

5 สูตรของทอดขายดี สูตรภัตตาคารจีน ค้าขายกำไรงาม



สูตรของทอดขายดี กำไรงาม

สูตรของทอดขายดี วันนี้รสรินทร์จะบอกสูตรเคล็ดลับ การทำของทอดภัตตาคารจีน 5 อย่างขายดี แซ่ก๊อฮ่อนะคะ โดยสูตรที่เราทำวันนี้คือ ปอเปี๊ยะ ถูงทอง กุ้งกระเบื้อง ฮ่อยจ๊อ แฮ่กิ้น จะทำขายในร้าน หรือข้างทาง ก็กำไรดี ลูกค้านิยมที่เดียวเชียวนะคะ โดยรสรินทร์จะบอกหมดเปลือก ตั้งแต่การทำแป้งปอเปี๊ยะห่อ ยันทำน้ำจิ้มของทอด และ น้ำจิ้ม บ๊วยเจียเลยละคะ เรียกว่า กำไรตั้งแต่ดอกแรก ยอดอกสุดท้ายเลยทีเดียวนะ

1. ปอเปี๊ยะวุ้นเส้นทอด



ปอเปี๊ยะวันเส้นทอด รสรินทร์ เหลืองทองกรอบอร่อย

ปอเปี๊ยะทอด รสรินทร์ สูตรนี้เป็นสูตรเด็ด ใส่วันเส้นหมูสับยัดอัดแน่นๆ เลยนะคะ มากับสูตรน้ำจิ้มสอง แบบ สอง สไตล์ยอดนิยม น้ำจิ้มแบบเผ็ด สามรสเผ็ดแซ่บ กับน้ำจิ้มบ๊วยเจียว หวานหอมอ่อนๆ ของบ๊วยเค็ม และบอกหมด ตั้งแต่ทำแบ่ง ห่อใส่ปอเปี๊ยะเอง งานนี้เซฟ เอาไว้เลยคะ ทำกินได้ทำค้าขายร่ำรวยแน่นอน

สูตรแป้งปอเปี๊ยะทอด

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

วิธีทำแป้งปอเปี๊ยะทอด

1. นำเกลือป่น น้ำมัน น้ำสะอาด ผสมรวมกัน คนให้ละลายดี
2. เทใส่แป้งฮก แป้งมัน ผสมรวมกัน นวดด้วยมือ ให้แป้งแตกละลายเข้ากัน ไม่มีสะดุดเป็นเม็ด
3. พักแป้งก่อนใช้ ประมาณอย่างน้อย ครึ่งชั่วโมง
4. ตั้งกระทะแบน ตั้งไฟอ่อนๆ อังพอร้อนๆ หยิบแป้งที่ผสมขึ้นบนฝ่ามือ
5. โยนๆ แป้งให้เป็นก้อนกลมในมือ ปาดแป้งลงบนกระทะ ให้เป็นแผ่นกลม ดึงขึ้น
6. เมื่อแป้งสุกขอบแป้งจะเริ่มร้อน หลุดออกมาจากกระทะ ดึงออกมาพักให้เย็น
7. ทำไปเรื่อยๆ จนแป้งที่เตรียมไว้หมด

เคล็ดลับรสรินทร์

หากปาดแป้งลงบนกระทะแล้ว ดึงขึ้นหากติดก่อนแป้งแสดงว่า ไฟแรงไปให้ลดไฟลง

สูตรปอเปี๊ยะทอด

แป้งปอเปี๊ยะ	300	กรัม
วุ้นเส้นแช่น้ำ	200	กรัม
เนื้อหมูสับ	200	กรัม
กะหล่ำปลีฝอย	200	กรัม
เห็ดหูหนูดำฝอย	100	กรัม
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
รากผักชี	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด		

