

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก รสรินทร์ ซุปหอมเข้มข้นแซ่บสะใจ



ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก รสรินทร์ ซุปหอมเข้มข้นแซ่บสะใจ

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก รสรินทร์ ซุปหอมเข้มข้นแซ่บสะใจ สูตรนี้เครื่องแน่นจัดเต็มสะใจอย่างที่ชอบเลยคะ ทั้งหมูตุ๋นนุ่ม เหนียวเคี้ยวสนุกลิ้น หมูหมักเต๋ๆ หอมๆ ตับหมูที่ลวกกำลังดี กับลูกชิ้นหมูแท้เต๋ๆ กินกับน้ำซุบน้ำตกที่ อ้อหือ เจ็มจั้น รสнівสะใจ ชดลงไปแล้วเห็นสวรรค์วิมาน เลยละคะ สูตรนี้อาจต้องเตรียมเครื่องมากเสียหน่อย แต่อร่อยล้ำไม่ผิดหวังจริงๆคะ

จะพูดถึงก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตกนะคะ ต้องย้อนประวัติไปถึงตอนพ่อค้าแม่ขาย ยังพายเรือขายก๋วยเตี๋ยวในคลองนั้นแหละคะ ด้วยความที่เรือโคลงไปเคลงมา จะตักน้ำซุเปอะราด รวากับบะหมี่เกี๊ยวเสียก็ไม่ได้ จะลูกมือทั้งคนซื้อและคนขาย ก็เลยต้องทำน้ำซุพ ขึ้นๆรสชาติจัดจ้าน ราดลงบนก๋วยเตี๋ยวให้พอขลุกขลิก เป็นที่มาของก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกในปัจจุบันนั่นเองคะ

สูตรหมูตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก

เนื้อหมูส่วนขั้วตับ

1000

กรัม

น้ำสต็อกหมู

1500

กรัม

อบเชย	4	แห้ง
โป๊ยกั๊ก	5	ดอก
ใบกระวาน	5	ใบ
ใบเตย	5	ใบ
ข่าทุบ	1	แห้ง
ตำไคร้ทุบ	2	ต้น
ชีอิ้วขาว	0.5	ถ้วย
ชีอิ้วดำ (สูตร1)	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	0.5	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำหมุดุ่น

- ตั้งกระทะแบน เปิดไฟอ่อนคั่วเครื่องพะโล้ อบเชย โป๊ยกั๊ก ใบกระวาน เมื่อหอมแล้ว ใส่ลงไปในห้องผ้าขาวบาง
- ล้างหมู ส่วนขั้วดับให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ สะเด็ดน้ำพักไว้
- ตั้งหม้อให้น้ำเดือด ใส่เครื่องสมุนไพรทุบลง ข่า ใบมะกรูด ใบเตยมัด ลงไปรอให้น้ำเดือด
- ใส่ ขั้วดับหมูลงไป เคี่ยวให้นุ่ม คอยช้อนฟองออก
- นำถุงเครื่องพะโล้ลงไปในห้อง ปรงรส ชีอิ้วขาว ชีอิ้วดำ น้ำตาลปีบ เกลือ พริกไทยป่น ชิมรสตามชอบ
- ลดไฟลง ตุ่นไปเรื่อยๆ จนหมูเปื่อยนุ่ม เป็นหมุดุ่นใส่ถ้วยเสิร์ฟ

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

- หั่นสะโพกหมูเป็นชิ้นพอดีคำ ให้เล่างวางลายกล้ามเนื้อ เนื้อจะไม่เหนียว
- ละลายเบคกิ้งโซดาเข้ากับน้ำ คนให้ละลาย
- ใส่น้ำละลายเบคกิ้งโซดา เข้ากับหมู นวดจนน้ำเข้ากับเนื้อหมู

4. ใส่เครื่องปรุงลงไปนวด น้ำตาลทราย เกลือ แป้งมันฮ่องกง พริกไทยป่น ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ตรวจสอบว่าหมูยังแห้งหรือไม่ ถ้าแห้งใส่น้ำที่ละน้อยจนจนเข้าเนื้อ
6. ใส่ไข่ขาวลงไปสุดท้าย หมักทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง จึงนำไปใช้งาน

