

ชีสมอสซาเรลลาทอด Fried Mozzarella ชีสยืดเยิ้มอร่อยมาก



ชีสมอสซาเรลลาทอด Fried Mozzarella ชีสยืดเยิ้มอร่อยมาก

ชีสมอสซาเรลลาทอด (Fried Mozzarella) รสรินทร์จะชวนเปิดตำราทำเมนูอาหารนานาชาติ นั่นคือชีสมอสซาเรลลาทอด มอสซาเรลลาชีสเยิ้มๆ ยืดๆ กรอบๆ เทกเจอร์ดีมาก ทานกับมะเขือเทศซอส สดๆอร่อย รสชาติสดชื่นสุดยอดมากแม้ รับประทานชิมต้องติดใจ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ

เอามอสซาเรลลาชีสมาชุบแป้งขนมปังกรอบๆ นำลงทอดให้เหลืองทอง จัดลงจานทานกับซอสมะเขือเทศโฮมเมดอร่อยเป็นจานเรียกน้ำย่อย ไปลุยกันเลยค่า ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำชีสมอสซาเรลลาทอดกัน ไปลองทำกันเลยค่า ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาค่า ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูชีสมอสซาเรลลาทอดกันเลยค่า

สูตรชีสมอสซาเรลลาทอด		
สำหรับมอสซาเรลลาทอด		
ชีสมอสซาเรลลา	1	ปอนด์
แป้งอเนกประสงค์	1	ถ้วย

สูตรชีสมอสซาเรลลาทอด		
ไข่	2	ฟอง
นม	3	ช้อนโต๊ะ
เกลื่อ (สำหรับปรุงรส)		
พริกไทย (สำหรับปรุงรส)		
ออริกาโน	1	ช้อนชา
แป้งขนมปัง	2	ถ้วย
น้ำมันพืช (สำหรับทอด)		
สำหรับซอสมะเขือเทศโฮมเมด		
มะเขือเทศ	3	ลูก
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่	1	ลูก
กระเทียม	3	กลีบ
เกลื่อ (สำหรับปรุงรส)		
ออริกาโน	2	ช้อนชา
ไบโรเซพา	8	ใบ
น้ำเลมอน/น้ำส้มสายชู	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำชีสมอสซาเรลลาทอด	
– วิธีทำซอสมะเขือเทศโฮมเมด	
1. เติมน้ำ ลงในหม้อใบใหญ่จากนั้นนำไปต้มให้เดือด ในขณะที่เดียวกันเตรียมอ่างน้ำแข็ง ตั้งกานมะเขือเทศออกมาจากมะเขือเทศจากนั้นผ่าน “X” ตัน ๆ ที่ด้านล่างของมะเขือเทศแต่ละลูก	
2. ลวกมะเขือเทศในน้ำเดือดจัดๆ 30-60 วินาที แล้วนำไปแช่ในอ่างน้ำแข็ง ลอกเปลือกมะเขือเทศออก.	
3. หั่นมะเขือเทศเป็นชิ้นเล็ก ๆ ต่อกจากนั้นพักไว้	
4. ในหม้อขนาดใหญ่น้ำมันมะกอก เติมหั้วหอมสับและผัดบนไฟอ่อนจนเป็นสีทองราวๆ 7-8 นาที ใส่กระเทียมที่บดแล้วผัดต่ออีก 2 นาที	
5. ใส่มะเขือเทศสับลงในหม้อ แต่งรสด้วยเกลื่อ ออริกาโน และโหระพา นำส่วนผสมไปเคี่ยว ลดความร้อนและเคี่ยวราวๆ 60-90 นาทีจนได้ความเข้มข้นสม่ำเสมอที่ต้องการ (จนกว่าของเหลวเกือบทั้งหมดจะระเหยและมะเขือเทศจะลดลงจนข้นเหมือนแยม) คนเรื่อยๆ. ในตอนท้ายใส่น้ำส้มสายชู คนและปิดไฟ	
6. ถ้าคุณชอบซอสมะเขือเทศเนื้อเนียน ให้บดซอสโดยใช้เครื่องปั่นแบบมือถือ	
– วิธีทำมอสซาเรลล่าทอด	
1. หั่นชีสเป็นชิ้นหนาประมาณ 1/2 นิ้ว (1 ซม.) คุณสามารถผ่านชีสเป็นชิ้นเท่าสแต็ก กดด้วยพิมพ์ หรือรูปร่างใดก็ได้ตามชอบ	

