

ฮ่อยจ๊อ รสรินทร์ เนื้อปูแน่นอร่อยเต็มคำ



ฮ่อยจ๊อ รสรินทร์ เนื้อปูแน่นอร่อยเต็มคำ

ฮ่อยจ๊อ รสรินทร์ เนื้อปูแน่นอร่อยเต็มคำ สูตรนี้นะคะเป็นสูตรเด็ดไฮโซ เพราะใช้ส่วนผสมหลักเป็น การร่อนแป้งปอแห้งๆ ผสมรวมกับกุ้งเต๋ๆ หอมกลิ่นรากผักชี กระเทียม พริกไทยอ่อนๆ เอาลงทอดรสสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน จิ้มกับน้ำจิ้ม บ๊วยเจียว ที่หอมหวานเค็มเปรี้ยว หอมกลิ่นบ๊วย ลงตัวมากจ่ะ

ที่มาฮ่อยจ๊อ หอยจ๊อ ไห้จ๊อ หรืออะไรที่เราจะเรียกกันตามสะดวกปากนะคะ มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว ว่า 蟹枣 ออกเสียงคล้ายๆ “โห้ย-จ๊อ” หรือ “หอย-จ๊อ” โห้ย แปลว่า “ปู” จ๊อ แปลว่า “พุทรา” รวมๆ กันแล้ว แปลว่าปูพุทรา หมายความว่า ปูที่มีขนาดเท่าพุทรา เมนูนี้ไม่มี หอย นะคะ รสรินทร์คิดว่า ฮ่อยจ๊อ แฮ่กิ้น เป็นอาหารโบราณ ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เป็นอย่างต่ำค่ะ ยังมีปรากฏอยู่ในตำราแม่ครัวหัวป่าเลยนะคะ

แฮ่กิ้นทอดมันเจ๊ก

ฉลาดทำล้ำเหลือหลาย

รสเหลือเอกสุดบรรยาย

สุดคำพรั้งาพรรณา

ในด้านความเชื่อของชาวจีนมีความเชื่อว่า “ฮ่อยจ๊อ” เปรียบเสมือน เป็นการห่อเอาความโชคดีเอาไว้ ชีวิตร่ำรวย อุดมสมบูรณ์ ครอบครัวรักใคร่กลมเกลียว ชาวจีนจึงนิยมนำมาเป็นของขวัญ และรับประทานในเทศกาลสำคัญ ๆ ต่าง

สูตรฮ่อยจ๊อ รสรินทร์

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 ล้างเป็นชิ้น
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 พอจะจับปลาย นำการประสานมาทา ตึงและห่อให้แน่น
10. นำเชือกมาผูกเป็นปล้องๆ นำไปนึ่งในลังถึง น้ำเดือดพล่านๆ ประมาณ 10 นาที
11. เมื่อฮ่อยจ๊อหนึ่งสุกแล้ว ยกขึ้นมาพักจนกว่าจะเย็นดี ตัดออกมาเป็นท่อนๆ ตามรอยเชือก เอาเชือกออกทิ้งไป
12. นำไปทอด ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ไฟอ่อนๆ พอร้อน นำฮ่อยจ๊อลงไปทอด

13. ค่อยๆทอดใจเย็นๆ จนเหลืองกรอบทอง ยกขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน
14. จัดเสิร์ฟ ยกใส่จาก ทานคู่กับน้ำจิ้มบ๊วยเจียว หรือน้ำจิ้มไก่ แยมคู่สับปะรดหั่นบางๆ
15. ทานให้อร่อยนะคะ

สูตรน้ำจิ้มฮ่อยจ๊อ (บ๊วยเจียว)

น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
บ๊วยดอง	4	ลูก
แป้งสาลี	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้มฮ่อยจ๊อ

1. ตั้งหม้อไฟกลาง นำเครื่องปรุงรสน้ำจิ้มลงไปผสมให้เข้ากันยกเว้นแป้งสาลี และบ๊วย
2. คนไปเรื่อยๆจนส่วนผสมเข้ากันดี ยีเอาเนื้อเม็ดบ๊วยลงไป คนจนเดือด
3. ละลายแป้งและค่อยๆหยอกให้ขึ้นเหนียวตามต้องการ อย่าหยุดคนน้ำจิ้ม ได้ที่ยกลงพักไว้ให้เย็น

สูตรน้ำจิ้มเผ็ด

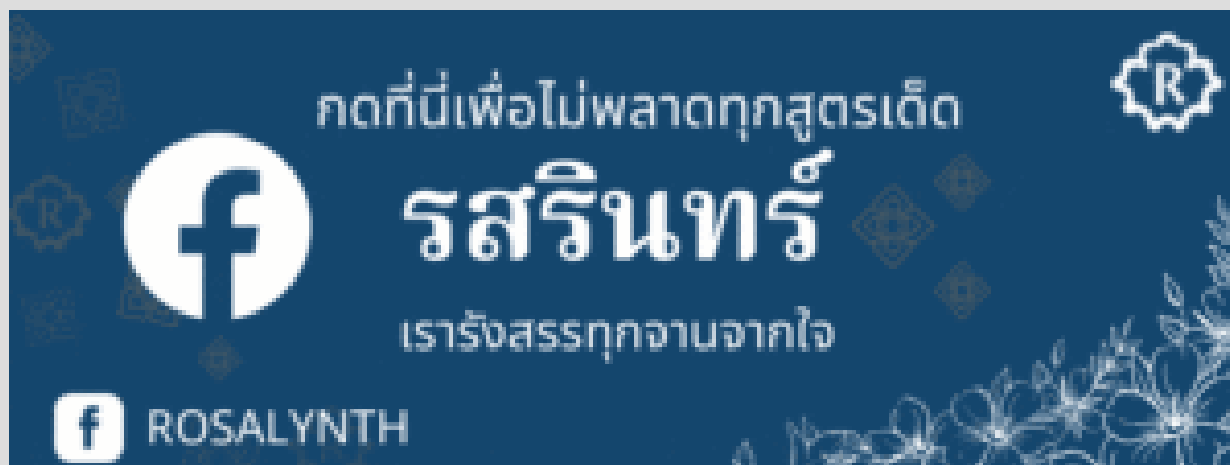
พริกแดง	20	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำส้มสายชู	100	กรัม

วิธีทำน้ำจิ้มเผ็ด

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

เคล็ดลับรสรินทร์ ฮ่อยจ๊อ

- หากหาบ๊วยดองไม่ได้ สามารถใช้น้ำจิ้มบ๊วยที่ขายตามท้องตลาดแทนได้
- การบดมันหมูแข็ง สามารถใช้เครื่องปั่นช่วยในการบดได้เพื่อทุ่นแรง
- การห่อม้วนฮ่อยจ๊อ ให้เป็นแท่งสวยงามนั้น จำเป็นที่จะต้องม้วนให้แน่น เพื่อให้ฮ่อยจ๊อแตกตัวออกมาเมื่อนำไปนึ่งและทอด
- การทอดฮ่อยจ๊อ จำเป็นต้องใจเย็น ต้องคอยดูคนไปเรื่อยๆ จนกว่าฮ่อยจ๊อจะสุกออกสีเหลืองกรอบ จึงตักขึ้นมาผึ่งสะเด็ดน้ำมันไว้ ก่อนนำเสิร์ฟ เพื่อความอร่อยยิ่งขึ้น



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)