วิธีทำปอเปี๊ยะทอด

- ผสมวุ้นเส้น เนื้อหมูสับ ไข่ กะหล่ำปลี เห็ดหูหนู แครอทซอย พริกไทย ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้เนียนละเอียด พักไว้
- ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันพอประมาณ ผัดสามเกลอที่โขลกไว้ ให้มีกลิ่นหอม นำส่วนผสมที่คลุกเคล้ารวมกัน ใส่ลงไปผัด พอแห้งแล้วตักขึ้นไว้พักเป็นไส้
- วางแผนแบ่งบนที่แห้ง ตักไส้พอประมาณตรงกลางแผ่นแป้ง พับริมสองด้านเข้าหาตัว ม้วนตรงกลางให้แน่น ทาแป้งเปียกปอเปี๊ยะ และม้วนต่อไปจนสุด ทำต่อไปจนไส้ที่เตรียมไว้หมด
- ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟกลางค่อนไปทางอ่อน ค่อยๆนำปอเปี๊ยะลงทอด เมื่อเหลืองกรอบแล้ว ตักขึ้นไว้ สะเด็ดน้ำมัน
- จัดเสิร์ฟ คู่กับน้ำจิ้มปอเปี๊ยะ (แบบน้ำจิ้มของทอด) หรือ น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ทานแนมกับ ผักชี และ ผักกาดหอม ใบโหระพา
- ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- นำแป้งสาตี ผสมน้ำร้อน 1/4 ถ้วยตวง แล้วคนจนเป็นแป้งเปียก
- เมื่อผัดไส้ปอเปี๊ยะ ให้ผัดไส้จนแห้งที่สุด ไม่เช่นนั้นน้ำจะออกมาเมื่อห่อผสมกับ แผ่นแป้งทำให้ไม่กรอบ และนิ่มเร็ว

2. กุ้งทอด



ถุงทอง รสรินทร์ ของว่างชาววังรสล้ำเลิศ

ถุงทอง รสรินทร์ ของว่างชาววังรสล้ำเลิศ สูตรนี้แหละ อร่อยล้ำเลิศเพราะเราทำเอง ใส่หมูใส่กุ้งกันเต็มๆคำ ผัดกับสามเกลอหอมๆ และยังจับมือสอนทำแป้งปอเปี๊ยะด้วยนะค่ะ วันนี้รสรินทร์ บอกสูตรหมดเปลือกเลยละค่ะ มากับน้ำจิ้มสองแบบนะค่ะ แบบแรก เป็นน้ำจิ้มสามรสแบบแซ่บ (น้ำจิ้มปอเปี๊ยะ) และแบบที่สองเป็นน้ำจิ้มบ๊วยเจีย หอมหวานกลิ่นบ๊วย จิ้มไปนะค่ะเพลินทานหมดไม่รู้ตัว คิดแล้วน้ำลายก็ไหล

ถุงสี่ทองห่ออร่อยอร่ามเหลือง
ห่อทองเก็บมากมีอยู่เรียงราย
กลอนแปด / ชยพัทธ์

มีครบเครื่องบรรจงจีบรัดสาย
ชื่อนั้นคล้ายจึงเรียกว่าถุงทอง

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

วิธีทำถุงทอง

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

เคล็ดลับรสรินทร์

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

3. กุ้งกระเบื้อง



กุ้งกระเบื้อง รสรินทร์ กรอบนุ่มกุ้งแดงเต็มคำ

กุ้งกระเบื้อง รสรินทร์ กรอบนุ่มกุ้งแดงเต็มคำ สูตรนี้จะกะ หอมอร่อยได้คุณภาพ ด้วยเนื้อกุ้งแน่นๆ ไม่มีหมูปน นวดกับเครื่องสามเกลอ หอมสไตส์ไทยๆ รสชาติกลมกล่อม กรอบกรอบเข้ากันเป็นอย่างดี เหมาะกับเป็นของว่าง หรือจานเรียกน้ำย่อยสุดอร่อย

สูตรกุ้งกระเบื้อง

แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ	10	แผ่น
กุ้งสด	500	กรัม
รากผักชี	1	ต้น
กระเทียมสับ	1	หัว
พริกไทยขาว	1	ช้อนชา
ต้นหอมซอย	2.5	ช้อนโต๊ะ
ขิงสับละเอียด	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด		

วิธีทำกุ้งกระเบื้อง

1. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด พักไว้

2. ล้างกุ้งให้สะอาด แกะเปลือกออก ผ่าหลังชักเส้นดำออก สับให้ละเอียด
3. นวดกุ้งกับ ขิงสับ น้ำมันงา แป้งข้าวโพด เกลือ น้ำตาลทราย และ สามเกลอ
4. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ชิมรสตามชอบออก เค็ม หวาน กลมกล่อม
5. ฟาดให้ส่วนผสมเข้ากัน จนเนื้อเนียนเต่ง เป็นไส้กุ้งกระเบื้อง
6. วางแผ่นปอเปี๊ยะบนพื้นเรียบ ปาดไส้กุ้งลงบนแป้ง เกลี่ยให้ทั่ว ความหนาเสมอกัน ปิดด้วยแผ่นแป้งอีกแผ่น
7. ใช้ไม้แหลม หรือส้อม จิ้มกุ้งกระเบื้องให้ทั่วแผ่น
8. ทำไปเรื่อยๆ จนไส้หมด พักไว้เตรียมทอด
9. ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ค่อยๆนำกุ้งกระเบื้องลงทอด เมื่อเหลืองกรอบแล้ว ดักขึ้นไว้ สะเด็ดน้ำมัน
10. จัดเสิร์ฟ หั่นกุ้งกระเบื้องเป็นชิ้นๆ สามเหลี่ยม ทานคู่กับน้ำจิ้มของทอด หรือ น้ำจิ้มบี๊วยเจีย ทานแนมกับ ผักชี และ ผักกาดหอม ใบโหระพา
11. ทานให้อร่อยนะคะ

