

ถุงทอง รสรินทร์ ของว่างชาววังรสล้ำเลิศ



ถุงทอง รสรินทร์ ของว่างชาววังรสล้ำเลิศ

ถุงทอง รสรินทร์ ของว่างชาววังรสล้ำเลิศ สูตรนี้หะคะ อร่อยล้ำเลิศเพราะเราทำเอง ใส่หมูใส่กุ้งกันเต็มๆคำ ผัดกับสามเกลอหอมๆ และยังจับมือสอนทำแป้งปอเปี๊ยะด้วยนะคะ วันนี้รสรินทร์ บอกสูตรหมดเปลือกเลยละคะ มากับน้ำจิ้มสองแบบนะคะ แบบแรก เป็นน้ำจิ้มสามรสแบบแซ่บ (น้ำจิ้มปอเปี๊ยะ) และแบบที่สองเป็นน้ำจิ้มบ๊วยเจีย หอมหวานกลิ่นบ๊วย จิ้มไปนะคะเพลินทานหมดไม่รู้ตัว คิดแล้วน้ำลายก็ไหล

ถุงสีทองห่อเนื้ออู่อร่ามเหลืออง
ห่อทองเก็บมากมีอยู่เรียงราย
กลอนแปด / ชยพัทธ์

มีครบเครื่องบรรจงจีบรัดสาย
ชื่อนั้นคล้ายจึงเรียกว่าถุงทอง

ถุงทองเนี่ยเป็นของว่างซิกเนเจอร์ ของชาววังชาววังนั้นแต่กาลก่อนแล้วละคะ การประดิษฐ์ประดอยเป็นรูปถุงน่ารัก รับประทานเป็นคำๆ สืบสาวราวเรื่องมากก็พบขนมชนิดนี้ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 แล้วคะ เป็นขนมที่ได้อิทธิพลมาจากจีน แล้วก็ตามเคยค่ะพี่ไทย ได้แปลงสูตรใส่สามเกลอ ให้แซ่บถูกปากชาวสยามยิ่ง ลองทำดูนะคะไม่ยากคะ ทำรับแขกก็จะได้รับคำชมแน่นอนคะ

สูตรแป้งถุงทอง

แป้งตราฮก	500	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	1.5	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำมัน	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแป้งถุงทอง

- นำเกลือป่น น้ำมัน น้ำสะอาด ผสมรวมกัน คนให้ละลายดี
- เทใส่แป้งฮก แป้งมัน ผสมรวมกัน นวดด้วยมือ ให้แป้งแตกละลายเข้ากัน ไม่มีสะดุดเป็นเม็ด
- พักแป้งก่อนใช้ ประมาณอย่างน้อย ครึ่งชั่วโมง
- ตั้งกระทะแบน ตั้งไฟอ่อนๆ อังพอร้อนๆ หยิบแป้งที่ผสมขึ้นบนฝ่ามือ
- โยนๆ แป้งให้เป็นก้อนกลมในมือ ปาดแป้งลงบนกระทะ ให้เป็นแผ่นกลม ตั้งขึ้น
- เมื่อแป้งสุกขอบแป้งจะเริ่มร่อน หลุดออกมาจากกระทะ ดึงออกมาพักให้เย็น
- ทำไปเรื่อยๆ จนแป้งที่เตรียมไว้หมด

เคล็ดลับรสรินทร์

หากปาดแป้งลงบนกระทะแล้ว ตั้งขึ้นหากติดก้นแป้งแสดงว่า ไฟแรงไปให้ลดไฟลง

สูตรถุงทอง

แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ	25	แผ่น
เนื้อหมูสับ	300	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	150	กรัม
แครอทซอยฝอย	100	กรัม
รากผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม (สำหรับมัดถุง)		
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
น้ำมันพืชสำหรับทอด		

