

ข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง ทานอร่อย ขายดี



ข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง ทานอร่อยขายดี

ข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง (Sweet Sticky Rice with Thai Custard) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง เป็นขนมไทยโบราณ รับประทานกับข้าวเหนียวมูนเข้ากันได้เป็นอย่างดี รับประทานใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก รสรินทร์รับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ หน้าทำมาจากกุ้ง ไข่ขาว และเครื่องโขลกปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ จะกินกับข้าวเหนียวเหลืองหรือข้าวเหนียวขาวก็ตามสะดวก ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้งกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค่ะ มาค่ะ ดาวโหลดสูตร มือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้งกันเลยละ



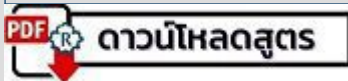
สูตรข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง

ส่วนผสมหน้ากระฉีก

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น	2	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1	ถ้วย

สูตรข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง

หัวกะทิ	6	ช้อนโต๊ะ
ใบเตยหั่นท่อน	3-4	ใบ
ส่วนผสมหน้ากุ้ง		
มะพร้าวทึนทึกสับละเอียด	1	ถ้วย
กุ้งนางหรือกุ้งขาวสับละเอียด	1/2	ถ้วย
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย
กระเทียมจีน	5	กลีบ
พริกไทยขาว	10	เม็ด
รากผักชี	2	ราก
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำตาลทรายขาว	4	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
ส่วนผสมอาหารสีส้ม,แดง (สำหรับแต่งสี)		
ส่วนผสมข้าวเหนียวมูน		
ข้าวเหนียวแช่ค้าง	500	กรัม
สารส้ม	1	ก้อน
หัวกะทิ	300	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือป่น	1.5	ช้อนชา
ใบเตยหั่นท่อน	3-4	ใบ



วิธีทำข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ้ง

- วิธีทำหน้ากระฉีก

ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำตาลมะพร้าว ตามด้วยหัวกะทิ และใบเตย คนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี น้ำตาลมีความข้นเหนียว

ใส่มะพร้าวทึนทึกขูด ผัดให้เข้ากันดีดี ให้นำกระฉีกแห้งพหอมมาดจ



- วิธีทำหน้ากุ้ง

นำสามเกลอไปตำจนละเอียด สับมะพร้าวขูดจนละเอียด และสับกุ้งจนละเอียด เตรียมไว้

ตั้งกระทะ ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่น้ำมันลงเล็กน้อย ผัดให้หอม

พอส่วนผสมเริ่มหอม นำกุ้งลงไปผัดจนสุก ปรงรสด้วย น้ำตาล เกลือป่น คนจนเข้ากัน

ใส่มะพร้าวขูดสับลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากับกุ้ง หยอดสีผสมอาหารให้สวย คนให้ผสมกันดีดี

เมื่อใกล้แห้ง ใส่ใบมะกรูด ปิดไฟ ได้หน้ากุ้งสำหรับทานกับข้าวเหนียวมูน



- การทำหน้าสังขยา

สูตรนี้จะใช้ไข่เปิดด้วย เพราะจะทำให้เนื้อสังขยานุ่มพอดี

ดอกไข่ลงในซามผสม ตามด้วยเกลือป่น น้ำกะทิ และใบเตย

ใช้มือขย่ำส่วนผสมให้เข้ากัน ใบเตยจะทำให้ไข่ไม่คาวอีกด้วย พอทุกอย่างเข้ากันนำไปกรอง ลงในถาดรอง

พักสังขยาไว้ 5-10 นาทีก่อนนำไปนึ่งให้ขึ้น ดักฟองออกก่อน

- วิธีนึ่งสังขยา

ใส่น้ำลงไป 1/2 ของลังถึง ใส่ใบเตยหั่นท่อนลงไป เปิดไฟให้เดือด

ปรับไฟลงเป็นไฟอ่อน นำสังขยาลงนึ่งเป็นเวลา 30 นาที การใช้ไฟอ่อนจะทำให้สังขยาหน้าเนียน

พักไว้ให้เย็น สามารถตากไปเป็นหน้าข้าวเหนียวสังขยา จัดเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวมูน

-การหุงข้าวเหนียว

ล้างข้าวเหนียวเชียววู ด้วยสารส้ม (จะช่วยให้เมล็ดใส ชื่นเงา) ให้ล้างโดยการเปิดน้ำให้ท่วมข้าวเหนียว

หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวลงไป ค่อยๆขัดข้าวเหนียวกับสารส้มอย่างเบามือ จนกว่าน้ำจะใส ล้างสัก 2-3 น้ำ
พักข้าวเหนียวไว้ 4 ชั่วโมง
เทน้ำใส่หม้อราว 1/4 ของหม้อ ใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มความหอม เปิดไฟแรงจนน้ำเดือด
ใส่ข้าวเหนียวลงไปในหม้อ หนึ่ง 30 นาที แต่ต้องมาพลิกข้าวทุก 10 นาที
- ทำกะทิผัดข้าวเหนียว
คั้นกะทิคั้นแห้ง (กะทิคั้นแห้งคือการคั้นกะทิโดยการไม่ใส่น้ำ) หากไม่มีให้ใช้กะทิล่องแทนก็ได้
ผสมกะทิ น้ำตาลทราย และ เกลือ คนให้เข้ากันโดยไม่ต้องตั้งไฟ
- การผัดข้าวเหนียว
ใส่ข้าวเหนียวร้อนๆ ลงไปในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ค่อยๆคนโดยใช้ไม้พาย คนไปในทางเดียวกัน พักข้าวเหนียวไว้ 20 นาที
กลับและคนข้าวให้เข้ากันอีกรอบ ปิดฝา ทิ้งไว้อีก 20 นาที
เมื่อครบเวลา ข้าวเหนียวจะอิมกะทิ เมล็ดเรียงตัวสวย และเงางาม ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- การผัดหน้ากระฉีก และหน้ากุ่ม ไม่จำเป็นต้องผัดจนแห้ง ให้ผัดแค่พอหมาดเพราะเมื่อยกขึ้นหน้าจะแห้งขึ้นเอง
- ต้องล้างข้าวเหนียวแช่ขาว ด้วยสารส้ม การล้างด้วยสารส้มจะช่วยให้เมล็ดใส ขึ้นเงา ขัดข้าวเหนียวอย่างเบามือและรวดเร็ว ข้าวเหนียวจะได้ไม่เปื่อยและหัก
- ถ้าเป็นไปได้ให้ใช้กะทิคั้นแห้ง กะทิคั้นแห้งคือการคั้นกะทิโดยการไม่ใส่น้ำ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชี น้องมดดี Channel จาก [Youtube](#)

วัตถุดิบข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้ากุ่ม

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังทำมะพร้าวขูด โตนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้

น้ำตาลปีบ

น้ำตาลมะพร้าว ได้จากจั่นมะพร้าว มีลักษณะเหลว มีสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นก้อนเรียกว่า น้ำตาลปึก ถ้าทำน้ำตาลใส่ปีบเรียกว่าน้ำตาลปีบ หากใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

หัวกะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าไขมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวที่มีคุณภาพดีนิยมนำมาทำข้าวเหนียวมูน อุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์หลายอย่าง เช่น มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดคอเลสเตอรอล เมื่อรับประทานเป็นประจำช่วยป้องกันการเกิดโรคต่างๆ ได้เป็นอย่างดี เช่น โรคมะเร็ง โรคหลอดเลือดอุดตัน โรคหัวใจ โรคปอด

ประวัติข้าวเหนียวหน้ากระฉีกและหน้าก้าง

ไม่มีหลักฐานปรากฏแน่ชัดว่า ใครเป็นคนค้นคิดให้นำข้าวเหนียวมูนมาทานคู่กับหน้าต่างๆ แต่รู้ก็ว่ามันก็กลายเป็นส่วนประกอบขนมหวาน ยอดนิยมของคนไทยไปแล้ว

พจนานุกรมให้ความหมายอย่างตรงไปตรงมาว่าคือการเอากะทิมาเคล้ากับข้าวเหนียว และมูน หมายถึงการกองๆ สุมๆ อาจคิดได้ว่าเป็นการเอาข้าวเหนียวมาวางเป็นกองๆ บนวัตถุติดอื่นๆ ซึ่งอาจเป็นกะทิ เกลือ น้ำตาล ถั่ว หรือมะม่วง ก็ได้

แต่หลักฐานที่ชัดเจนกว่าคือ ภาพยนตร์หม่อมเครื่องควาหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ประโยคว่า “ข้าวเหนียวใส่สีไศก”





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)