

เคล็ดลับต้มเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ แบบเชฟมิชลิน



เคล็ดลับต้มเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ แบบเชฟมิชลิน

เคล็ดลับต้มเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ แบบเชฟมิชลิน การจะต้มเส้นพาสต้า ที่เราทำทานประจำ ก็ไม่เห็นจะมีอะไร จริงมั๊ยคะ ก็แค่ต้มน้ำให้เดือด เอาเส้นพาสต้าลงไปต้ม ตามคำแนะนำหลังซอง แล้วยกขึ้นมาทำอาหาร ก็อร่อยได้แล้ว แต่เดี๋ยวก่อนคะ มันมีอะไรลึกซึ้งกว่านั้น มากกว่าแค่ แบ่งกับไข่นะคะ การทำพาสต้า คือศาสตร์และศิลป์ ตัวอย่างง่ายๆ แค่วัสดุของเกลือ และปริมาณเกลือ ก็ส่งผลต่อรสชาติของจานของเรา รวากับเป็นคนละเอียดเรื่อง คนละเอียดละ การต้มน้ำเวลาก็เป็นสิ่งสำคัญ วันนี้รสรินทร์จะพามารู้จักเคล็ดลับเหล่านี้ ถ้าทุกคนรู้แล้ว จะทำให้จานพาสต้าของเราอร่อยขึ้นราวกับเชฟมิชลินสตาร์ มาทำให้ทานเองที่บ้านเลยคะ แค่ปรับเปลี่ยนวิธีการทำ แล้วรู้เคล็ดลับอีกไม่กี่ข้อรับรองจะเปลี่ยนคุณเป็นเชฟระดับมิชลิน ที่เดียวคะ

คาโบนาร่า สปาเก็ตตี้มีทบอล แมคแอนดชีส สลัดพาสต้า คือจานพาสต้าระดับตำนาน ด้วยความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบไม่กี่อย่าง ใช้เทคนิคการจับคู่เส้นพาสต้าต่างๆ กับซอสอย่างถูกต้อง เดิมเครื่องเทศนิดหน่อย เพื่อส่งเสริมรสชาติเลือกเนื้อสัตว์ตามชอบ ก็ได้จานพาสต้าที่ อลังการและจับคู่กันไม่หวาดไม่ไหว ด้วยความที่จานพาสต้าหลากหลายขนาดนี้ สุดสัปดาห์นี้มาเปลี่ยนจานเส้นธรรมดา มาเปิดภัตตาคารอาหารอิตาเลียนกันดีกว่าคะ

การเลือกหม้อต้มพาสต้า

การเลือกภาชนะมาต้ม ก็เป็นสิ่งที่สำคัญเหมือนกันนะคะ คนอิตาเลียนนิยมใช้หม้อทรงลึก ที่มีที่กรองสามารถดึงขึ้นมา สะเด็ดน้ำใส่เส้นพาสต้า ลงในกระทะได้เลย แต่อ๊ะๆ ถึงบ้านเราไม่มีหม้อแบบนั้น ก็ไม่ต้องเสียสตังค์ รีบออกไปซื้อนะ คะ เคล็ดลับคือ จะเป็นหม้ออะไรก็ได้ แต่ขอให้ปริมาณน้ำสมดุล กับเส้นพาสต้า เพราะถ้าน้ำเยอะไป ปริมาณสัดส่วน เกลือในหม้อก็ต้องเปลี่ยนไปด้วย ขอให้เข้าใจผิด ปริมาณน้ำเหมาะสมกับเกลือ



ใส่เกลือลงในน้ำต้มพาสต้า

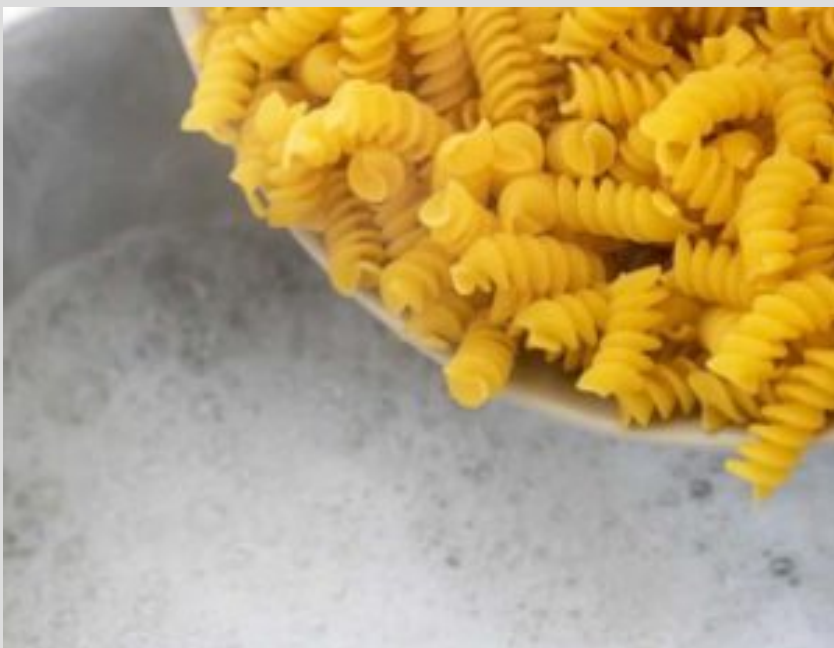
เมื่อเริ่มตั้งไฟต้มเส้นพาสต้า ให้ใส่เกลือลงไปด้วย เพื่อประโยชน์ หนึ่งคืออย่างที่รู้กันคะ เพื่อเพิ่มรสชาติ ของเส้นพาส ต้าของเรา ไม่ให้จืดชืด สองคือ เพิ่มจุดเดือดของน้ำ ทำให้เส้นของเราสุกเร็วขึ้น และเหนียวนุ่ม ปริมาณเกลือที่ แนะนำคือ 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 15 ถ้วย สำหรับต้มเส้นพาสต้าปริมาณ 450 กรัม



