หมูกรอบไม่ต้ม Crispy Pork Belly(No Boil)



หมูกรอบไม่ต้ม Crispy Pork Belly(No Boil)

หมูกรอบไม่ต้ม Crispy Pork Belly(No Boil) จะมีอะไรที่ดีมากไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอดรินทร์มาชวนทำ หมูกรอบไม่ต้ม ความเด็ดของหมูกรอบไม่ต้ม ใครหละจะอดใจอยู่ หมูกรอบนุ่มนวลชวนฝันกรอบกรอบ เอาไปอบจนได้ที่เมนูโฮมเมดแบบปังๆสไตล์ง่ายๆ เดินเริ่ดๆเชิดสวยๆจะเอาไปใส่ ข้าวหมูกรอบ หรือจะเอามาจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มแจ่ว เปล่าๆก็อร่อย ได้เลยหากใครได้ชิม แอดมินขอบอกเลยจ้าคิดดูสิ ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำหมูกรอบไม่ต้มเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูหมูกรอบไม่ต้มกันเลยค่ะ

สูตรหมูกรอบไม่ต้ม

– สำหรับหมูกรอบ
หมูสามชั้นส่วนท้อง 500 กรัม
ผงพะโล้ 1/2 ช้อนชา
พริกไทยป่น 1/4 ช้อนชา
เกลือ 1/2 ช้อนชา
– น้ำจิ้มแจ่ว
น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ

สูตรหมูกรอบไม่ต้ม

น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย 3/4 ช้อนชา

พริกป่น 1/2 ช้อนชา

ข้าวคั่ว 2 ช้อนชา

ต้นหอม ผักชีสับ (สำหรับโรยหน้า)

วิธีทำหมูกรอบไม่ต้ม

– การเตรียมหมูกรอบ

ใช้เหล็กแหลม เสียบหมูให้มีรูพรุน เจาะให้มากสุดเท่าที่จะทำได้ ระวังอย่าให้ลึกเกินไปโดนเนื้อ

ใช้มีดกรีดส่วนหนังให้เป็นเส้นขนาด 1 นิ้วระวังอย่าให้ลึกเกินไปเข้าส่วนเนื้อเด็ดขาด

โดยเกลือทั้ง 2 ด้านให้เนื้อมีรสชาติ ถูให้ทั่วเนื้อ สุดท้ายโรยพริกไทยขาวป่น ลงผงพะโล้ฝั่งเนื้อระวังอย่าให้เครื่องเทศโดนผิวหนัง

พักเนื้อหมูประมาณ 20 นาทีจนกว่าความชื้นในเนื้อหมูจะออกมา ซับให้แห้งและเช็ดเกลือออก

ใส่หมูลงในภาชนะปิด แช่เย็นประมาณ 18-24 ชั่วโมงเพื่อให้หนังแห้งที่สุด

– การอบหมูกรอบ

เปิดเตาอบที่ 350 องศาฟาเรนไฮต์หรือ 180 องศาเซลเซียส วางตะแกรงไว้ตรงกลางเตาอบ วางหมูบนตะแกรงเพื่อให้ความร้อนไหลเวียนได้ทั่วเนื้อ จากนั้นวางบนแผ่นอบที่ปูด้วยกระดาษฟอยล์ (เพื่อการทำความสะอาดที่ง่าย)

อบเป็นเวลา 50-60 นาทีหรือจนกว่าอุณหภูมิจะอยู่ที่ 145F ขั้นต่ำ ปกติ 50 นาทีจะได้หมูฉ่ำๆ ที่ข้างในยังชมพูสวยอยู่ ถ้าคุณต้องการเนื้อหมูที่สุกดี จะต้องย่างมันอย่างน้อย 60 นาทีสำหรับขนาดนี้ ที่อุณหภูมิต่ำสุด 160°F

เคล็ดลับ: สามารถนำหมูมาที่ขั้นตอนนี้ล่วงหน้า 4 ชั่วโมง พักไว้ที่อุณหภูมิห้อง และอบเพิ่มประมาณ 40 นาทีก่อนเสิร์ฟ

– วิธีทำให้ผิวกรอบ

เสร็จแล้วนำหมูออกจากเตาอบจะทำให้ผิวกรอบทันที ให้ปิดเตาอบและเปิดประตูประมาณหนึ่งนาทีเพื่อปล่อยความร้อนออกไปเพื่อให้กรอบนาน

ตั้งชั้นวางไว้ที่ระดับต่ำสุดหรือต่ำสุดชั้นที่สอง ต้องให้หมูห่างจากไฟ 10 นิ้ว

ตั้งไฟเป็นความร้อนสูง

หากมีไขมันเยอะบนหนังหมู ให้ซับมันด้วยกระดาษชำระ จากนั้นนำไปอบหมูเป็นเวลา 10-20 นาทีหรือจนหนังพองและฟู

พักหมูอย่างน้อย 15 นาทีก่อนหั่น

– การทำน้ำจิ้มแจ่ว

ผสมน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล พริกป่น คนจนน้ำตาลละลาย

เมื่อพร้อมเสิร์ฟ โรยด้วยข้าวคั่ว ต้นหอมและผักชี ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Pailins Kitchen จาก https://www.youtube.com/watch?v=jRtVcrjQ33U

วัตถุดิบหมูกรอบไม่ต้ม

pork

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

white pepper

พริกไทยขาว (White Pepper) เป็นเครื่องเทศที่สามารถปรุงรสอาหารให้มีรสชาติดีและจัดจ้านมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยทำให้กลิ่นของอาหารนั้นหอมอีกด้วย ช่วยถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นหมูยอ แหนม ไส้กรอก เป็นต้น อีกทั้งยังช่วยหมักเนื้อสัตว์และส่วนผสมในการทำอาหารให้มีรสชาติดีขึ้นอีกด้วย

salt

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

sugar

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

onion

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



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์