

หมึกชุบแป้งทอด Crispy Fried Calamari



หมึกชุบแป้งทอด Crispy Fried Calamari

หมึกชุบแป้งทอด Crispy Fried Calamari ไม่มีอะไรที่ดีไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง รสริ นทร์ชวนทำเมนู หมึกชุบแป้งทอดอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยาก แอร์สูตรเลย ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์ไทยๆ มากับน้ำจิ้มซีฟู้ดแซ่บๆสูตรเด็ด ใส่ถ้วยกระจก งานนี้เนื้อปลาหมึก และ ไข่หมึกกรอบ กรอบอร่อยไม่อมน้ำมันลองจินตนาการถึง เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ บรรยาย ความน่ากินมากมาย มาทำหมึกชุบแป้งทอดเจ้าคะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูหมึกชุบแป้งทอดกันเลยคะ

สูตรหมึกชุบแป้งทอด

– น้ำจิ้มซีฟู้ด

พริกชี้หูสวน 20 เม็ด

กระเทียม 20 เม็ด

ถ้วยกระจก 1 แผ่น

รากผักชี 2 รากสับละเอียด

น้ำมะนาว 200 กรัม

น้ำตาล ซีอิ้ว สำหรับปรุงรส

สูตรหมักซุบแป้งทอด

– สำหรับส่วนของปลาหมึก

ปลาหมึกกล้วย 500 กรัม ล้างสะอาดให้แห้ง

แป้งทอดกรอบ 200 กรัม

วิธีทำหมักซุบแป้งทอด

ล้างทำความสะอาด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

วิธีทำแป้งแห้ง ตวงแป้งทอดกรอบลงในอ่างผสม 2 ช้อนโต๊ะ นำปลาหมึกลงมาคลุกเคล้าให้แห้งสนิท ถ้าไม่แห้งสามารถเพิ่มแป้งได้

วิธีทำแป้งทอด ตวงแป้งทอดกรอบ 5 ช้อนโต๊ะปรุงรสด้วยเครื่องปรุงต่างๆ ที่ชอบ ค่อยๆ เติมน้ำจนแป้งหนืดได้ที่

– วิธีทอดปลาหมึก

ใส่น้ำมันท่วมลงไปในกระทะ เปิดไฟกลางให้น้ำมันร้อน

นำปลาหมึกลงไปชุบแป้งทอด ทอดจนฟูเหลืองกรอบ กลับด้านทอดอีกด้านให้เหลืองอร่าม ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

– วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

โขลกรากผักชี กระเทียม พริกชี้หูสวน ให้ละเอียด

จากนั้นนำถั่วกระจกกลงไปตำให้ละเอียด

ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาล ซีอิ๊ว หรือเกลือ ตามชอบ พร้อมเสิร์ฟน้ำจิ้มซีฟู้ด จะทานเป็นของว่าง หรือกับข้าวก็สุดยอดเลยนะคะ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ดีกว่ากินดิน Eatdincooking จาก
https://www.youtube.com/watch?v=PKa-Cu_dRtk&t=235s

กดติดตามคุณดีกว่ากินดิน Eatdincooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่



วัตถุดิบหมักซุบแป้งทอด

peppers

พริกไทย (Peppers) เป็นพืชที่มีผลเป็นพวงเม็ดขนาดเล็ก จัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา และเป็นราชาแห่งเครื่องเทศที่มีรสชาติเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำเป็นพริกไทยแห้งไว้ใช้เป็นเครื่องปรุงในการประกอบอาหาร ถ้าเป็นแบบแห้งทั้งเปลือกจะเป็น พริกไทยดำ หรือ Black Pepper (เพราะมีผงของเปลือกสีดำปนอยู่) แต่ถ้าลอกเปลือกออกก่อนทำเป็นผงก็จะได้เป็น พริกไทยขาว หรือ White Pepper (พริกไทยล่อน) เนื่องจากพริกไทยมีปริมาณน้ำในแต่ละเม็ดน้อยมาก จึงไม่ค่อยขึ้นรา ซึ่งวิธีการเก็บรักษาก็ง่าย ๆ เพียงแค่เก็บไว้ในโหลแก้วให้มิดชิด ส่วนพริกไทยปนก็ควรบดเก็บแต่น้อยในภาชนะที่แห้งสนิทและปิดให้มิดชิดเช่นกัน

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

sugar

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

squid

ปลาหมึก (squid) ตาหมึกต้องใส ไม่ขุ่น เห็นตาดำดำในได้อย่างชัดเจน หัวและลำตัวของหมึกต้องติดกันแน่น ไม่หลุดร่อน และต้องดึงออกจากกันได้ยาก เนื้อปลาหมึกต้องแน่น ไม่เละ เมื่อทดลองกดดู ต้องคืนตัวได้ทันที เยื่อหุ้มตัวหมึกต้องไม่หลุดร่อน ไม่ควรซื้อปลาหมึกที่ลอกเยื่อออกแล้ว





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)