

ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce



ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce

ขนมจีนน้ำพริก Thai Rice Noodle with Peanut Sauce วันนี้แอดมินทร์จะเปิดสูตรชวนทำจานหลักสไตล์ไทย ซึ่งแอดมินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือขนมจีนน้ำพริก ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ เป็นขนมจีนที่นิ่มทานในวัง รสชาติละมุนกลมกล่อมไม่มีรสใดที่แหลมออกมา ทั้งเปรี้ยว หวาน มันเค็ม ผิดทานคู่กับผักลวกหลากกลายประเภทอร่อยเป็นที่สุดเพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยคะ แอดมินทร์รับประกันความอร่อยคะ รับรองอร่อยสุดๆ ไม่พูดพ้อฮัมเพลง ไปลองทำกันเลยคะ มาทำขนมจีนน้ำพริกกัน ไปลองทำกันเลยคะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมจีนน้ำพริกกันเลยคะ

สูตรขนมจีนน้ำพริก

กุ้งสด 700 กรัม

ถั่วเขียวชีกั่ว 400 กรัม

ถั่วลิสงคั่ว 160 กรัม

น้ำมะขามเปียก 100 กรัม

สูตรขนมจีนน้ำพริก

น้ำตาลปีบ 1 กิโลกรัม

น้ำมะนาว 70 กรัม

มะกรูดหั่นครึ่ง 3 ลูก

น้ำปลา 1 ถ้วย

น้ำต้มสุก 1/2 ถ้วย

เกลือ 1/2 ช้อนชา

พริกแห้ง 20 เม็ด

กระเทียม 300 กรัม

หอมแดง 150 กรัม

รากผักชี 8 ราก

กะทิ 2 กิโลกรัม

ผักชีหั่น 1/2 ถ้วย

พริกทอดสำหรับโรยตกแต่ง

วิธีทำขนมจีนน้ำพริก

แกะเปลือกกุ้งออกให้หมด แล้วนำไปลวกให้สุก และโขลกให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

คั่วถั่วเขียวชีก ถั่วลิสง และพริกแห้ง นำไปตำหรือปั่นไม่ต้องละเอียดมาก

หั่นหอมแดง กระเทียม รากผักชี แบ่งหอมแดง กระเทียม พริกแห้งเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 แล้วนำหอมแดง และกระเทียม ไปคั่วในกระทะให้พอสุก (นำมาโขลกให้ละเอียด)

ส่วนที่ 2 นำหอมแดง กระเทียม และพริกแห้งส่วนที่เหลือไปเจียวในน้ำมัน (จะให้หอมแดงหรือกระเทียมเจียวก็ได้เหมือนกัน) ให้สีส้มสวยงามแล้วตักออกพักไว้

นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้เดือดพอแตกมันเล็กน้อยประมาณ 3 นาที แล้วยกลงพักไว้

ใส่ถั่วคั่วบดทั้ง 2 อย่างลงในหม้อกะทิคนให้เข้ากัน นำมาตั้งไฟอ่อนเติมน้ำลงไปพร้อมกับกุ้งคั่วคนเรื่อยๆ ระวังไหม้

ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ เกลือป่น พริกป่น คนให้เข้ากันพอเดือดแล้วยกลง

เครื่องโรยหน้าขนมจีนน้ำพริก มะกรูดหั่นครึ่ง พริกคั่ว หอมแดงเจียว กระเทียมเจียว และผักชี

ขนมจีนน้ำพริกมักนิยมขายคู่กับขนมจีนน้ำยา ทานพร้อมกับผักเคียง เช่น ผักดิบ ผักสด ผักดอง หรือไข่ต้มตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ



รอลินท์

หน้ารวมสูตรอาหารไทย



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ คิ้ว กัณฐมณี Channel จาก <https://www.youtube.com/watch?v=s976JOuaHN4>

ประวัติขนมจีนน้ำพริก

ขนมจีนน้ำพริก (Khanohm jeen namprrik) คือ อาหารคาวของไทยอย่างหนึ่ง สันนิษฐานกันว่า ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า “คนอมจิน” หมายถึงทำให้สุขแล้วจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน นิยมรับประทานกับผักสด ผักลวก คำว่าขนมจีนไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับประเทศจีนแต่อย่างใด ซึ่งขนมจีนน้ำพริกนั้นประกอบด้วยเส้นเรียกว่า เส้นขนมจีน และน้ำพริกที่มีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ กะทิ น้ำตาลปีบ ถังลิสงคั่ว ถั่วเขียวชีกคั่ว พริกแห้ง นำมะขามเปียก มะกูด เป็นสูตรโบราณที่นิยมทำรับประทานกันทุกภูมิภาคของไทย

วัตถุดิบขนมจีนน้ำพริก

green beans

ถั่วแขก (Green Beans) มีถิ่นกำเนิดบริเวณหุบเขา Tehuacan ประเทศเม็กซิโก เมล็ดถั่วแขกนำมาต้มรับประทาน ทำซूपถั่วแขก หรือใช้ผสมในขนมหวาน เป็นพืชตระกูลถั่วที่มีโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุสูง นิยมรับประทานทั้งถั่วสด และถั่วแห้ง รวมถึงแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ อาทิ ถั่วกระป๋อง และถั่วอบแห้ง

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงวงจะเรียกว่าน้ำตาลงวง ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

salt

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

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นานมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์ เป็นต้น



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

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