระเทียมดอง พริกไทยป่น

4. คนให้เข้ากัน และชิมดูให้รสได้ตามชอบ
5. หรีไฟลวงนำหมูส่วนนอก มาต้มลงในหม้อน้ำซุปล เมื่อสุกเปื่อยแล้วยกขึ้น หั่นเป็นชิ้นบาง
6. ลวกหมูบะซ้อ ที่เตรียมไว้ในน้ำซุปล เมื่อสุกแล้วยกขึ้นเทใส่ชามพักไว้

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย

1. ตั้งหม้อต้มน้ำให้เดือดพล่าน นำเส้นก๋วยเตี๋ยวลงในกระชอน ลงลวกให้เส้นสุก
2. จากนั้นหยิบเครื่อง ลูกชิ้นหมู ตับหมู (ฮือก้วย) และตามด้วย ถั่วฝักยาว ให้สุก เทใส่ชามไว้
3. บีบมะนาวลงไปถ้วยปรุง ตามด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น กุ้งแห้ง และถั่วลิสง อย่างละช้อน กะให้รสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ไม่มีรสไหนแหลมออกมา
4. เทน้ำซุปลวกก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ที่เตรียมไว้ครึ่งกระบวย กะพอให้ชลกขลิกลงไป ใส่หมูสับลงไป คนให้เข้ากัน ราดลงบนชามก๋วยเตี๋ยว
5. เพิ่ม หมูหั่นชิ้นที่เตรียมไว้ ไข่เปิดตาดำสักครึ่งฟอง ตามด้วยแผ่นก๊วยทอด
6. โรยหน้าด้วย ผักชีฝรั่ง หรือต้นหอม ผักชีซอยก็ได้ ตามชอบ ถ้าชอบเผ็ดหอม ให้นำบุบพริกชี้หนูสดลงไปได้
7. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

บางตำรับของก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย จะใช้หมูแดงนะคะ ซึ่งการทำนั้น กล่าวโดยสังเขปก็ไม่ยากเลย นำเนื้อหมูส่วนสันใน มาหมักกับ ซอสมะเขือเทศกระป๋อง น้ำตาลปีบ เหล้าจีน เกลือป่น สีผสมอาหารสีแดง (แต่งสี) และซีอิ๊วขาว หมักซักอย่างน้อย หนึ่งชั่วโมง นำทั้งหมดไปต้มจนสุกดี หั่นเป็นชิ้นบางๆ ก็เป็นที่นิยมเช่นเดียวกันค่ะ



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ

ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)