กุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ Shrimp Potted with Vermicelli



กุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ Shrimp Potted with Vermicelli

กุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ Shrimp Potted with Vermicelli จะมีอะไรที่ดีมากไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดรินทร์ชวนทำเมนู กุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ กุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะที่อร่อยอย่าบอกใคร สูตรโดยกินได้อร่อยด้วย กุ้งเด้งๆสู้ฟันมากับเครื่องแน่นๆทั้งทะเล อบจนได้ที ส่งกลิ่นหอมยั่วยวนวุ้นเส้นนุ่มเหนียวเคี้ยวมันนุ๊มนุ่ม เมนูไม่ยากทำกินได้ไม่ยาก ใครทำก็อร่อยค่ะ โฮมเมดที่กินกับอะไรก็อร่อยเข้ากั๊นเข้ากัน แอดมินอยากให้ลองลองจินตนาการถึง ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค่ะ บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะจัดไปค่ะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชิลินสตาร์ มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะกันเลยค่ะ

สูตรกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ

กุ้งก้ามกราม 1 กิโลกรัม
หมูสามชั้น 150 กรัม
วุ้นเส้น 200 กรัม
ต้นหอม 3 ต้น

สูตรกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ

- ขึ้นช่าย 3 ต้น
- ขิงแก่ 1 แง่ง
- กระเทียม 1 หัว
- รากผักชี 4 ราก
- ชวงเจีย (พริกหอม) 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 500 ml.
- ซอสหอยนางรม 4 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ(หวาน) 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้ตามชอบ)

วิธีทำกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ

- ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ
- ล้างทำความสะอาดกุ้งแม่น้ำ ตัดหนวดผ่าหลัง วุ้นเส้นแช่น้ำไว้ 30 นาที
- **– ทำน้ำปรุง**
- ผสมน้ำเปล่า เข้ากับ ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำมันงา คนผสมเข้าด้วยกัน
- นำกุ้งหมักลงไปในน้ำ ซอสเพื่อให้รสชาติซึมซาบเข้าเนื้อ
- **– ทำกุ้งอบวุ้นเส้น**
- ตั้งกระทะไฟกลาง นำหมูสามชั้นลงไปเจียวเพื่อรีดน้ำมัน นำมาผัดต่อไปทอดจนเหลืองทองสุก
- ใส่กระเทียม รากผักชี ขิงแก่ลงไป ผัดจนหอม ตามด้วยซวงเจีย (พริกหอม)
- ลงด้วยน้ำซอสที่ปรุงไว้ ใส่กุ้งที่หมักไว้ลงไปด้วยรอให้น้ำเดือด
- ใส่วุ้นเส้นที่แช่น้ำลงไป ผัดให้วุ้นเส้นดูดน้ำและสุก หมั่นคนเป็นระยะๆ
- ปรุงรสด้วยพริกไทยป่น ชิมรส อาจปรับรสได้ตามใจชอบ
- พอได้ที่ปิดไฟ โรยหน้าด้วยต้มหอมหั่นท่อน คื่นช่าย พร้อมเสิร์ฟความอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ กินได้อร่อยด้วย จาก Youtube

กดติดตามคุณกินได้อร่อยด้วย ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

วัตถุดิบกุ้งอบวุ้นเส้นในกระทะ

pork

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

onion

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

celery

เซเลอรี่ (Celery) ก็คือคื่นช่ายที่เราคุ้นเคยกันดีนั่นเองค่ะ Celery เป็นพืชสมุนไพรอย่างหนึ่ง มีกลิ่นหอม นิยมนำมาปรุงอาหารเพื่อดับกลิ่นคาว เช่น นำไปผัดกับปลาเพื่อดับคาวปลา ประโยชน์ของ Celery มีหลากหลาย เพราะสารอาหารและวิตามินที่มีอยู่หลายชนิด

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

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