

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น รสรินทร์ เนื้อละมุนกรุ๋นสมุนไพรร



ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น รสรินทร์ เนื้อละมุนกรุ๋นสมุนไพรร

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น รสรินทร์ เนื้อละมุนกรุ๋นสมุนไพรร สูตรนี้น้ำซุปรจะมีรสชาติจัดจ้าน กลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของเนื้อวัว และเครื่องในตุ๋น หอมๆ นัวๆ ได้กลิ่นก็ครั้งก็อดใจสั่งไม่ได้ ได้ซดน้ำซุปรขึ้นๆ ทานเนื้อตุ๋นอร่อยๆ ดีๆ วิธีการทำก็ไม่ยากซักเท่าไร มาคะมาลองทำทานกันก่อน ทำชานาญมิพักจะเป็นเศรษฐีเงินล้าน

จะพูดถึงก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำตกณะคะ ต้องย้อนประวัติไปถึงตอนพ่อค้าแม่ขาย ยังพายเรือขายก๋วยเตี๋ยวในคลองนั้นแหละคะ ด้วยความที่เรือโคลงไปโคลงมา จะตักน้ำซุปรเยอะราด ราวกับบะหมี่เกี๊ยวเสียก็ไม่ได้ จะลูกมือทั้งคนซื้อและคนขาย ก็เลยต้องทำน้ำซุปร ขึ้นๆรสชาติจัดจ้าน ราวลงบนก๋วยเตี๋ยวให้พอขลุกขลิก เป็นที่มาของก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกในปัจจุบันนั่นเองคะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น

เส้นก๋วยเตี๋ยว	1000	กรัม
เนื้อเปื่อยหันพอดีคำ	1000	กรัม
ตับสดหันชิ้นบาง	1	ถ้วย
เนื้อสันในหันชิ้นบาง	1	ถ้วย

หัวใจหั่นชิ้นบาง	1	ถ้วย
ลูกชิ้นเนื้อ	500	กรัม
เลือดวัว	1	ถ้วย
ผักบุ้งหั่นท่อน	6	ถ้วย
กระเทียมเจียวกากหมู	1	ถ้วย
น้ำซุปเนื้อ	16	ถ้วย
ผักชี (สำหรับโรยหน้า)		

สูตรเนื้อตุ๋น

เนื้อพื้นท้อง	1	กิโลกรัม
ข้าวัว	1	ช้อ
ต้นหอม	5	ต้น
รากผักชี	3	ราก
กระเทียมบุบ	1	หัว
อบเชย	2	แท่ง
โป๊ยกั๊ก	2	ดอก
กระเทียมดอง	2	หัว
น้ำตาลกรวด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำสะอาด	5	ถ้วย
ผ้าขาวบาง		

วิธีทำเนื้อตุ๋น

- ล้างเนื้อให้สะอาด ซับให้แห้ง ผึ่งสะเด็ดน้ำไว้
- คว้เครื่องเทศ อบเชย โป๊ยกั๊ก ให้หอม ตำสามเกลอให้ละเอียดเนียนดี ใส่ทั้งหมดลงในห่อผ้าขาวบาง
- มัดรากผักชีกับต้นหอมรวมกัน
- ตั้งหม้อไฟปานกลาง ใส่น้ำสะอาดลงไป พร้อมข้าวัว พอเดือดใส่เครื่องปรุงร และเครื่องเทศทั้งหมดลงไป
- ค่อยๆเคี่ยวจนเครื่องปรุงรทั้งหมดเข้ากัน ใส่น้ำข้าวัวลงไป เคี่ยวไปเรื่อยๆ หมั่นช้อนฟองออก
- เมื่อน้ำข้าวัวเปื่อยนุ่มดี ตักออก พักจนเย็น หั่นเนื้อตุ๋นเป็นชิ้นๆ และเก็บน้ำต้มเนื้อ เป็นน้ำซุปต่อไป

สูตรน้ำซุปรกัวยเตี๋ยวนเนื้อ

กระดุกว้าว	1	กิโกรัม
รากผักชี	10	ราก
กระเทียมสับ	10	กลีบ
พริกไทยดำ	2	ช้อนชา
ข่าทุบ	1	แฉ่ง
โป๊ยกั๊ก	5	ดอก
อบเชย	4	แท่ง
ลูกกระวาน	10	ลูก
ใบกระวาน	5	ใบ
น้ำตาลกรวด	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2	ถ้วย
ซอสฝาเขียว	2	ถ้วย
ซีอิ๊วดำ	0.5	ถ้วย
น้ำสะอาด	20	ถ้วย

วิธีทำน้ำซุปร

- ตั้งหม้อใส่น้ำสะอาดลงไป พอเดือดใส่กระดุกว้าวลงในหม้อซุปร คอยช้อนฟองออก
- ใส่น้ำซุปรที่ได้จากการต้มเนื้อวัวลงไป ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทยดำ ข่า โป๊ยกั๊ก อบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน ลงในห่อผ้าขาวบาง มัดให้แน่น นำลงไปในหม้อน้ำซุปร
- นำเครื่องปรุงรสทั้งหมด ใส่ลงปรุงในหม้อ น้ำตาลกรวด ซีอิ๊วขาว ซอสฝาเขียว ซีอิ๊วดำ คนให้ละลาย ชิมและปรับรส
- เคี่ยวไปจนน้ำกระดุกได้รสชาติ เข้มข้น

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวน้ำตุ๋น

- ลวกเส้นก๋วยเตี๋ย ลูกชิ้นเนื้อ และผักบุ้งใส่ซาม
- ลวกตับ เนื้อ หัวใจใส่ซาม ตามด้วยเนื้อเปื่อย
- ต้มน้ำซุปรให้เดือด ตักเลือดวัว 1 ช้อนโต๊ะใส่กระบวย ตักน้ำซุปรที่เดือดๆใส่ เทลงในซามก๋วยเตี๋ย
- ตักเสิร์ฟ โรยกระเทียมเจียว กากหมู พริกไทยเล็กน้อย กินคู่กับ พวงพริกเครื่องปรุง น้ำส้ม น้ำตาล พริกป่น น้ำปลา ตามชอบ
- ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลัษรสินทร์

- เนื้อเปื่อยจะใช้เนื้อเอ็น เนื้อส่วนน่อง หรือเนื้อสันท้อง หรือรวมกันก็ได้ตามชอบ
- เลือดวัวให้คั้นกับตะไคร้ก่อน จะช่วยลดกลิ่นคาวได้



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)