

ขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อน ของอร่อยไม่ควรพลาด



ขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อน ของอร่อยไม่ควรพลาด

ขนมปังหน้าหมู (Deep fried bread with pork) วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำของว่างแสนอร่อย นั่นก็คือขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อน สูตรนี้เป็นสูตรไขมันต่ำเพราะใช้หม้ออบลมร้อน ขนมปังหน้าหมูกรอบ กรอบมากกับอากาศสูตรเด็ด เปี้ยวหวานเข้ากัน อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร ขนมปังกรอบ ไม่มันเยิ้มอมน้ำมันแบบทอด เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ เกริ่นความน่ากินมาซักพัก ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อนกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค่ะ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อนกันได้เลยค่ะ



สูตรขนมปังหน้าหมู

หน้าหมู

หมูบด

200

กรัม

พริกไทย

1

ช้อนชา

สูตรขนมปังหน้าหมู

กระเทียมปอกเปลือก	1	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรส	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง
ใบผักชี(พริกแดงหั่นเส้น)		
น้ำจิ้มอาจาต		
น้ำส้มสายชู	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	6	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	4-5	หัว
แตงกวา	2	ลูก
พริกแดง	1	เม็ด
ส่วนที่	3	แผ่น
ขนมปังแผ่น	5	แผ่น



วิธีทำขนมปังหน้าหมู

– ส่วนที่ 1 หน้าหมู

นำพริกไทย กระเทียม รากผักชี ตำให้ละเอียด

นำมาใส่กับหมูบด ตามด้วย ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ผงปรุงรส น้ำตาล คลุกเคล้าให้เข้ากัน

ตีไข่ต่างหาก ใส่ไป 1/2 ฟอง คลุกเคล้าอีกครั้ง

นำไปใส่ช่องฟรีซ 10-15 นาที (ช่วยให้หมูไม่แฉะ)

– ส่วนที่ 2

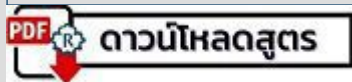
-ตั้งภาชนะ เปิดไฟอ่อน ใส่น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ น้ำเปล่า ลงไปเคี่ยวให้เดือดสักพัก ปิดไฟ พักไว้ให้เย็น

-ซอยหอมแดง แตงกวา พริกหั่นเฉียงใส่

– ส่วนที่ 3

นำขนมปังแผ่นหั่นเป็น 4 ชั้น เตรียมวัตถุดิบพร้อม

ทาหมูลงบนขนมปัง
แต่งหน้าด้วย
ใบผักชี พริกแดงหั่นเส้น
ไข่ที่เหลืออีก 1/2 ฟองทาทัບ(เพื่อให้ผักชี พริก ติดกับหน้า)
ขนมปังหน้าหมู กรอบไม่แข็งกระด้าง ในหม้อทอดไร้น้ำมัน วิธีทำสูตร 6 รูป
นำขนมปังเรียงในหม้อทอด ตั้งไฟ 160 เวลา 12 นาที กลับด้านอีก 2 นาที **ไฟและเวลาปรับเปลี่ยนได้หรือเปิดดูเรื่อยๆ เพราะหม้อแต่ละยี่ห้อให้ความร้อนไม่เท่ากัน
**อบทั้ง 2 ด้านจะได้ความกรอบทั้งแผ่น หากอบด้านเดียวจะทำให้หมูแข็งกระด้าง และขนมปังกรอบจนไหม้ได้ หรืออีกด้านของขนมปังที่ไม่โดนความร้อนไม่กรอบ ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)