4. ฮ่อยจ๊อ



ฮ่อยจ๊อ รสรินทร์ เนื้อปูแน่นอร่อยเต็มคำ

ฮ่อยจ๊อ รสรินทร์ เนื้อปูแน่นอร่อยเต็มคำ สูตรนี้นะคะเป็นสูตรเด็ดไฮโซ เพราะใช้ส่วนผสมหลักเป็น การเรียงปูแน่นๆ ผสมรวมกับกุ้งเต็มๆ หอมกลิ่นรากผักชี กระเทียม พริกไทยอ่อนๆ เอาลงทอดรสสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน ลงตัวมากๆ ค่ะ

สูตรฮ่อยจ๊อ

กรรเชียงปู	600	กรัม
เนื้อกุ้ง	300	กรัม
มันหมูแข็ง	300	กรัม
น้ำตาล	2	ช้อนชา
เกลือ	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	4	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันฮ่องกง	4	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	4	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
ต้นหอมซอย	100	กรัม

สูตรทำตัวประสานห่อฮ่อยจ๊อ

ไข่ไก่	2	ฟอง
แป้งมันฮ่องกง	4	ช้อนโต๊ะ
ฟองเต้าหู้ (สำหรับห่อ)		
เชือกป่านสีขาว (สำหรับมัด)		

วิธีทำฮ่อยจ๊อ

1. บดมันหมูแข็ง ให้ละเอียดจากนั้นพักไว้
2. ล้างกุ้งให้สะอาด ตึงหัวออกแกะเปลือก ผ่าหลังชักเส้นดำออก สับเป็นชิ้น
3. ตีส่วนผสมเข้าด้วยกัน มันหมู และเนื้อกุ้งหวดเข้าด้วยกัน ฟาดให้เข้ากันจะได้รสสัมผัสที่เต่ง
4. ใส่เครื่องปรุง เติมน้ำตาล เกลือ พริกไทย น้ำมันงา แป้งมันฮ่องกง ไข่ ตีให้ผสมกันดี
5. เมื่อผสมกันดีเนียนแล้ว ใส่เนื้อกรรเชียงปู และต้นหอมซอย คนเบาๆ อย่าให้เนื้อปูแตก พักในตู้เย็นก่อนนำมาห่อ
6. วิธีทำการประสาน ตีไข่กับแป้งมันฮ่องกง เป็นตัวประสาน
7. นำฟองเต้าหู้มาตัดเป็นแผ่นสำหรับห่อ ก่อนห่อเอาน้ำมาลูบแผ่นเต้าหู้เล็กน้อย
8. นำส่วนผสมใส่มาใส่ จับให้เป็นทรงกลมที่ปลายแผ่นเต้าหู้
9. พับปลายแผ่นเต้าหู้ ห่อม้วนแน่นๆ พอดีจะจบปลาย นำการประสานมาทา ดึงและห่อให้แน่น
10. นำเชือกมาผูกเป็นปล้องๆ นำไปนึ่งในลังถึง น้ำเดือดพล่านๆ ประมาณ 10 นาที
11. เมื่อฮ่อยจ๊อสุกแล้ว ยกขึ้นมาพักจนกว่าจะเย็นดี ตัดออกมาเป็นท่อนๆ ตามรอยเชือก เอาเชือกออกทิ้งไป
12. นำไปทอด ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟอ่อนๆ พอร้อน นำฮ่อยจ๊อลงไปทอด
13. ค่อยๆทอดใจเย็นๆ จนเหลืองกรอบทอง ยกขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน
14. จัดเสิร์ฟ ยกใส่จาก ทานคู่กับน้ำจิ้มบ๊วยเจีย หรือ น้ำจิ้มไก่ แยมคู่สัปรดหั่นบางๆ
15. ทานให้อร่อยนะคะ

