

ไก่ทอดเกาหลี สูตรเด็ดพร้อมเครื่องเคียง



ไก่ทอดเกาหลี สูตรเด็ดพร้อมเครื่องเคียง

ไก่ทอดเกาหลี สูตรเด็ดพร้อมเครื่องเคียง วันนี้เราจัดหนักจัดเต็มไก่ทอดเกาหลี ไก่กรอบๆ เคี้ยวที่ดังไป 3 บ้าน 8 บ้าน ให้มันฟินๆ นอนดูซีรีส์ไป ทานไก่ทอดเกาหลีไปได้ฟีลลิ่งค่ะ วันนี้มาพร้อมซอสสูตรดัง สามแบบสามสไตล์

แบบแรกจะเป็น ซอสสไปซี่โคชูจัง รสชาติ หวานเค็มเผ็ด กลมกล่อมกำลังดีค่ะ ซอสที่สองสำหรับคนไม่ชอบเผ็ด แต่ชอบความอร่อยแบบออริจินัล มากับซอสซอຍกาลีค เค็มๆ หอมๆ หวานๆ เข้ากับไก่ทอดเหมือนร้านดังเลยค่า สูตรสุดท้ายจะเป็นซอสที่ดังมาแรงเปรี้ยวปร่า ซอสหัวหอมใหญ่ หรือ สโนว์ อ่อนเนียน กรอบกรอบ กินเข้ากันกับซอสหอมมัน เข้ากันมากเลยค่า

ดบท้ายไก่ทอดเกาหลีจะขาด โซเท้าตองได้อย่างไรคะ จัดไปค่ะสูตรโซเท้าตอง ถึงบจะน้อย แต่ทำกินที่ ได้เยอะกินได้จุใจตัวแตกเลยค่า เอาละอยากกินแล้วพร้อม มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวันโหลดสูตรเด็ด สาวเท้าเข้าครัวไปทำกันเลยค่า



สูตรไก่ทอดเกาหลี

ปีกกลางไก่	500	กรัม
ปีกล่างไก่ (น้องเล็ก)	500	กรัม
แป้งทอดกรอบ	50	กรัม
แป้งมันฮ่องกง	30	กรัม
เกลือป่น	0.5	ช้อนชา
พริกไทยป่น	0.5	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1	ช้อนชา
ซิงสับละเอียด	1	ช้อนชา
กระเทียมสับ	1	ช้อนชา
นม	80	กรัม
แป้งทอดกรอบ(ซุบทอด)	1	ถ้วย
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำไก่ทอดเกาหลี

- ล้างไก่ให้สะอาด เอาส้อมจิ้มเนื้อไก่ เพื่อให้เครื่องปรุงรส เข้าเนื้อไก่ ผึ่งให้แห้ง
- นำไก่ลงอ่างผสม นำผงเครื่องปรุงลง แป้งทอดกรอบ แป้งมันฮ่องกง เกลือ พริกไทยป่น ซิงสับ กระเทียมสับ และนม
- คลุกเค้าส่วนผสมให้เข้ากัน หมักไก่อย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือมากกว่า

4. นำแป้งทอดกรอบ มาใส่ถาด สำหรับชุบแห้ง นำไก่ค้อยๆ คลุกให้ทั่ว ประมาณ 2 รอบและนำลงทอด
5. ตั้งน้ำมันท่วม ไฟกลางให้น้ำมันร้อน นำไก่ลงไปทอด ให้กรอบมีสีเหลืองทอง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
6. พักไก่ให้เย็น แล้วนำกลับลงไปทอดในน้ำมันร้อน จะได้ไก่เกาหลีกรอบมากๆ
7. นำไก่คลุกกับซอส (สูตรด้านล่างตามชอบนะคะ) โรยงา ตกแต่งด้วยพลาสลีย์
8. ทานให้อร่อยนะคะ



ซอสเกาหลีโคชูจัง

ซอสโคชูจัง	2	ช้อนโต๊ะ
พริกป่นเกาหลี	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อมข้าวโพด	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสมะเขือเทศ	3	ช้อนโต๊ะ
ไชย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	4	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำซอสเกาหลีโคชูจัง

1. ตั้งกระทะ แล้วใส่ส่วนผสมลงไป ซอสโคชูจัง พริกป่นเกาหลี น้ำเชื่อมข้าวโพด น้ำตาลทราย ซอสมะเขือเทศ ไชย น้ำสะอาด
2. เปิดไฟอ่อน ค่อยๆเคี่ยวส่วนผสม ให้ข้นเหนียว น้ำงวดเล็กน้อย ให้นำซอสจับตัวกับไก่ทอดเกาหลี
3. พักให้ซอสอุ่นๆ เอาไก่ทอดเกาหลีลงมาคลุก
4. โรยด้วย งาขาว ต้นหอมซอย ได้ไก่ทอดเกาหลีซอสโคชูจัง



