ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง Chinese Steamed Rice Noodle Rolls



ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง Chinese Steamed Rice Noodle Rolls

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง Chinese Steamed Rice Noodle Rolls แอดมินจะนำเสนอเมนูจานหลักสไตล์ไทย ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ ก๋วยเตี๋ยวหลอดเครื่องแน่นๆ ทำไม่ยากเครื่องเคียงไม่กี่อย่างก็อร๊อยอร่อย หอมซีอิ๊ว ใช้เวลาไม่นานก็อร่อยได้ง่ายๆเลยค่ะเพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ แอดมินรับประกันความประทับใจค่ะ พูดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่องกัน แค่คิดก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตรมือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่องกันเลยค่ะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

หมูสามชั้น 300 กรัม
หมูสับ 200 กรัม
เต้าหู้ขาว 1 ก้อน
รากผักชี 2-3 ต้น
ซอสฎูเขา ซีอิ้วขาว เกลือ

สูตรก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

- ไชโป๊ว
- กุนเชียง
- ไข่ไก่
- กระเทียมเจียว
- ต้นหอมผักชี ซอย
- เส้นใหญ่ ก้งแห้งตัวเล็ก
- ถั่วงอก
- ซีอิ้วดำ 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำสะอาด 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วย

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

1. ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ
2. สับไชโป๊วให้ละเอียด กุนเชียงหันเป็นเส้นๆ เต้าหู้หั่นเป็นชิ้นๆพอดีคำ พักไว้เป็นเครื่อง
3. ทำไข่ฝอยโดยการ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ตั้งไฟอ่อนๆ ร่อนให้สุกม้วน และหั่นเป็นเส้นๆพักไว้
4. ตั้งกระทะไฟอ่อนๆ ทอดกุนเชียงให้สุก จากนั้นต่อด้วยเต้าหู้ สะเด็ดน้ำมันขึ้นพักไว้
5. ผัดไชโป๊วสับด้วยกระทะแห้งๆ ผัดจนเปลี่ยนเป็นสีขาว ตักขึ้นพักไว้
6. เปลี่ยนเป็นไฟแรง ใส่น้ำมันเล็กน้อยผัดหมูสับให้สุก
7. ตั้งน้ำต้มหมูสามชั้นให้เปื่อย รากผักชี เต้าหู้ ต้มจนกว่าจะเปื่อย
8. เมื่อหมูเริ่มเปื่อยใส่ เครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ชิมรสจนถูกใจ เคี่ยวไปจนกว่าซอสจะเข้าเนื้อ
9. จัดเสิร์ฟโดยการนำเส้นไปนึ่ง คลุกกับกุ้งแห้งตัวเล็กๆ จัดลงจาน
10. ราดด้วยน้ำก๋วยเตี๋ยวหลอดที่ปรุงเอาไว้ ท๊อปด้วยเครื่องต่างๆ ไข่ฝอย กุนเชียง หมูสับ กระทียมเจียว ต้นหอม ผักชีตบท้าย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Asia Food Secrets จาก https://www.youtube.com/watch?v=pqXEvx-Pi1Q

กดติดตามคุณAsia Food Secrets ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

วัตถุดิบก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

pork

เนื้อหมู (Pork) จัดเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีส่วนต่างๆ ให้เลือกใช้ได้หลายส่วน เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อสะโพก ฯลฯ เนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีความอร่อย สามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลายประเภท โดยเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันออกไป แต่ละส่วนเองก็มีความเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารแตกต่างกันออกไป

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเดิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

sausage

ไส้กรอก (sausage) คือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (meat product) เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ไก่ ไก่งวง แกะ ที่ได้จากการนำเนื้อมาบด ผสมกับเกลือ และเครื่องปรุงรสแล้วบรรจุในไส้ (casing) เพื่อทำให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

onion

หอมหัวใหญ่ (Onion) เป็นพืชล้มลุก อยู่วงค์เดียวกับกระเทียม เป็นหอมชนิดหนึ่ง มีหัวอยู่ใต้ดิน ลำต้นจะถูกห่อหุ้มด้วยกาบใบโดยรอบๆ ดอกออกเป็นช่อ แทงออกมาจากตรงกลางลำต้น หัวมีลักษณะทรงกลมแป้น หรือทรงกลมรี หัวอ่อนมีเปลือกกาบใบห่อหุ้มหลายๆชั้นสีขาว หัวแก่มีเปลือกด้านนอกแห้งมีสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียกลาง เป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในหลายประเทศทั่วโลก

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์