

กุ้งแช่น้ำปลา Shrimp In Fish Sauce



กุ้งแช่น้ำปลา Shrimp In Fish Sauce

กุ้งแช่น้ำปลา Shrimp In Fish Sauce ถ้าคุณกำลังหาสูตรเด็ดของกุ้งแช่น้ำปลา แอดรินทร์ก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องนะค้าบแอดรินทร์ขอแนะนำกุ้งแช่น้ำปลา กุ้งแช่น้ำปลาแซบสะใจ มากับสูตรที่ทำยังไงก็ไม่คาว กุ้งเต่งใส สู้ฟัน ด้วยรสชาติของน้ำยำที่เผ็ด เปรี้ยวอมหวาน นำมาราดบนตัวกุ้งสด แล้วโรยหน้าด้วยกระเทียมหั่นบาง ๆ จะกินเป็นกับข้าว หรือกัลแก้มกริบๆ ก็ชื่นใจเหมาะสมด้วยประการทั้งปวง

ลองจินตนาการถึงอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งแอดรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย จะมีอะไรดีไปกว่านี้ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำกุ้งแช่น้ำปลากันคะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาคะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่ก้าวเข้าครัวไปกับเมนูกุ้งแช่น้ำปลากันเลยคะ

สูตรกุ้งแช่น้ำปลา

– ส่วนผสมกุ้งแช่น้ำปลา

กุ้งขาว 500 กรัม

น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลมะพร้าว 2 ช้อนชา

– น้ำจิ้มซีฟู้ด

สูตรกุ้งแช่น้ำปลา

น้ำมะนาว 4 ช้อนโต๊ะ

น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียม 40 กรัม

พริกชี้หนู 40 กรัม

พริกจินดาแดง 10 กรัม

ผักชี 20 กรัม

น้ำกระเทียมดอง 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

– เครื่องเคียง

กะหล่ำปลี

มะระจีน

ใบสะระแหน่

กระเทียม

พริก

วิธีทำกุ้งแช่น้ำปลา

นำกุ้งสดที่ล้างให้สะอาดแล้วมาแกะเปลือกออกและกรีดเอาเส้นสีดำที่หลังกุ้งออก

นำมาหมักด้วยน้ำโชดาและน้ำปลา ต่อจากนั้นให้นำไปแช่ในช่องแช่แข็ง

ผ่านมะระให้เป็นแว่น ๆ เตรียมไว้

ปรุงน้ำจิ้มซีฟู้ด โขลกพริกชี้หนู ใบโหระพา ใบสะระแหน่และกระเทียมให้ละเอียด

ใส่น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทรายและน้ำตาลปี๊บ คนให้เข้ากัน หลังจากนั้นให้ใส่พริกชี้หนูซอย ใบโหระพา ใบสะระแหน่สับและกระเทียมสับลงไป คนให้เข้ากันอีกที

จัดกุ้งสดให้สวยงาม ตกแต่งด้วยมะระฝาน

เทน้ำจิ้มซีฟู้ดลงในจานกุ้งแช่น้ำปลา ตกแต่งด้วยใบโหระพา กะหล่ำปลีซอย ผักชีสดและกระเทียมฝาน และพริกสดๆ ทานให้อร่อยนะคะ



รสนิหาร์

หน้ารวมสูตรอาหารไทย



วัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูป

sugar

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

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมามากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)