

หมูทอดหน้าปลา Fried Pork with fish sauce



หมูทอดหน้าปลา Fried Pork with fish sauce

หมูทอดหน้าปลา **Fried Pork with fish sauce** ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง รสรินทร์ขอนำเสนอ หมูทอดหน้าปลากับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลย ค่ะ อยากรแชร์สูตรเลย ครบเครื่องหมูทอดหน้าปลา ที่ให้อร่อยวัตถุดิบต้องคัดมาอย่างดีหมูต้องกรอบ หน้าปลาต้องหอมทอดจนเหลืองทองสวยงามน่ารับประทาน แอดมินว่าใครทำก็อร่อยลองทำตามขั้นตอนดูนะค่ะ หน้าตา รสชาติหน้ารับประทานมากเลย สูตรจากดีกว่ากินดิน Eatdincooking ค่ะขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ แค่นี้ก็อยากกินแล้ว มาทำหมูทอดหน้าปลาจัดไปค่ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวโน่ไหลดสูตร มีขอวางตะหลิวมือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูหมูทอดหน้าปลากันเลยคะ

สูตรหมูทอดหน้าปลา

หมูสามชั้น 1 กก.

แป้งทอดกรอบ 3 ชต.

น้ำเย็นจัด 3 ชต.

น้ำปลา 2 ชต.

ผงปรุงรส 1.5 ชช.

พริกไทยป่น นิดหน่อย

สูตรหมุทอดน้ำปลา

กระเทียม 4-5 กลีบ

รากผักชี 3 ราก

พริกชี้หนู ตามชอบ

เกลือ นิดหน่อย

น้ำตาล 3 ชช.

น้ำมะนาว 2 ลูก

น้ำปลา 1 ชต.

วิธีทำหมุทอดน้ำปลา

ล้างวัตถุดิบ ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

แล่นเนื้อสามชั้นเป็นชิ้นหนาใหญ่ นิดหน่อย เพื่อจะได้เต็มปากเต็มคำ

หมักเข้ากับน้ำปลา พริกไทยป่น นวดคลุกเคล้าซอสให้เข้าเนื้อ 10 นาที

ใส่แป้งทอดกรอบลงไปคลุกหมุให้ทั่ว ตามด้วยน้ำเย็นจัดนวดให้เข้ากัน

ตั้งกระทะจนท่วม ตั้งไฟกลางรอน้ำมันจนร้อน นำหมูลงไปทอด

ปล่อยให้หมูหนึ่งในกระทะสักพัก คนกลับหมูรอจนสุกเหลืองทองกรอบ เกรียมนิดๆ

ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันเล็กน้อย นำลงจานเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดแซ่บๆ

– วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

ทำน้ำจิ้มซีฟู้ดโดยโขลก กระเทียม รากผักชี พริกชี้หนูสวน เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน

โขลกจนละเอียด และบีบน้ำมะนาวลงไป 2 ลูก เพื่อเป็นน้ำจิ้มซีฟู้ดแซ่บๆ เติมน้ำปลาปรุงรส ตักใส่ถ้วย ทานให้อร่อยนะคะ



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรอาหารไทย



ROSALYNTH

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ดีกว่ากินดิน Eatdincooking จาก https://www.youtube.com/watch?v=_fR9ZWlwcHY

กดติดตามคุณดีกว่ากินดิน Eatdincooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่!

SUBSCRIBE

วัตถุดิบหมูทอดน้ำปลา

pork

เนื้อหมู (Pork) จัดเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีส่วนต่างๆ ให้เลือกใช้ได้หลายส่วน เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อสะโพก ฯลฯ เนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีความอร่อย สามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลายประเภท โดยเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันออกไป แต่แต่ละส่วนเองก็มีความเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารแตกต่างกันออกไป

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

salt

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

sugar

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

lemon

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





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

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

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