2. ใส่แป้งลงในชามแรก ในชามที่สองผสมเกล็ดขนมปังกับเกลือและออริกาโน ดีไซม์ นม เกลือและพริกไทยในชามที่สอง
3. เคลือบชีสแต่ละชิ้นด้วยแป้ง จากนั้นจุ่มในส่วนผสมของไข่ จากนั้นคลุกด้วยเกล็ดขนมปัง เพื่อให้กรอบเป็นพิเศษให้เคลือบอีกชั้นหนึ่ง จุ่มส่วนผสมไข่อีกครั้งแล้วคลุกกับเกล็ดขนมปัง
4. ในกระทะน้ำมันให้ร้อนถึง 350F (180C)
5. ทอดมอสซาเรลล่าจนเป็นสีเหลืองทอง ด้านละ 1 นาที
6. สะเด็ดน้ำมันและเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด พร้อมรับประทานมอสซาเรลล่าชีสทอดคั้ะ
ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ The Cooking Foodie จาก www.youtube.com



วัตถุดิบชีสมอสซาเรลล่าทอด

แป้งอเนกประสงค์

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

พริกไทย

พริกไทย ดีต่อที่จังหวัดจันทบุรี หอมอร่อย ถ้าเป็นพริกไทยเมล็ดสดๆ คั่วและนำมาตำสดๆจะหอมหวล เพิ่มรสชาติได้มากขึ้น

แป้งขนมปัง

แป้งขนมปัง เป็นแป้งที่ผลิตจากข้าวสาลีชนิดแข็ง มีปริมาณโปรตีนสูง 13 – 15 เปอร์เซ็นต์ เนื้อสัมผัสจะเหนียวกว่าแป้งที่ทำจากแป้งสาลีชนิดอื่น เมื่อนวดรวมกับน้ำจะอู้น้ำไว้ได้มาก ทำให้โครงสร้างมีความเหนียว และยืดหยุ่น สามารถอู้น้ำได้ดี ทนต่อการหมักด้วยยีสต์ และสามารถพักแป้งได้เป็นเป็นอย่างดี สำหรับใครที่แพ้กลูเตน ไม่ควรทานแป้งชนิดนี้

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนภายหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

น้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นผัด ทอด หรือเพื่อทำนําสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ

หอมใหญ่

หอมใหญ่ ช่วยลดการอุดตันไขมันในเส้นเลือด ลดคลอเลสเตอรอลในเลือด ช่วยเพิ่มไขมันชนิดดี (HDL: High-density lipoproteins) และช่วยทำหน้าที่ป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน สารกำมะถันในหอมใหญ่ช่วยยับยั้งการก่อตัวของเซลล์มะเร็ง เมื่อตำผสมกับเหล้าเล็กน้อยแล้วนำมาพอก จะลดการอักเสบอาการบวมได้

กระเทียม

กระเทียม หัวของกระเทียมเป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb) ที่มีสารประกอบที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบในปริมาณมาก ทำให้กระเทียมมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ใช้ปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้ง ต้ม ผัด นำพริกแกง ทอด และยังใช้เป็นวัตถุดิบนำมาแปรรูป (food processing) เพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์หลายชนิด กระเทียมมีกรดแอมิโน อาร์จินีน (arginine) oligosaccharides, flavonoid, and selenium ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ กระเทียม ใช้ในการปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้งการผัด การทอด การต้ม การตุ๋น เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น นำพริกแกงชนิดต่างๆ เช่น นำพริกแกงแดง นำพริกแกงเขียวหวาน นำพริกแกงแพนง นำยาขนมจีน นำพริกกะปิ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

