

ของว่าง / สูตรอาหารนานาชาติ / สูตรอาหารไทย / สูตรเบเกอรี่ / เมนูอื่น

เบอร์เกอร์ ขนมปังนุ่มๆเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มๆทำเองอร่อยสะใจ



เบอร์เกอร์ ขนมปังนุ่มๆเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มๆทำเองอร่อยสะใจ

เบอร์เกอร์ ขนมปังนุ่มๆเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มๆทำเองอร่อยสะใจ วันนี้มาทำขนมปังเบอร์เกอร์ เนื้อนุ่มเหนียวเคี้ยวอร่อยกันค่ะ ขอขอบคุณสูตรจาก All Cooking Stuff ขนมปังที่อบใหม่ๆหอมกรุ่นออกจากเตา มาทำเบอร์เกอร์ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อ หมู ไก่ หรือปลา กินกับอะไรก็แสนจะฟิน ฟิน วันนี้เรามาลองสูตร เบอร์เกอร์เนื้อ แบบไม่ยุ่งยากนัก แต่อร่อยระดับลิบลิวกินเบอร์รี่ไปมาก

เบอร์เกอร์นี้สืบสาวต้นประวัติ คิดค้นโดยชาวเยอรมัน ที่เมือง ฮัมบวร์ค อ้อ แอ้มเบอร์เกอร์ มีที่มาจากอย่างนี้เอง ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับแฮม แต่อย่างใด ต่อมาผู้อพยพชาวเยอรมัน นำเบอร์เกอร์ไปยังสหรัฐอเมริกา และโด่งดังที่นี้ ถือได้เป็นบ้านของเบอร์เกอร์ เลยก็ว่าได้ ก่อนที่จะส่งวัฒนธรรมการกินแฮมเบอร์เกอร์ ไปแพร่หลายตราบนานหลายปี นี่แหละคะเออวัง

กินที่จะท้องร้องมากไปกว่านี้ เราไปทำเบอร์เกอร์กันเลยดีกว่า มาพร้อม มือซ้ายควาง ตะหลิว มือขวาจับกระทะ ความเริ่ดสูตรเด็ด สาวทำแก้วเข้าครัวกันคะ

2021 ดาวนิลสุด

สูตรเบอร์เกอร์ ขนมปังเบอร์เกอร์

แป้งขนมปัง	420	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
ไข่	2	ฟอง
นมสด	180	กรัม
น้ำเย็น	70	กรัม
เบยซิด	30	กรัม
ยีสต์	6	กรัม
เกลือ	6	กรัม

วิธีทำแป้งเบอร์เกอร์

1. ใส่นมลงไปให้อ่างผสม ตามด้วยไข่ ตีให้เข้ากันดีจนละลายเข้ากัน
2. จากนั้นใส่แป้ง ลงให้อ่างผสม น้ำตาล และเกลือ นวดให้เข้ากันเนียนดี
3. สักพักใส่น้ำ และยีสต์ นวดไปเรื่อยๆ จนแป้งเนียน ไม่ติดมือ
4. ค่อยๆเติมเบยซิดลงไป นวดต่อไปจนเข้าเนื้อแป้งเนียน นุ่มดี ไม่ติดมือ
5. นำไปพักไว้ในอ่างผสม แร่ปิดด้วยฟิล์มกันลมอาหาร พักแป้งไว้ 60 นาที ให้แป้งขยายตัวเป็น 2 เท่า
6. ทำพิมพ์ โดยการเอาแผ่นฟอลด์ย ขนาด 12 x 15 มาพับให้มีขนาดแถบกว้าง 1 นิ้ว พับให้เป็นวงกลม ได้พิมพ์เบอร์เกอร์
7. นำแป้งที่พักไว้ได้ที่แล้ว มาแบ่งเป็นก้อนเท่ากัน ก้อนละ 80 กรัม นวดไล่อากาศออกขึ้นเป็นก้อนกลม
8. เอาไปใส่ในพิมพ์ โดยมีกระดาษไขกั้นระหว่างพิมพ์ฟอลด์ย กับแป้งขนมปัง พักแป้งไว้ 45 นาที
9. ก่อนนำเข้าอบ ทาด้วยไข่แดง โรยด้วยงา
10. ฟอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ก่อนจะนำเข้าเบอร์เกอร์เข้าอบ ประมาณ 15 นาที ให้สุก สีเหลืองนารัประทาน
11. พักให้เย็น เอามือตัดครึ่ง ได้แป้งแฮมเบอร์เกอร์แสนอร่อย



สูตรเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มๆ

เนื้อวัวบด	1000	กรัม
เกล็ดขนมปัง	50	กรัม
นมสด	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง

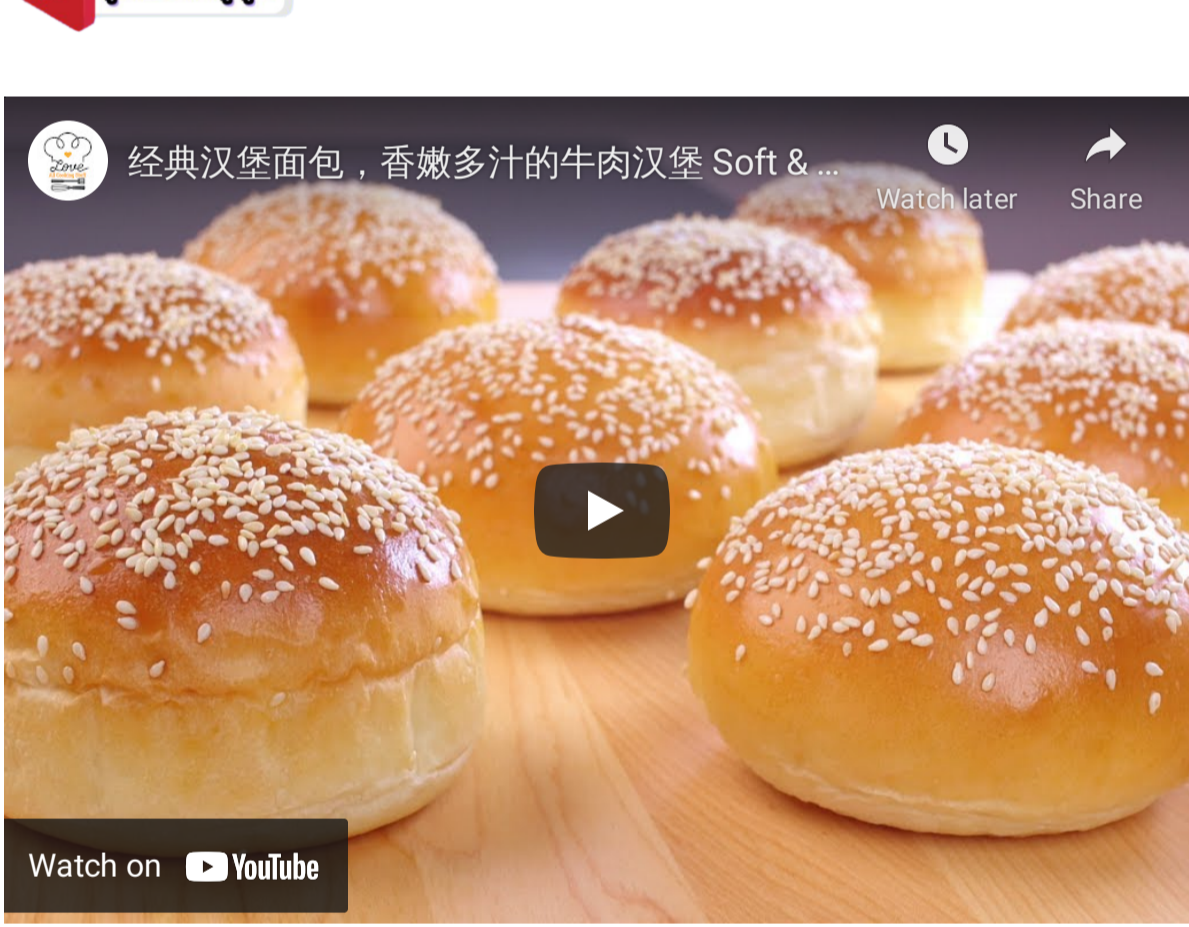
หัวหอมใหญ่สไลด์
มะเขือเทศสไลด์
ผักสลัด
มายองเนส
ชีสแผ่น
ซอสมะเขือเทศตามชอบ

