

ฮะเก๋า Har Gaw แป้งบางใสแน่นกึ่งเต็มคำ



ฮะเก๋า Har Gaw แป้งบางใสแน่นกึ่งเต็มคำ

ฮะเก๋า (Har Gaw(Shrimp Dumpling)) แอดรินจะมาชวนทำเมนูอาหารจีน นั่นคือฮะเก๋า ต้มซำร้อนๆ เหมาะกับทานกับน้ำชายามเช้าอร่อยลงตัว สูตรนี้จับคู่กับ แป้งฮะเก๋าโฮมเมดบางๆ เข้ากันกับไส้กึ่งตัวใหญ่ๆ เน้นๆ อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยละ รสสิทธ์รับประกันความประทับใจละ

ตัวแป้งทำจากแป้งตังหมิ่น เมื่อสุกจะเหนียวและใส มองเห็นไส้ด้านใน จัดเป็นต้มซำที่ต้องใช้ฝีมือในการทำเรียกว่าต้องฝึกฝนวิทยายุทธเลยทีเดียว ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำฮะเก๋ากัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาละ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูฮะเก๋ากันเลยละ

สูตรฮะเก๋า		
สำหรับส่วนไส้		
กึ่งสด	1/2	กิโล

สูตรหะเก๋า

ซอสหอยนางรม	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาว	1/4	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาล	1	ช้อนชา
ขิงสับ	1/2	ช้อนชา
หน่อไม้	1/4	ถ้วย
สำหรับแป้งโดว์		
แป้งตั้งหมิ่น	1	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	1/2	ถ้วย
น้ำเปล่า	1	ถ้วย
น้ำมันหมู	1/4	ช้อนชา

วิธีทำหะเก๋า

– วิธีทำไส้หะเก๋า

1. ผสมทุกอย่างสำหรับไส้ (ยกเว้นหน่อไม้) เข้าด้วยกัน กุ้ง ซอสหอยนางรม น้ำมัน พริกไทยขาว น้ำมันงา เกลือ น้ำตาลและขิง นวดในทิศทางเดียวสักครู่จนส่วนผสมเริ่มเหนียว
2. แล้วใส่หน่อไม้ที่สับแล้วผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ปิดฝาและแช่เย็นขณะเตรียมแป้ง



– วิธีทำแป้งหะเก๋า

1. ผสมแป้งตั้งหมิ่นและแป้งข้าวโพดในชามผสม เติมน้ำเดือดช้าๆ ขณะคนเร็วๆ ตอนนี้ใส่น้ำมันหมู (หรือน้ำมัน) จากนั้นคนจนเข้ากันดี นวดแป้งสักสองสามนาทีจนกลายเป็นก้อนแป้งที่เนียน ปั้นแป้งเป็นทรงกระบอกยาว จากนั้นแบ่งเป็น 18 ชิ้นเท่าๆ กัน ปิดชิ้นแป้งด้วยกระดาษชำระชุบน้ำหมาด ๆ

2. ใส่น้ำมันหมู (หรือน้ำมัน) หลังจากนั้นคนจนกว่าจะเข้ากันดี ขณะที่แป้งยังร้อนอยู่แต่ “อุ่น” พอที่จะจับ ให้ นวดแป้งสักสองสามนาทีจนแป้งกลายเป็นก้อนแป้งที่เนียน

3. ปั้นแป้งเป็นรูปร่างกระบอกยาวแล้วแบ่งเป็น 18 ชิ้นเท่าๆ กัน (ชิ้นละราว 22 กรัม) ควรใช้เครื่องชั่งในครัว แบบดิจิทัลซึ่งมีราคาไม่แพงนัก



4. คลุมชิ้นแป้งด้วยกระดาษชำระชุบน้ำหมาด ๆ ในการทดสอบแป้ง ให้นำออกมาหลังจากนั้นไม่นานจนกระทั่งรูปทรงคล้ายซิการ์ ควรขึ้นรูปอย่างรวดเร็วโดยไม่มีรอยร้าวหรือเกาะติด

– วิธีการปั้นและหั่นสะเก๋า

1. เปิดเตาเพื่อต้มน้ำในหม้อหนึ่งล่วงหน้า นำแป้งหนึ่งชิ้นมาปั้นเป็นวงกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 นิ้ว



2. ใส่ไส้หนึ่งชิ้นเต็มแล้วจีบสะเก๋าตามที่แสดงในวิดีโอของเรา

3. ประกอบต่อไปจนกว่าจะทำเกี๊ยวสะเก๋า ทั้งหมดและเตรียมหม้อหนึ่งของคุณ ดูโพสต์ของเราเกี่ยวกับวิธีตั้งค่าหม้อหนึ่ง หากคุณไม่คุ้นเคยกับการทำอาหารในการทำอาหารจีน



4. เมื่อน้ำในหวดเดือดแล้ว ให้ทิ้งเกี๊ยวกุ้งเป็นเวลา 6 นาทีโดยใช้ไฟแรง แล้วเสิร์ฟร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแต่ละอันมีช่องว่างประมาณนิ้วครึ่งที่ เพราะตัวสะเก๋ายาวระหว่างขั้นตอนการนึ่ง

5. เสิร์ฟ สะเก๋า กับน้ำมันพริกหรือแม้แต่ซอสเกี๊ยวแบบดั้งเดิม ทานให้อร่อยนะคะ





รสรินทร์

รวมสูตรอาหารจีน

f ROSALYNTH



วัตถุดิบพะเก๋า

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าไขมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

พริกไทยขาว

พริกไทย ดีต่อที่จังหวัดจันทบุรี หอมอร่อย ถ้าเป็นพริกไทยเมล็ดสดๆ คั่วและนำมาตำสดๆจะหอมหวล เพิ่มรสชาติได้มากขึ้น

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มฉ่ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติพะเก๋า

ติ่มซำ ถือกำเนิดที่เมืองกวางตุ้ง มีตำนานเล่ากันว่าในสมัยก่อนนั้นมีคนเดินทางตามเส้นทางสายไหมมักจะหาสถานที่เพื่อแวะพักผ่อนระหว่างการเดินทาง ดังนั้นบนเส้นทางสายไหมจึงเต็มไปด้วย ” ร้านน้ำชา”หรือ “Yum Cha” เพื่อต้อนรับอาคันตุกะนักเดินทางแปลกหน้าเป็นประจำ

คำว่า “ติ่มซำ” มาจากภาษากวางตุ้ง แปลว่า Touch The Heart หมายถึงการทำอาหารคำเล็กคำน้อยที่นอกจากจะต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์แล้ว ยังต้องใช้ฝีมือประดิษฐ์ประดอยให้สวยงาม น่าลิ้มลอง และอร่อย ดังนั้นหัวใจสำคัญในการทำติ่มซำให้อร่อยนั้นคือ จะต้องใส่ใจลงไปกับติ่มซำทุกคำนั่นเอง

เมื่อติ่มซำเริ่มมาจากการคิดสร้างสรรค์ดังนั้นรูปแบบของอาหารชนิดนี้จึงมีการพัฒนารูปแบบออกไปมากมายไม่มีที่สิ้นสุด เมนูติ่มซำจึงมีความหลากหลายเป็นพัน ๆ ชื่อ แล้วแต่ว่าเชฟคนไหนจะคิดเมนูอะไรขึ้นมา ซึ่งจะต้องอยู่ในกระบวนการ หนึ่ง อบ ทอด แช่เย็น เป็นต้น



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

