

ชาโมซา อาหารว่างอินเดียที่ใครๆก็หลงรักสูตรนี้เพอเฟคค่ะ



ชาโมซา อาหารว่างอินเดียที่ใครๆก็หลงรักสูตรนี้เพอเฟคค่ะ

ชาโมซา (Veggie Samosa) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำอาหารอินเดีย นั่นคือชาโมซา อาหารว่างอินเดียที่ใครๆก็หลงรักสูตรนี้เพอเฟคค่ะ ใส้ผัก กรอบอร่อย หอมเครื่องเทศ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มรสเด็ด รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยล่ะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ

ชาโมซาเป็นขนม ซึ่งเป็นที่รู้จักทั่วไปในหลายประเทศอย่างอินเดีย ปากีสถาน เนปาล และบังกลาเทศ โดยทั่วไปชาโมซาจะมีลักษณะเป็นแป้งทอดรูปสามเหลี่ยม ภายในมีไส้เค็มที่ทำจากผัก อาทิ มันฝรั่ง หัวหอม ผักชี และถั่วลันเตา นอกจากไส้ผักแล้ว ชาโมซาแบบใส้ชีสสปานีร์ และเนื้อสัตว์ก็เป็นที่นิยมเช่นเดียวกัน เกริ่นความน่ากินมาชักพัก ไปลุยกันเลยล่ะ มาทำชาโมซากัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูชาโมซากันเลยล่ะ

สูตรชาโมซา		
ส่วนผสมสำหรับแป้งชาโมซา		
แป้งสาลีเอนกประสงค์	2	ถ้วย
น้ำมัน	1/4	ถ้วย

สูตรชาโมชา		
น้ำสะอาด	1/4	ถ้วย
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ส่วนผสมสำหรับใส่		
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งสุก	500	กรัม
ถั่วลิสงเตา	150	กรัม
ผักชีสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกเขียวสับละเอียด	1	เม็ด
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	8-10	เม็ด
ขิงบด	1	ช้อนโต๊ะ
เม็ดผักชีป่น	1	ช้อนชา
การัมมาชาล่า	1/2	ช้อนชา
ผงพริกป่น	1	ช้อนชา
ยี่หว่าป่น	1	ช้อนชา
ผงขมิ้น	1	ช้อนชา
น้ำเลมอน	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือเล็กน้อย (เพื่อแต่งรส)		
น้ำสะอาด	1/4	ถ้วย

วิธีทำชาโมชา
– ขั้นตอนการทำแบ่งชาโมชา
ในอ่างผสมบใหญ่ ใส่แป้งและเกลือ แล้วเติมน้ำมัน และนวดให้เข้ากันดีด้วยมือ นวดจนกระทั่งแป้งเหนียวเข้ากันดีดี
ค่อยๆเติมน้ำทีละนิด แป้งโดว์ไม่ควนจะนิ่มและแฉะเกินไป พอนวดได้ที่ปิดฝา พักทิ้งไว้ 30 นาที
– ขั้นตอนการทำใส่ชาโมชา
ต้มมันฝรั่งให้สุก หั่นเป็นลูกเต๋า พักไว้ให้เย็น
ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่ผักชีสับละเอียด ยี่หว่า เม็ดผักชีป่น ผงพริก ผงขมิ้น และการัมมาชาล่า ผัดคลุกเค้าให้เข้ากันดีดี มีกลิ่นหอม
ใส่กระเทียมบด ขิงบด พริกเขียวสับ ผัดให้เข้ากันจากนั้นใส่หอมใหญ่สับ ผัดให้หอมแซกใส ราวๆ 3-4 นาที
แล้วใส่มันฝรั่งที่เตรียมไว้ลงไปผัด คลุกเค้าให้เข้ากัน แล้วปิดไฟ โรยใบผักชี พักให้ใส่เย็นตัว
– ขั้นตอนการปั่นใส่ชาโมชา

เมื่อแบ่งพักตัวได้ที่จากนั้น ให้นำมาเรียงต่อกันเป็น 6-7 ส่วนเท่าๆ กัน ปั้นเป็นลูกกลม
เริ่มปั้นทีละชิ้น โดยที่เหลือคลุมแป้งไว้ ริดลูกบอลแต่ละลูกจนกระทั่งเป็นวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้วและกว้าง 4 นิ้ว
แล้วตัดเป็นสองส่วน ทาขอบของแต่ละครึ่งวงกลมด้วยน้ำ เติมนมทั้งสองของครึ่งวงกลมแล้วนำมาประกบกัน ขอบเหลื่อมกันเล็กน้อย เพื่อสร้างกรวย กดลงบนตะเข็บเพื่อติด เติมน้ำโมซ่าด้วยไส้มันฝรั่ง ราว 1-2 ช้อนโต๊ะ อย่าเติมน้ำมากเกินไป
แปรงขอบอีกครั้งด้วยน้ำ แล้วบีบขอบและปิดผนึกน้ำโมซ่า ทำซ้ำขั้นตอนเดียวกันกับแป้งที่เหลือและไส้ เก็บชาโมซ่าที่เติมไว้ด้วยผ้าหมาดๆ ขณะทำงาน
- ขั้นตอนการทอดชาโมซ่า
ตั้งน้ำมันให้ร้อนถึง 350F (175C) วางชาโมซ่าลงในน้ำมันร้อน ครั้งละ 4-5 ชิ้น ลดความร้อนลงเหลือปานกลาง ทอดประมาณ 4-5 นาทีจนเป็นสีทองและกรอบ
ซับมันในกระดาษก่อนเสิร์ฟ เสิร์ฟพร้อมซอสที่คุณชื่นชอบ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ The cooking Foodie จาก [Youtube](#)



วัตถุดิบชาโมซ่า

แป้งสาลีเนกประสงค์

แป้งสาลีเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า ลูกเกด มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ผงขมิ้น

ขมิ้น มีลักษณะคล้ายแง่งขิง มีเนื้อสีเหลืองสด ให้ผสมในอาหารที่ต้องการสีเหลือง โดยนำมาทุบให้แตก หรือโขลกให้แหลก ละลายลงน้ำแล้วกรอง หรือในปัจจุบัน มีขมิ้นผงจำหน่าย ทำให้ใช้งานได้ง่ายสะดวกขึ้น

ประวัติชาโมซ่า

ชาโมซ่า กลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารทอดในอินเดียมาจากอิหร่าน (Journey of Samosa) Samosa ซึ่งมาจากอินเดียจากอิหร่านผสมผสานกับรสชาติแบบอินเดีย จากถนนและทางเดินเท้าไปจนถึงโรงแรมใหญ่ ๆ ชาวอินเดียทุกคนเริ่มที่จะลิ้มรสของที่บ้าน จากเด็กไปจนถึงคนชรากลายเป็นอาหารจานเด็ดสำหรับคนรู้ใจ

ว่ากันว่า Samosa เป็นคำที่มาจาก 'Sambosag' ในภาษาเปอร์เซีย ตามที่นักประวัติศาสตร์บางคนกล่าวว่า 'ขนม Namkeen' ถูกเสิร์ฟในราชสำนักของอาณาจักร Ghaznavi และขนมนี้ทำโดยการใส่เนื้อสับและผลไม้แห้ง ตามที่นักประวัติศาสตร์อินเดียมาถึงซาโมซาเมื่อ 2,000 ปีก่อนเมื่ออารีมาที่อินเดีย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)