

ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาว รสรินทร์ แซ่บสะใจ ถึงเครื่องต้มยำ



ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาว รสรินทร์ แซ่บสะใจถึงเครื่องต้มยำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาว รสรินทร์ แซ่บสะใจถึงเครื่องต้มยำ เผ็ดแซ่บจี๊ดถึงใจ ด้วยมะนาวคั้นสดๆ ยำสามรสเปรี้ยวเค็มหวานเผ็ด มากับเครื่องหมูสับแน่นๆ หมูชิ้นแน่นๆ ลูกชิ้น ฮีตก๋วย ที่ยำสดๆ ซามต่อซาม ชดลงไปที่ เหงื่อ ภาสแตกซ่าน สัมผัสได้ถึงความอร่อยขั้นเทพ ที่เดียวเดียวละคะ เอาหละไม่รอช้า มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาถือตะกร้อ เตรียมเปิดสูตร สาวเท้าเข้าครัวไปเลยคะ

สูตรน้ำซุปรกระดูกก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ

น้ำสะอาด	5	ลิตร
กระดูกหมู	1000	กรัม
รากผักชี	5	ราก
พริกไทย	1	ช้อนชา
กระเทียม	2	หัว

น้ำตาลกรวด	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
กระเทียมดอง	2	หัว

วิธีทำน้ำซุปรก้วยเตี๋ยหมตุ้มยำ

1. โขลกสามเกลอ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด พักไว้
2. ใส่ น้ำสะอาด ลงไปในหม้อ เปิดไฟกลาง รอจนน้ำเดือด
3. ใส่กระดูกหมูลงไปเคี่ยว คอยช้อนฟองออก จะทำให้น้ำซุปใส และไม่คาว
4. เปรูรสด้วยเครื่องปรุงรส สามเกลอ น้ำตาลกรวด เกลือ กระเทียมดอง ชิมรสตามชอบ
5. เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนน้ำกระดูกละลายในน้ำซุป ได้ซุปหมู สำหรับก้วยเตี๋ยหมตุ้มยำ

สูตรหมูหมัก

หมูส่วนสะโพก	1	กิโลกรัม
เบคกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
น้ำสะอาด	0.5	ถ้วย
น้ำตาลทราย	3	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
แป้งมันฮ่องกง	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่ขาว	1	ฟอง
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา

วิธีหมักหมู

1. หั่นสะโพกหมูเป็นชิ้นพอดีคำ ให้แล่ขวางลายกล้ามเนื้อ เนื้อจะไม่เหนียว
2. ละลายเบคกิ้งโซดาเข้ากับน้ำ คนให้ละลาย
3. ใส่ น้ำละลายเบคกิ้งโซดา เข้ากับหมู นวดจนน้ำเข้ากับเนื้อหมู
4. ใส่เครื่องปรุงลงไปในนวด น้ำตาลทราย เกลือ แป้งมันฮ่องกง พริกไทยป่น ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ตรวจสอบว่าหมูยังแห้งหรือไม่ ถ้าแห้งใส่น้ำที่ละน้อยจนจนเข้าเนื้อ
6. ใส่ไข่ขาวลงไปสุดท้าย หมักทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง จึงนำไปใช้งาน

สูตรก้วยเตี๋ยหมตุ้มยำมะนาว

เส้นก้วยเตี๋ยต่างๆ	1000	กรัม
น้ำซุปร	0.5	ถ้วย

ตับต้มสุกหั่นชิ้น	300	กรัม
ถั่วงอก	500	กรัม
ลูกชิ้นหมู	500	กรัม
หมูหมัก	500	กรัม
ปลาเส้น (ฮือก้วย)	300	กรัม
หมูสับ	500	กรัม
เกี๊ยวกรอบ (ตามชอบ)		

สูตรเครื่องยำก้วยเตี๋ยต้มยำมะนาว

ถั่วลิสงป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันกระเทียมเจียว	0.5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	1	ช้อนชา
น้ำส้มพริกคอง	0.5	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	
ต้นหอมซอย (ตามชอบ)		
ผักชีซอย (ตามชอบ)		
ตั้งฉ่าย (ตามชอบ)		

วิธีทำก้วยเตี๋ยต้มยำมะนาวสด

1. หยิบเส้นก้วยเตี๋ยใส่ในตะกร้อ ลวกให้สุก ตักใส่ในชาม
2. หยิบหมูสับ (ควรหมักก่อน) มากสักหน่อย และลูกชิ้น หมูหมัก ฮือก้วย ลวกให้สุก ใส่ลงชาม
3. ลวกถั่วงอก ให้พอสุก ใส่ชาม
4. เตรียมเครื่องยำก้วยเตี๋ย โดยใส่แก้ว หรือชามยำ ตักเครื่องยำก้วยเตี๋ย ถั่วลิสงป่น พริกป่น น้ำตาลทราย น้ำส้ม น้ำปลา น้ำมะนาว ลงในแก้ว
5. ตักน้ำซุปลงในแก้ว สักครึ่งกระบวย คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน เทลงในชามก้วยเตี๋ย
6. จัดเสิร์ฟ โรย ต้นหอม ผักชีซอย ตั้งฉ่าย(ตามชอบ) และน้ำมันกระเทียมเจียว ใส่เกี๊ยวกรอบลงไปด้วย
7. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

เราสามารถดัดแปลงเป็นสูตรต้มยำน้ำข้นได้นะคะ โดยการใส่น้ำพริกเผาลงไปหนึ่งช้อน และใส่นมจืด (ทำเครื่องต้ม) ลงไป 2 ช้อนชา แค่นี้ก็ได้ก้วยเตี๋ยต้มยำน้ำข้น อีกสไตลส์ร้อนๆ ชดอีกเมนูแล้วละค่ะ



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)