

ก๋วยเตี๋ยว / สูตรอาหารไทย / เมนูหมู

ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต สูตรเข้มข้นน้ำซุปหวานหอมเข้มข้น



ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต สูตรเข้มข้นน้ำซุปหวานหอมเข้มข้น

ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต (Rangsit Boat Noodle) รสริ้นท์จะนำเสนอเมนูก๋วยเตี๋ยว นั่นคือ ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต สูตรเข้มข้นน้ำซุปหวานหอมเข้มข้น โจ้ ตำรับนี้สำหรับทำขายเป็นสูตรเก่าแก่ รับประทานใครใคร่ได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยคะ แอดริ้นท์รับประกันความอร่อยคะ รับรองอร่อยสุดๆ น้ำซุปก๋วยเตี๋ยวจะเข้มข้นมากขึ้นทุกครั้งที่เราลวกเนื้อหมู การเลือกใช้ วัสดุคุณภาพดี น้ำซุปก๋วยเตี๋ยวจะเข้มข้นมากขึ้นทุกครั้งที่เราทำให้ น้ำซุปรออร่อย เอาละคะ เพื่อให้เป็นการเสียเวลา มาทำก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิตกัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร รอดใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวน้ำโหลตสูตร มือขวาคงจะหิว มือซ้ายจับกระทะ สาวหัวก้าวเข้าลว้ไปกับเมนูก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิตกันเลยคะ

ดาวน้ำโหลตสูตร

สูตรก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต

สำหรับน้ำซุปล		
เครื่องเทศยาจีน	1	พื่อ
โป๊ยกั๊ก	1	พื่อ
น้ำตาลทรายกรวด	3	ชิต
กระเทียมคอง	2	ชิต
ซีอิ้วขาวสูตร5	1/2	ขวด
ซีอิ้วดำ	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1/2	ขวด
เกลือป่น	3	ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรสรสหมู	3	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด	1/2	ชิต
รากผักชี	1	ชิต
กระเทียม	1	ชิต
กระเทียมแห้ง(เขียวเล็ง)	1	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	1	กิโลกรัม
นมจืดสำหรับปรุงอาหาร	1	กระป๋อง
ผงซ็อคโกแลต	3	ช้อนโต๊ะ
เครื่องปรุงการลวกก๋วยเตี๋ยว		
เนื้อสะโพกหมู	1	กิโลกรัม
ลูกชิ้นหมู	1/2	กิโลกรัม
ตับหมู	1/2	กิโลกรัม
เนื้อหมูติดมันและเอ็น	1	กิโลกรัม
ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	1	กิโลกรัม
ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี	1/2	กิโลกรัม
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	1/2	กิโลกรัม
บะหมี่	1/2	กิโลกรัม
ถั่วงอก	1	กิโลกรัม
ยอดคะน้า	1/2	กิโลกรัม
ต้นหอม	2	ชิต
ผักชี	1	ชิต
ขึ้นฉ่าย	2	ชิต
น้ำมันพืช	1	ขวด
กระเทียมเขียว	3	ชิต
กากหมู	1/2	กิโลกรัม
โหระพา	1	กิโลกรัม

ดาวน้ำโหลตสูตร

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต

- วิธีทำน้ำซุปล
 - นำน้ำสะอาดตั้งไฟใส่กระเทียมเขียวเล็งคัมจนเดือด
 - ช้อนฟองสกปรกทิ้ง
 - หันรากผักชีจากนั้นนำไปตำรวมกับกระเทียมและเม็ดพริกไทยให้แหลก
 - นำเครื่องปรุงทั้งหมดใส่ลงหม้อ ต้มให้เดือดเตี๋ยวน้ำซุปลด้วยไฟกลางประมาณครึ่งชั่วโมง เพื่อที่จะดึงความหวานของน้ำซุปลออกมา
- วิธีหมักหมู
 - หันหมูให้เป็นชิ้นบางๆ พอดี
 - ใส่น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
 - นำปลาเครื่องถ้วยคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
- วิธีปรุงก๋วยเตี๋ย
 - ใส่เครื่องปรุงลงในชาม
 - ลวกหมูตับ ลูกชิ้น เนื้อหมูใส่ชาม เทน้ำซุปลใส่ชามลงไปเล็กน้อย
 - ลวกเส้นพร้อมผัก ใส่ชามที่เราเตรียมเครื่องและน้ำซุปลไว้
 - โรยด้วยแคบหมูต้นหอม ผักชีขึ้นฉ่าย ที่ซอแล้ว
 - ตักน้ำซุปลร้อนๆ ราดลงในชามพอประมาณ พร้อมเสิร์ฟ หานให้อร่อยนะคะ

