

คาลามารี Fried Calamari เมนูธรรมดาสุด อร่อยเลิศเข้มข้นครบรส



คาลามารี Fried Calamari เมนูธรรมดาสุดอร่อยเลิศเข้มข้นครบรส

คาลามารี (Fried Calamari) วันนีร์สรินทร์จะชวนมาทำอาหารอิตาเลียน นั่นคือคาลามารี ปลาหมึกชุบแป้งทอดของโปรดของใครหลายคน โดดเด่นด้วยสูตรนี้มาแบบออริจินอล ใช้แป้งชาโมลินาที่มีรสสัมผัสต่างออกไป บีบเลมอนอีกนิด ชีตไหนดเลยจะอดใจไหว เมนูนี้ไม่ธรรมดา อร่อยขั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

ในอิตาลีจะเรียกเมนูนี้ว่า Calamariคาลามารี) เมนูยอดฮิตในงานปาร์ตี้ เคล็ดลับคือปลาหมึกต้องแห้ง เอาไปตากแดดสักกัณธรับรอง แป้งติดทนนานกรอบกรอบ บีบเลมอนสุดยอด ขอเบียร์ซักกระป๋องค่ะ ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำคาลามารีกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขาวดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูคาลามารีกันเลยละ

สูตรคาลามารี		
ปลาหมึก	680	กรัม
น้ำมันพืช	6	ถ้วย

สูตรคาลามารี

แป้งอเนกประสงค์	1/2	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	1/2	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	1/3	ถ้วย
ผงเครื่องเทศโอลด์เบย์	1/2	ช้อนชา
เกลือ	1/2	ช้อนชา
พริกไทยดำ (สำหรับปรุงรส)		

วิธีทำคาลามารี

1. ขั้นแรกการเตรียมปลาหมึก ล้างปลาหมึกและลอกเมือกออกด้วยน้ำเย็น ตัดหนวดออกเป็นชิ้นเดียว หากใช้ปลาหมึกตัวใหญ่ สามารถผ่า 1/2 ตามยาวเพื่อให้มีขนาดพอดีคำ การหันแต่ละชิ้นให้มีขนาดใกล้เคียงกันเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการทำให้ปลาหมึกแต่ละชิ้นเพื่อใช้เวลาทอดเท่ากัน



2. ในหม้อขนาดกลาง ใส่น้ำมันให้พอประมาณ โดยให้ระดับน้ำมันอยู่ที่ 4 นิ้วจากด้านข้างของหม้อ ตั้งน้ำมันให้ร้อนถึง 325 องศาฟาเรนไฮต์

3. ในขณะที่รอให้น้ำมันร้อน ให้ผสมส่วนผสมแห้ง รวมแป้งอเนกประสงค์ แป้งเซโมลินา แป้งข้าวโพด โอ ลด์เบย์ เกลือ และพริกไทยดำ ลงในชาม พักไว้



4. เมื่อน้ำมันถึงอุณหภูมิ ก็พร้อมที่จะชุบปลาหมึก หยิบปลาหมึกจุ่มน้ำมัน ค่อยๆ บีบของเหลวออกแล้ว ชุบปลาหมึกในส่วนผสมแห้ง

5. ใช้กระชอนด้ามยาวตักปลาหมึกลงใส่หม้อ ลงในน้ำมันร้อน ค่อยๆ ทอดปลาหมึกไปมา พลั่วจนเป็นสี เหลืองทอง – ประมาณ 2 ถึง 2 ครั้ง นาที นำปลาหมึก ตักแช่ปลาหมึกทั้งหมดจากนั้นปล่อยให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นที่ปูด้วยกระดาษซับมัน ลองชิมปลาหมึกหนึ่งชิ้นความเค็ม (ระวัง มันร้อน!) สามารถโรยเกลือเพิ่มได้ทันที หลังจากทอดตามชอบ ทอดต่อในชุดต่อไป จนปลาหมึกหมด

6. เสิร์ฟพร้อมซอสสมารินาหรือนซอสทาร์ทาร์ และพร้อมเลมอนฝานเป็นแว่นบางๆ จะให้ดีพร้อมเบียร์เย็นๆ ทานให้ร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ thewoksoflife.com จาก thewoksoflife.com



หน้ารวมสูตรอาหารอิตาลีเลียน



วัตถุดิบคาลามารี

ปลาหมึก

ปลาหมึก ที่นิยมรับประทานมีอยู่หลายชนิด เช่น หมึกกล้วย หมึกกระดอง และหมึกยักษ์ ปลาหมึกทั้งสามชนิดมีลักษณะภายนอกที่แตกต่างกันก็จริง แต่วิธีการเลือกซื้อนั้นคล้ายกัน ตาหมึกต้องใส ไม่ขุ่น เห็นตาดำดำในได้อย่างชัดเจน หัวและลำตัวของหมึกต้องติดกันแน่น ไม่หลุดร่อน และต้องดึงออกจากกันได้ยาก เนื้อปลาหมึกต้องแน่น ไม่เละ เมื่อทดลองกดดู ต้องคืนตัวได้ทันที เยื่อหุ้มตัวหมึกต้องไม่หลุดร่อน ไม่ควรซื้อปลาหมึกที่ลอกเยื่อออกแล้ว

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

แป้งอเนกประสงค์

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

ผงเครื่องเทศโอลด์เบย์

ผงเครื่องเทศโอลด์เบย์ (Old Bay Seasoning) คือผงเครื่องเทศผสมกับสมุนไพร เช่น ผงมัสตาร์ด ปาปริก้า ปาปริก้า เกลือป่น ไบเบย์ พริกไทยดำ พริกป่น นัตเมก ชิง กานพลู ลูกกระวาน ฯลฯ นิยมใช้ปรุงเมนูซีฟู้ด หาชื้อได้ที่ซูเปอร์มาร์เก็ตขายสินค้านำเข้า

ประวัติคาลามารี

ในภาษาอิตาลี หมึกทอด มีชื่อเรียกว่า คาลามารี (Calamari) มักเสิร์ฟคู่กับเลมอนฝาน กับมายองเนส ซึ่งหลังจากทอดแล้วจะโรยชีสซึ่งเพิ่มรสชาติให้หมึกอร่อยมากขึ้น อย่างไรก็ตามว่าประเทศแถบอิตาลี มีความพิถีพิถันเรื่องการทำชีส เมื่อเมนูนี้ออกสู่โลกจึงกลายเป็นเมนูยอดนิยมในร้านอาหารต่าง ๆ ใต้ไม่ยาก แม้กระทั่งร้านที่ขายพิซซ่าก็ยังพบ คาลามารี เป็นเครื่องเคียงด้วย

การนำปลาหมึกมาทอดจะช่วยลดกลิ่นคาว และฆ่าเชื้อโรคได้ 100% เพราะความร้อนสูงในการทอดจะทำลายเชื้อโรคที่อาจติดมากับหมึก แม้ว่าจะผ่านการทอดแต่รสชาติของหมึกก็ยังหวานอ่อน ๆ และยังหอม ในรสชาติเค็มอ่อน ๆ อธิบายได้ว่าเหมือนกลิ่นทะเล



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)