

ของว่าง

คาลามาลี่ หมึกชุบแป้งทอด ของว่างแสนอร่อย



คาลามาลี่ หมึกชุบแป้งทอด ของว่างแสนอร่อย

คาลามาลี่ (calamari) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำเมนูของว่างสูตรเด็ด นั่นก็คือคาลามาลี่ (ปลาหมึกชุบแป้งทอด) ใครอยากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถเปิดสูตรและทำตามได้เลยคะ แอดริ้นรับประกันความอร่อยคะ รับรองอร่อยสุดๆ เอาละคะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลาทำคาลามาลี่ (ปลาหมึกชุบแป้งทอด)กัน ไปลองทำของอร่อยๆ กันกันคะ มาคะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูคาลามาลี่ (ปลาหมึกชุบแป้งทอด)กันเลยคะ

[ดาวนโหลดสูตร](#)

สูตรคาลามาลี่

Calamari		
ปลาหมึกกล้วยไซส์กลาง	2	ตัว
น้ำมันาว	2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
พริกไทยดำป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำมันปาล์ม (สำหรับทอด)		
Beer Batter		
แป้งเอนกประสงค์	190	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกป่นคายน	1/4	ช้อนชา
พริกไทยดำป่น	1/2	ช้อนชา
เบียร์ยี่ห้อตามชอบ	225	มิลลิลิตร
ซอส-เครื่องเคียง		
ซอสทาร์ทาร์(ตามชอบ)		
เลมอนผ่าซีก (สำหรับตกแต่ง)		

[ดาวนโหลดสูตร](#)

วิธีทำคาลามาลี่

-Calamari

ล้างทำความสะอาดปลาหมึกให้สะอาดเอาเครื่องใน และหนวดออกให้หมด พักให้สะเด็ดน้ำ

หั่นปลาหมึกเป็นวงหน้าให้หนาอยู่ระหว่าง 1-1.5 cm แล้วนำไปใส่ในอ่างผสม เติมน้ำมันาว เกลือ พริกไทย คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ในตู้เย็น 30 นาที

-Beer Batter

ร่อนแป้งลงในอ่างผสม เติมน้ำมัน พริกไทย พริกคายน ใช้ตะกร้อมือ ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำมันมะกอก และเบียร์ คนผสมต่อจนแป้งมีลักษณะ ชันแบบพอดีสามารถเกาะตัวปลาหมึกได้ (เวลาทอดแป้งต้องไม่หลุดจากปลาหมึก) แล้วนำพักไว้ในตู้เย็นนาน 20 นาที

ตั้งกระทะหรือหม้อ ใส่น้ำมัน เปิดไฟแรงใส่น้ำมันร้อน ระหว่างรอ นำปลาหมึกที่หมักไว้ในขั้นตอนที่ 2 มาผสมกับแป้งที่พักไว้ในขั้นตอนที่ 3 คนจับให้ตัวแป้งเคลือบเนื้อปลาหมึก

เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ ปรับเป็นไฟกลาง นำปลาหมึกลงทอด ให้แป้งสุกสีเหลืองอ่อน ใกล้เคียงขอบเหลืองทอง แล้วนำตักพักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักไว้

แรงไฟแรงใส่น้ำมันร้อนจัด นำปลาหมึกลงทอด อีกครั้ง ให้เป็นสีเหลืองทองสวยงามแล้ว ปิดไฟเตา นำขึ้นสะเด็ดน้ำมันพักไว้

นำปลาหมึกชุบแป้งทอดจัดใส่จานเสิร์ฟ ทานคู่กับซอสทาร์ทาร์ และ เลมอน ทานให้อร่อยนะคะ

[ดาวนโหลดสูตร](#)

กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์จากใจ

 ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อยาสัมผัสโลกแฟนเพจรสรินทร์ นะคะ รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ [ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ](#)

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

ดาวนโหลดสติ๊กเกอร์

น้อง รินริน #1

11 Views: 10,002

RELATED POSTS

- กุ้งกระเบื้อง สูตรง่าย ๆ เครื่องไม่เยอะแต่อร่อยมาก**

December 31, 2021

ปอเปี๊ยะทอด รสชาติกลมกล่อม หอมอร่อย กรอบนอกนุ่มใน

December 31, 2021

ขนมปังหน้าหมู สูตรหม้ออบลมร้อน ของอร่อยไม่ควรมพลาด

December 31, 2021

PREVIOUS ARTICLE

[กุ้งกระเบื้อง สูตรง่าย ๆ เครื่องไม่เยอะแต่อร่อยมาก](#)

ยอดนิยม

- บราวนี่ รวมสูตรเด็ด ที่คุณต้องหลงรัก**

October 28, 2021
- อาหารฝรั่งเศส 23 สูตรยอดเมามูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้**

October 27, 2021
- อาหารเกาหลี 20 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด**

October 26, 2021
- เด็กกล้วยหอม สูตรเด็ดทำง่ายที่สุดในสามโลก**

October 26, 2021
- บานอฟฟี Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ**

October 25, 2021
- โยเกิร์ต Yogurt มากคุณค่าหอมไว้ได้ผลเร็ว**

October 24, 2021
- หม่าล่า Mala Sauce อร่อยเด็ดเผ็ดซ่า**

October 23, 2021
- แป้ง ชนิดแต่ละประเภทรู้ไว้ใช้งานเป็น**

October 22, 2021
- ชา 30 ชนิดเพื่อสุขภาพ**

October 15, 2021
- อาหารญี่ปุ่น 100 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด**

October 15, 2021

เนเกอริ

- บราวนี่ รวมสูตรเด็ด ที่คุณต้องหลงรัก**

October 28, 2021
- อาหารฝรั่งเศส 23 สูตรยอดเมามูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้**

October 27, 2021
- เด็กกล้วยหอม สูตรเด็ดทำง่ายที่สุดในสามโลก**

October 26, 2021
- บานอฟฟี Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ**

October 25, 2021
- แป้ง ชนิดแต่ละประเภทรู้ไว้ใช้งานเป็น**

October 22, 2021

CATEGORIES

Select Category

ติดต่อเรา

Facebook: [RosalynTH](#)
Facebook Message: [ส่งข้อความหาเรา](#)

[Back to Home](#)