สูตรก๊วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

เส้นก๊วยเตี๋ยว ต่างๆ	1000	กรัม
น้ำสต็อกหมู	5000	กรัม
กระดุกหมู	1000	กรัม
หมูตุ๋น	1000	กรัม
เนื้อหมูหมัก	1000	กรัม
ตับหมู	500	กรัม
หัวไชเท้า	1	หัว
ลูกชิ้นหมู	500	กรัม
เลือดหมูสด	500	กรัม
ตะไคร้	2	ต้น
รากผักชี	50	กรัม
กระเทียม	50	กรัม
พริกไทยขาว	50	กรัม
ใบเตย	100	กรัม
ข่า	100	กรัม
อบเชย	50	กรัม
ลูกผักชี	10	กรัม
โป๊ยกั๊ก	10	แท่ง
พริกหอมจีน (ซวงเจีย)	10	กรัม
ผงพะโล้	20	กรัม
นมจืด (ทำเครื่องต้ม)	0.5	กระป๋อง
เต้าหู้ยี้	100	กรัม
ซีอิ๊วขาว	30	กรัม
ซีอิ๊วดำ (สูตร 1)	40	กรัม
ซอสฝาเขียว	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	100	กรัม
น้ำตาลกรวด	50	กรัม

ผักใส่ถ้วยเดียว

ผักบุ้งไทยซอยท่อนเล็กๆ	1000	กรัม
ถั่วงอก	1000	กรัม
โหระพา (ตามชอบ)		
มะระชอย (ตามชอบ)		
กากหมูเจียว (ตามชอบ)		

วิธีทำถ้วยเดียวหมูน้ำตก

1. ตั้งกระทะแบน เปิดไฟอ่อนคั่วเครื่องพะโล้ อบเชย ลูกผักชี โป๊ยกั๊ก พริกหอม เมื่อหอมแล้ว ใส่ลงไปในห่อผ้าขาวบาง
2. ตั้งหม้อให้น้ำสะอาดให้เดือด ใส่กระดูกหมูลงไป ค่อยๆเคี่ยว หมั่นคอยตักฟองออก
3. ใส่เครื่องสมุนไพรทุบลง ข่า ใบมะกรูด ใบเตยมัด และหัวไชเท้า ลงไปรอให้น้ำเดือด
4. ปรงรสด้วยเครื่องปรุงรสทั้งหมด ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว น้ำตาล ซอสฝาเขียว เต้าหู้ยี้ให้ละลาย เคี่ยวจนเข้ากันเดือดพล่าน
5. เมื่อซूपถ้วยเดียวหมูเดือดแล้ว ใส่นมจืด (ทำเครื่องต้ม) ลงไป เคี่ยวส่วนผสมให้เข้าเนื้อค่ะ เป็นน้ำซूपถ้วยเดียว
6. เตรียมเลือดหมู โดยการขยำกับตะไคร้ทุบ ขยำให้ตะไคร้ไปดับคาวเลือดหมู พักไว้ทำถ้วยเดียวน้ำตก
7. หยิบเส้นใส่ในกระชอน ลวกเส้นในน้ำเดือดให้สุก ใส่ไว้ในชาม
8. หยิบเนื้อหมูหมัก ลูกชิ้น ตับ มาลวกในน้ำเดือด ลวกไปซักพักหยิบ ผักบุ้ง และถั่วงอก ลวก ลวก ตักใส่ชาม
9. ตัดหมูตุ๋นใส่ในชาม ตักเลือด 1 ช้อนโต๊ะใส่ลงในกระบวย ใช้กระบวยนั้นตักน้ำซूपที่เดือดพล่าน ใส่ลงในจานให้น้ำซूपขลุก
10. จัดเสิร์ฟ โรยน้ำมันเจียวกากหมู ทานคู่กับ แครกหมู หรือเกี้ยวกรอบ นมกับ โหระพา ถั่วงอกดิบ หรือมะระชอย ตามชอบ
11. ทานให้อร่อยนะคะ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH

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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)