น้ำต้องเดือดจัด ก่อนใส่เส้นพาสต้า

อย่างที่พูดไปนะค่ะ พาสต้าคือศาสตร์และศิลป์ รายละเอียดเล็กๆน้อยๆ ก็จะทำให้เส้นพาสต้า ของเรา สมบูรณ์แบบ การใส่เส้นลงไปขณะที่น้ำยังไม่เดือด ทำให้เส้นพาสต้าของเรา นิ่มและอาจนับเวลาผิดพลาด ทำให้ไม่เป็น อัล เดนเต้ Al Dente ซึ่งถือว่าเป็นจุดที่ดีที่สุดของการต้มเส้นพาสต้าค่ะ (อันนี้แล้วแต่คนชอบนะค่ะ บางคนอาจคิดว่ามันแข็งไปก็ได้ค่ะ แต่ชาวอิตาเลียนถือว่าเป็นอะไรที่เพอร์เฟคได้ค่ะ) ซึ่งถ้าหากน้ำไม่เดือดจะทำให้จานพาสต้าของเรา เอะอะพะลอะพะลจะทำให้เสียรสชาติ

เมื่อเราใส่เส้นพาสต้า ตอนน้ำเดือดๆ พื้นผิวของเส้นพาสต้า จะสุกอย่างรวดเร็ว และจะเซ็ทตัว กึ่งกลางของเส้นจะดูดซับน้ำในปริมาณพอดี ตัวเส้นยังคงโครงสร้างเดิม ทำให้ไม่นิ่ม และเอะอะพะลอะพะล



คนเส้นเพียงครั้งเดียวเท่านั้น หลังจากใส่ลงไปต้ม

ทันทีเมื่อใส่เส้นพาสต้าลงไปต้ม อุณหภูมิน้ำในหม้อจะลดลง ไปอย่างช้าๆ จังหวะนั้นแหละค่ะ จังหวะทองให้คุณเส้นพาสต้าเพียงครั้งเดียว จากนั้นน้ำจะกลับไปเดือดอีกครั้ง ก่อนที่เส้นพาสต้าจะนิ่ม และถ้าคนจังหวะนั้นเส้นอาจจะแตกได้ไม่สวยงามค่ะ และเส้นอาจกอดกันเป็นก้อน หรือไม่ก็ติดอยู่ข้างหม้อได้ค่ะ



ชิมก่อนอย่าชิมทีหลัง

ให้วางแผนคำนวณชั่งกิโล ก่อนลงมือต้มพาสต้า ปกติแล้วเส้นพาสต้าจะสุก ใช้เวลาประมาณ 8 – 10 นาที แล้วแต่ชนิดของเส้น อย่างไรก็ตามให้ชิมเส้นหลังจากที่ต้มไปได้ 4 นาทีเป็นต้นไป ถ้าเป็นเส้นขนาดใหญ่ แต่ถ้าเป็นเส้นเล็กๆ บางที่ 2 – 3 นาทีก็สุกแล้วค่ะ

เหตุผลที่เราต้องเซตหลังนาทีที่ 4 เป็นต้นไป ในกรณีนี้ถ้าเราต้อง นำเส้นนั้นไปอบต่อ ยกตัวอย่างเช่น ลาซานญา ก็ต้องให้สุกเป๊ะพอดีใช่ไหมคะ การปล่อยให้เส้นสุกเกินไป และไปอบต่อ ก็จะทำให้แฉะแฉะ ไม่อร่อยได้ค่ะ แต่ถ้าเป็นจานพาสต้าทั่วไป ก็ทำตามคำแนะนำหลังซองได้เลยค่ะ

อะไรคืออัล เดนเต้ Al Dente

อัล เดนเต้ คือ เป็นความสุขที่ถือว่าเพอร์เฟกต์ ของการต้มเส้นพาสต้า เส้นจะเหนียวเคี้ยวหนึบ ไม่เปื่อยยุ่ย นุ่มเกินไป เส้นจะกรุบกรอบ เล็กน้อยตรงกลางของเส้นพาสต้า ถ้าเราตัดออกมาดู จะเห็นตรงกลางของเส้น ไม่ดูดซับน้ำไว้ทั้งหมด ยังมีส่วนไม่สุกเล็กน้อย (ดูภาพประกอบเส้นกลาง) เมื่อได้เส้นความสุขแบบอัล เดนเต้แล้ว ให้ยกขึ้นจากการต้มทันที



เส้นแบบอัล เดนเต้ Al Dente

เคล็ดลับเมื่อตมเส้นพาสต้า

ก่อนหน้าตมพาสต้าทิ้ง ให้เก็บน้ำนั้นไว้ 1 แก้ว เมื่อนำเส้นพาสต้าลงไปคลุก กับซอสต่างๆ ให้ใส่น้ำนั้นลงไปเพื่อ
ทำให้ซอสนั้นข้นขึ้น และมีรสชาติขึ้น (แล้วแต่สูตรด้วยนะคะ)

อ้างอิง : [เคล็ดลับตมเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ แบบเซฟมิชลิน](#)





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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)