วิธีทำเบอร์เกอร์เนื้อ

1. นำเนื้อวัวบด ใส่อ่างผสม ตามด้วยเกล็ดขนมปัง เพื่อให้เนื้อเข้ากันดี เกลือนวดไปให้ส่วนนมเข้ากันดี
2. ตามด้วย ตอกไข่ใส่ลงไป ใส่เนย พริกไทยดำ ใช้ไม้พายค่อยๆ ตะล่อมให้เข้า ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี
3. นวดเนื้อวัวสักพัก ให้จับเป็นก้อน แบ่งเนื้อวัวเป็น 5 ส่วนเท่าๆกัน จะได้ประมาณ ชิ้นละ 150 กรัม
4. นำไปทอดลงในพิมพ์ หรือ ขึ้นเป็นก้อน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 นิ้ว
5. ตั้งกระทะย่าง ทาน้ำมันเล็กน้อย ให้ร้อนอุณหภูมิ ประมาณ 180 องศาเซลเซียส นำเนื้อทอดตั้งลงไปย่าง
6. ย่างจนเนื้อสุกดี สดกลิ่นหอมหวล นุ่มๆ เนื้อเปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลเข้ม มีรอยไหม้เล็กน้อย
7. ถึงเวลาประกอบร่าง นำขนมปังเบอร์เกอร์มาวาง ตามด้วยหอมใหญ่ วางเนื้อชิ้นหนาๆ นุ่มๆลงไป ตามด้วย ชีสแผ่น มะเขือเทศ ผักสลัด ราดมายองเนส ซอสมะเขือเทศ หรือ คัสซาร์ด ตามชอบ ปิดประกบด้วยขนมปังเบอร์เกอร์ชิ้นบน
8. ทานให้อร่อยนะคะ



สูตรเด็ดยูทูบ



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบ

Youtube: All Cooking Stuff



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆอย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์



11 Views: 10,002

RELATED POSTS



เมล่อนปิ้ง อร่อยส์โด้
ญี่ปุ่นทำง่าย
August 23, 2021

ขนมไหว้พระจันทร์ครีม
คัสซาร์ดลาวาไข่เค็ม เข็ม
เข็มหวานมัน
August 23, 2021

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้โหว
วุ้น อร่อยความหมาย
มงคล
August 23, 2021

PREVIOUS ARTICLE

ไขควง ขนมปังพริเมียม สไลด์ญี่ปุ่นทำที่บ้าน



ยอดนิยม

- สูตรเด็ด โรตีสายบัว
โรตีสายบัว
August 21, 2021
- สูตรสำหรับชาววัง
กาแฟขนมเครื่อง
คาวหวาน สมัย
รัชกาลที่ 2
August 20, 2021
- โก๋ทอดเกาหลี สูตร
เด็ดพร้อมเครื่อง
เคียง
August 19, 2021
- ข้าวกล้องงอก 5
เมนูยอดฮิตลองทำ
เองก็ได้ที่บ้าน
August 19, 2021
- 10 สูตรชาลาเปา
ตำรับจีนแท้ๆ
August 18, 2021