ดาวน้ำโหลตสูตร

เคล็ดลับรสริ้นท์

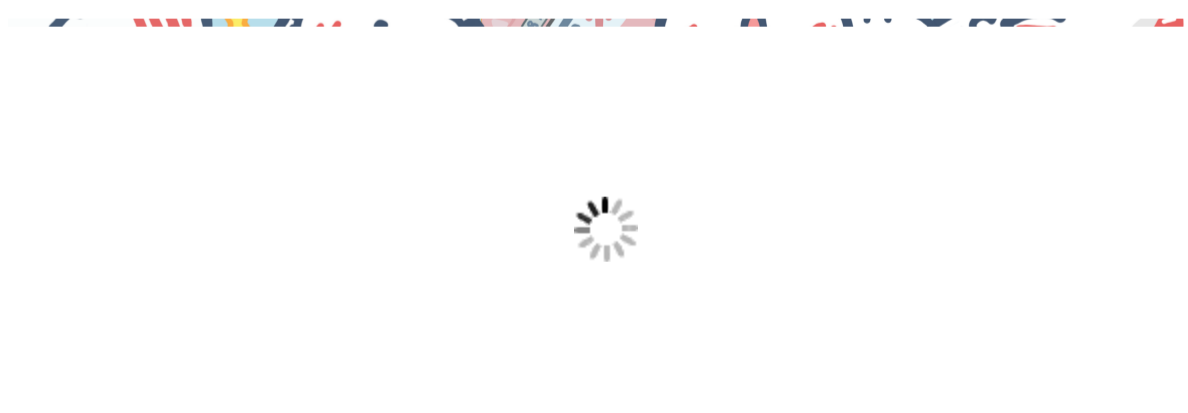
- สูตรคือจุดเริ่มต้นแต่จะอร่อยหรือไม่อร่อยอยู่ที่เราสร้างสรรค์ อยู่ที่เทคนิคในการปรุง
- เวลาหมักหมูให้มน้ำเปล่าลงไปด้วยเพราะจะทำให้หมูนิ่ม และเนื้อหมูจะมีสีขาวน่ารักประทาน
- การหมักหมูสำหรับปรุงอาหาร ต้องหมักน้ำเค็มๆ น้ำจืดจะขึ้น



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสริ้นท์หรืออยากชิมก๊อดไลฟ์แพนพอร์สรสริ้นท์ นะคะ รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านขมน้ำขาตปากเลยคะ [ขอบคุนที่ติดตามเพจ รสริ้นท์ Rosalyn นะคะ](#)

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสริ้นท์](#)



11 Views: 10,002

RELATED POSTS

- รามวงษ์รวมบุรามาเม้งห้ามพลาดเส้นนี้ซุปลเด็ด**
October 12, 2021
- เคล็ดลับต้มเส้นพาสต้า สปากีตตี แบบเชฟมิชิลิน**
September 16, 2021
- พาสต้า Pasta ประเภทเส้นเค้าเรียกอย่างนี้เรียกให้ถูก**
September 15, 2021

PREVIOUS ARTICLE

[ขนมกลีบลำสวน ขนมไทยโบราณหอมมันหวานกำลังดี](#)

ยอดนิย

- บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก**
October 28, 2021
- อาหารฝรั่งเศส 23 สูตรอดมนุสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้**
October 27, 2021
- อาหารเกาหลี 20 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด**
October 26, 2021
- เค้กกล้วยหอม สูตรเด็ดทำง่ายที่สุดในสามโลก**
October 26, 2021
- บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ**
October 25, 2021
- โยเกิร์ต Yogurt มาคุณค่าอมไวได้ผลเร็ว**
October 24, 2021
- พาสต้า Mala Sauce อร่อยเด็ดเ็ดชชา**
October 23, 2021
- แป้ง 30 ปีใช้เป็น**
October 22, 2021
- ชา 30 ชนิดเพื่อสุขภาพ**
October 15, 2021
- อาหารญี่ปุ่น 100 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด**
October 15, 2021
- เบเกอรี่**
- โดนัทน้ำตาล สูตรนุ่มฟูหวานดี ใครกินก็ติดใจ**
January 2, 2022
- ขนมปังมันหวาน รุปสวย รวยรสอร่อย พลาดไม่ได้**
December 31, 2021
- บลูเบอร์รี่พายสด สูตรอร่อยจนคนลืมไม่ลง**
December 31, 2021
- บลูเบอร์รี่พาย อร่อยไม่ต้องจ้อเตาอบ**
December 31, 2021
- บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก**
October 28, 2021

CATEGORIES

Select Category

ติดต่อเรา

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

[🏠 Back to Home](#)