5. แฮ่กิ้น



แฮ่กิ้น รสรินทร์ ของทานเล่นแสนอร่อย

แฮ่กิ้น รสรินทร์ สูตรนึ่งอร่อยเด็ด ด้วยเนื้อหมู เจียวุ้งเต็องๆ ผัดกับสามเกลอ รากผักชี กระเทียม พริกไทย หอม ๆเอกลักษณ์อาหารชาววังสมัยโบราณแท้ๆ ลงทอดในน้ำมัน ให้เหลืองทอง กรอบนอก นุ่มใน ครองใจทุกคน

แฮ่กิ้นทอดมันเจ็ก

ฉลาดทำล้ำเหลือหลาย

รสเหลือเอกสุดบรรยาย

สุดคำพร่ำรำพรรณ

สูตรแฮ่กิ้น

กุ้งชีแฮ้สด	1000	กรัม
มันหมูแข็ง	300	กรัม
ไข่เป็ด	2	ฟอง
แป้งสาลี	2	ช้อนโต๊ะ
พองเต้าหู้	1	แผ่น
ชีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ผักเคียง แดงกว่า ผักชี (ตามชอบ)		

วิธีทำแฮกิ้น

- ล้างและปอกเปลือกกุ้ง ให้เหลือแต่เนื้อกุ้งล้วนๆ ผึ่งตะแกรงสะเด็ดน้ำให้แห้ง
- บดมันหมูแข็งให้ละเอียด จากนั้นนำกุ้งไปสับให้เข้ากับมันหมูบด
- ปรุงรสด้วย พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำตาล นวดให้เข้ากัน
- ใส่ไข่แดงลงไปนวด และตามด้วยแป้งสาลีให้เหนียว เข้ากันดี
- นำฟองเต้าหู้มาวาง พรมน้ำให้พอหมาด เอากุ้งที่ผสมดีเป็นไส้ตรงกลาง ห่อเป็นแท่งม้วนให้แน่น
- นำแท่งเนื้อกุ้งที่ห่อ ไปนึ่งประมาณ 10 นาทีทิ้งไว้ให้เย็น หั่นแฉลบเฉียงพักไว้เตรียมทอด
- ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟกลางๆ นำแฮกิ้นที่เตรียมไว้ ลงทอด คนไปเรื่อยๆ ใจเย็นๆ จนสุกกรอบดี
- ดักขึ้นมาเสิร์ฟ คู่กับแตงกวา ผักชี และน้ำจิ้มบ๊วยเจียว
- ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์ แฮกิ้น

- การห่อม้วนแฮกิ้นให้เป็นแท่งสวยงามนั้น จำเป็นที่จะต้องม้วนให้แน่น เพื่อไม่ให้แฮกิ้นแตกตัวออกมาเมื่อนำไปนึ่งและทอด
- การทอดแฮกิ้นจำเป็นต้องใจเย็น ต้องคอยดูคนไปเรื่อยๆ จนกว่าแฮกิ้นจะสุกออกสีเหลืองกรอบ จึงดักขึ้นมา ผึ่งสะเด็ดน้ำมันไว้ ก่อนนำเสิร์ฟ เพื่อความอร่อยยิ่งขึ้น

สูตรน้ำจิ้มของทอด

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

วิธีทำน้ำจิ้มของทอด

- ผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือปน เข้าด้วยกัน
- ตั้งหม้อไฟกลาง พอละลายเข้าด้วยกันเดือด ใส่พริกแดงโขลก ปิดไฟ เป็นน้ำจิ้มของทอด

สูตรน้ำจิ้มบ๊วยเจียว

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

วิธีทำน้ำจิ้มบ๊วยเจียว

1. เคี่ยวน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล เนื้อบ๊วย และน้ำบ๊วย เข้าด้วยกัน
2. ใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนข้นเหนียว ปิดไฟ
3. ชิมรสให้หวานนำ เค็มหอมจากน้ำบ๊วย เป็นน้ำจิ้มบ๊วยเจียว

น้ำจิ้มบ๊วยเจียว เป็นน้ำจิ้มที่ หวาน เปรี้ยว เค็ม หอมบ๊วยดอง ไม่มีรสเผ็ด เป็นน้ำจิ้มที่เหมาะสมกับเด็ก และนิยมจิ้มกับของทอด นอกจากนี้ความเปรี้ยวของน้ำจิ้มบ๊วยเจียว ยังช่วยตัดเลี่ยนของทอด และความหวาน หอมของบ๊วยดอง ยังช่วยชูรสของของทอดต่างๆ อีกด้วย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)