ซอสชอยกาลีค

ไชย	0.25	ถ้วย
น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	2	ช้อนโต๊ะ
เหล้าจีน	2	ช้อนโต๊ะ
ขิงสับละเอียด	0.5	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น (ตามชอบ)		

แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำสำหรับละลายแป้ง	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำซอสชอยกาลีค

- ตั้งกระทะ แล้วใส่ส่วนผสมลงไป โขยู่ น้ำผึ้ง น้ำ เหล้าจีน ขิงสับ คนเข้าด้วยกัน
- เปิดไฟอ่อน ค่อยๆเคี่ยวส่วนผสม ให้เดือด
- ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำสะอาด ใส่ลงในซอสคนตลอดเวลา ให้ข้นกะน้ำซอสจับตัวกับไก่ทอดเกาหลี
- พักให้ซอสอุ่นๆ เอาไก่ทอดเกาหลีลงมาคลุก
- โรยด้วย งามาว ต้นหอมซอย ได้ไก่ทอดซอสชอยกาลีค



ซอสหัวหอม (สโนว์ ออนเนียน)

หัวหอมใหญ่ซอยบาง	2	หัว
มายองเนส	250	กรัม
โยเกิร์ตธรรมชาติ	200	กรัม
น้ำผึ้ง	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเลม่อน	2	ช้อนชา
เกลือ (แต่งรส)		
พลาสลีสับ (โรยหน้า)		

วิธีทำซอสชอยกาลีค

- นำส่วนผสมใส่ถ้วยผสม มายองเนส โยเกิร์ต น้ำผึ้ง น้ำเลม่อน แต่งรสด้วยเกลือ คนให้เข้ากัน
- นำไก่ทอดมาใส่ในจาน โรยท็อปปิ้งด้วย หัวหอมใหญ่วางบนหน้า ราดด้วยซอส สโนว์ ออนเนียน
- แต่งหน้าด้วย พลาสลีสับ ให้สวยงามจัดเสิร์ฟ



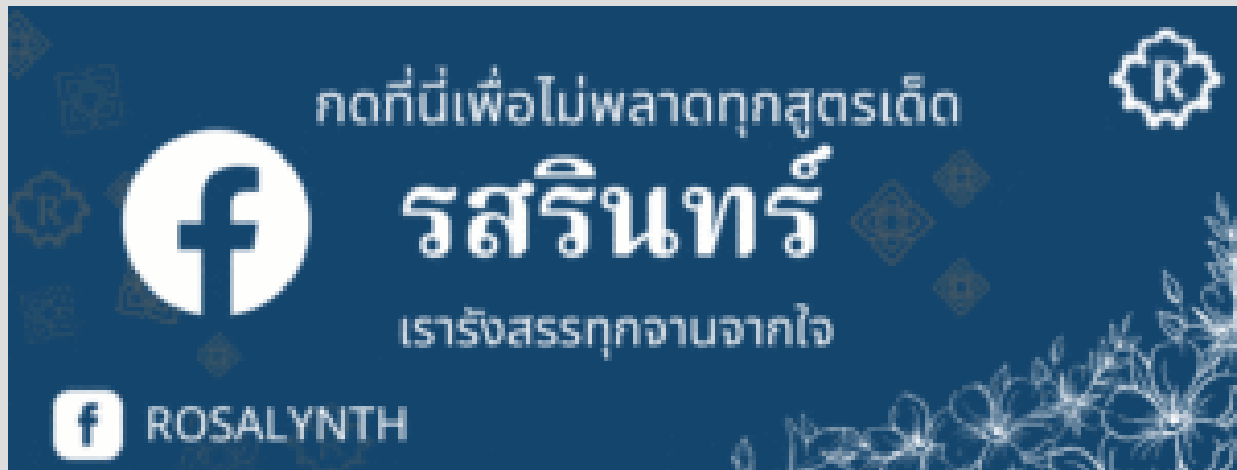
ไชเท้าดองเกาหลี

ไชเท้า	1	หัว
น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
เกลือ	4	ช้อนชา

วิธีทำไชเท้าดองเกาหลี

1. ปอกเปลือก และหั่นหัวไชเท้าเป็นลูกเต๋า
2. ผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ เข้าด้วยกันคนเข้าด้วยกัน
3. ตั้งหม้อ นำน้ำที่ละลายลงเคี่ยว ให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น
4. เทส่วนผสมลงในถุงซิปล็อค หรือในโหล ใส่หัวไชเท้าเต๋า ลงภาชนะปิดให้สนิท
5. ดองทิ้งไว้อย่างน้อย 2 วัน เก็บไว้ทานในตู้เย็นได้นาน 2 สัปดาห์ค่ะ





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)