

คอร์นด็อกเกาหลี เมนูทำได้ง่ายๆอร่อยมาก กรอบนอกนุ่มใน



คอร์นด็อกเกาหลี เมนูทำได้ง่ายๆอร่อยมากกรอบนอกนุ่มใน

คอร์นด็อกเกาหลี (Corndog) รสรินทร์จะนำเสนอเมนู นั่นคือคอร์นด็อกเกาหลี ของทานเล่น ไข่กรอบชุบแป้งทอด หอมกรอบ เหลืองน่าประทับใจ ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดรีนรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

ที่มาของคอร์นด็อกเป็นสตรีทฟู้ดและฟาสต์ฟู้ดที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศสหรัฐอเมริกา เชื่อกันว่าชาวเยอรมัน ที่อพยพมาอยู่ในมลรัฐเท็กซัสในอเมริกา เป็นผู้คิดค้นนั่นเอง และได้กลายเป็นอาหารฟาสต์ฟู้ดยอดนิยม ในประเทศเกาหลีอีกด้วย เกริ่นความน่ากินมาชักพัก ไปลุยกันเลยละ มาทำคอร์นด็อกเกาหลีกัน ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวันโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูคอร์นด็อกเกาหลีกันเลยละ

สูตรคอร์นด็อกเกาหลี		
ไข่กรอบ	300	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง

สูตรคอร์นด็อกเกาหลี

แป้งสาลี	175	กรัม
แป้งข้าวโพด	125	กรัม
ผงฟู	1	ช.ช.
น้ำตาล	75	กรัม
นมข้นจืด	175	มิลลิลิตร
เกลือ	1/4	ช้อนชา
พริกไทย	1/4	ช้อนชา

วิธีทำคอร์นด็อกเกาหลี

ใส่แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย ผงฟู เกลือป่น พริกไทย ไข่ไก่ นมข้นจืด คนให้เข้ากันดี นำไม้เสียบไม้กรอก จุ่มไม้กรอกลงไปนึ่ง แป้ง นำไปทอดไฟกลางจนสุกเหลือง ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ คิ้วป้ามารายห์ จาก [youtube](#)



วัตถุดิบคอร์นด็อกเกาหลี

ไม้กรอก

ไม้กรอก สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัย เพียงเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิต และการบรรจุที่ดีจากผู้ผลิตที่มีกระบวนการผลิต ที่ได้มาตรฐาน ให้พิจารณาจากลักษณะภายนอกของไม้กรอก ที่ไม่ควรมีสีชมพูหรือแดงเข้มจนเกินไป สีของผลิตภัณฑ์ควรเป็นตามสีของวัตถุดิบ ตั้งต้นด้วย ขณะที่รสชาติ ต้องตรงกับความเป็นธรรมชาติ ของประเภทของเนื้อสัตว์นั้น ๆ ข้อสังเกตในการเลือกซื้อไม้กรอก ควรหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีสีชมพู หรือแดงเข้มจนเกินไป ควรมีรายละเอียดต่าง ๆ ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ โดยจะต้องระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุอย่างชัดเจน

ผงฟู

ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดา กับกรด หรือเกลือของกรด และแป้ง ซึ่งระหว่างการผสม หรือ อบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับ เบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อน ร่วมกับของแห้งชนิดอื่น เช่นแป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป	
น้ำตาล	
น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สใไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้าเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน	
นมข้นจืด	
นมข้นจืด เป็นนมที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกไปประมาณ 60% ทำให้เข้มข้นเป็นสองเท่า ของนมสด จึงให้ความหอม หวาน มีความมัน มักนำมาปรุงอาหาร เบเกอรี่ เครื่องดื่ม เพื่อเพิ่มความอร่อย บางผู้ผลิตอาจจะนำมาดัดแปลง โดยการเติมไขมันอื่นลงไป เช่น น้ำมันปาล์ม ก็จะเรียกว่านมสดดัดแปลง หรือนมดัดแปลงไขมันชนิดไม่หวาน หรือถ้าเติมไขมันเนยลงไปก็จะเรียกกันว่านมข้นคั้นรูปไม่หวาน และบางแบรนด์ ที่นำตัวนมผง มาทำจะเรียกว่า ครีมเทียมข้นจืด ข้อดีคือ มีความหอมมัน มากกว่านมทั่วไป แต่ข้อเสียคือ ถ้าหากมีการเติมไขมันชนิดอื่นลงไป จะมีกรดไขมันมาก และวิตามินบางชนิด ที่ต่ำกว่านั่นเอง	
พริกไทย	
พริกไทย ดีต่อทั้งหัวใจ จันทบุรี หอมอร่อย ถ้าเป็นพริกไทยเมล็ดสดๆ คั่วและนำมาตำสดๆจะหอมหวาน เพิ่มรสชาติได้มากขึ้น	

ประวัติคอร์นด็อกเกาหลี

“คอร์นด็อก” เรียกเป็นภาษาเกาหลีว่า “ฮัดโดคึ” (핫도그) เชื่อว่ามีต้นกำเนิดมาจาก ชาวเยอรมันที่ย้ายเข้ามาอยู่ในรัฐเท็กซัส แต่ได้มีการนำมาเพิ่มลูกเล่นและอื่น ๆ จนมีเอกลักษณ์ของตัวเอง กลายมาเป็น คอร์นด็อกตำรับเกาหลี



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