วิธีทำถุงทอง

- โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด

2. ตั้งน้ำมันสำหรับผัด เปิดไฟกลาง ใส่สามเกลอลงไปผัด ให้ส่งกลิ่นหอม
3. นำเนื้อหมูสับ ลงไปผัด ตามด้วยแคคอต และเนื้อกุ้ง ผัดให้สุก
4. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ซิมีรสตามชอบออก เค็ม หวาน กลมกล่อม
5. ผัดจนส่วนผสมแห้ง ยกขึ้นเป็นไส้ถุงทอง
6. ตัดแบ่งปอเปียะเป็นขนาดห่านิ้ว ตักไส้ถุงทองลงไป 1 ช้อนโต๊ะ
7. จับปลายแผ่นปอเปียะรวบ มัดด้วยใบต้นหอมลวกให้แน่น ตัดส่วนเกินออก
8. ทำไปเรื่อยๆ จนไส้หมด พักไว้เตรียมทอด
9. ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ค่อยๆ นำถุงทองลงทอด เมื่อเหลืองกรอบแล้ว ตักขึ้นไว้ สะเด็ดน้ำมัน
10. จัดเสิร์ฟ คู่กับน้ำจิ้มถุงทอง (แบบน้ำจิ้มไก่) หรือ น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ทานแหมกับ ผักชี และ ผักกาดหอม ใบโหระพา
11. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

1. ใบต้นหอมลวก ที่ใช้มัดถุงทอง สามารถใช้ใบกุยช่าย แทนได้นะคะ
2. เมื่อผัดไส้ถุงทอง ให้ผัดไส้จนแห้งที่สุด ไม่เช่นนั้นน้ำจะออกมาเมื่อห่อผสมกับ แผ่นแป้งทำให้ไม่กรอบ และ นิ่มเร็ว

สูตรน้ำจิ้มถุงทอง

พริกแดง	20	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำส้มสายชู	100	กรัม

วิธีทำน้ำจิ้มถุงทอง

1. ผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือปน เข้าด้วยกัน
2. ตั้งหม้อไฟกลาง พอละลายเข้าด้วยกันเดือด ใส่พริกแดงโขลก ปิดไฟ เป็นน้ำจิ้มถุงทอง

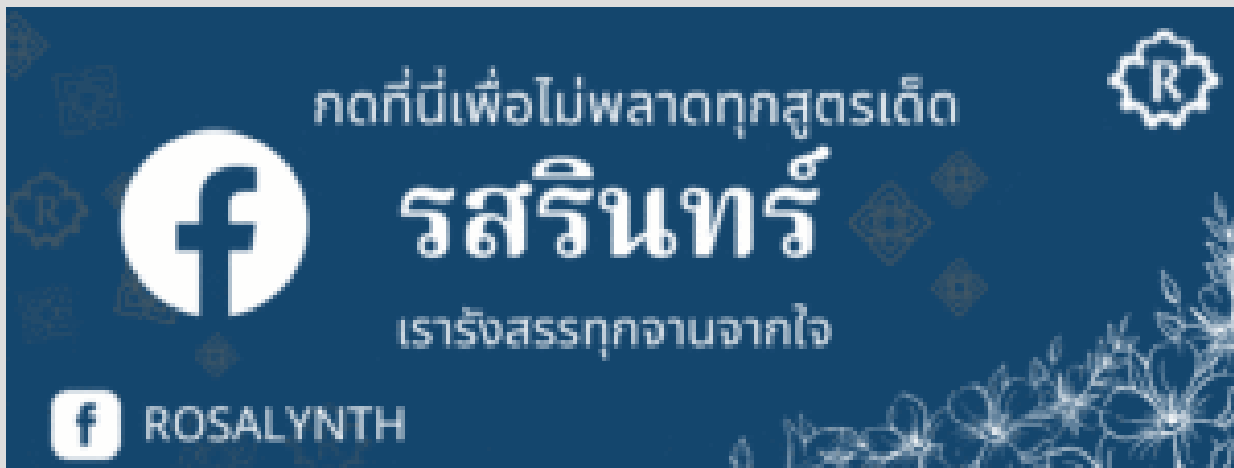
สูตรน้ำจิ้มบ๊วยเจียว

น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
บ๊วยดองยี	10	เม็ด

วิธีทำน้ำจิ้มบววยเจีย

1. เคี่ยวน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล เนื้อบววย และน้ำบววย เข้าด้วยกัน
2. ใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนข้นเหนียว ปิดไฟ
3. ชิมรสให้หวานนำ เค็มหอมจากน้ำบววย เป็นน้ำจิ้มบววยเจีย

น้ำจิ้มบววยเจีย เป็นน้ำจิ้มที่ หวาน เปรี้ยว เค็ม หอมบววดอง ไม่มีรสเผ็ด เป็นน้ำจิ้มที่เหมาะสมกับเด็ก และนิยมจิ้มกับของทอด นอกจากนี้ความเปรี้ยวของน้ำจิ้มบววยเจีย ยังช่วยตัดเลี่ยนของทอด และความหวาน หอมของบววดอง ยังช่วยชูรสของของทอดต่างๆ อีกด้วย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)