ไก่ต้มโค้ก Chicken Boiled Coke

ไก่ต้มโค้ก Chicken Boiled Coke

ไก่ต้มโค้ก Chicken Boiled Coke จะมีอะไรที่ดีมากไปกว่าการได้กินของอร่อย จากสูตรเด็ดและเราทำเอง แอดรสรินทร์ชวนทำเมนูเด็ด ไก่ต้มโค้กกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย ไก่ต้มโค้ก รสชาติที่จะพาให้ทุกคนลืมไม่ลง ไก่สำหรับคนรักสุขภาพเนียนๆนุ่มๆ โค้กหวานเพลิดเพลินเจริญจิตหอมน่ากิน เครื่องแน่นๆ เพราะทำเอง หาไม่ได้จากร้านไหน เมนูโฮมเมดสไตล์ง่ายๆ ที่ใครกินก็ต้องยกนิ้วโป้งให้ ไปลองทำกันเลยค่ะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว โอ๊ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำไก่ต้มโค้กจัดไปค่ะ อร่อยเด็ด ทำให้คนชม มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูไก่ต้มโค้กกันเลยค่ะ

สูตรไก่ต้มโค้ก

– สำหรับไก่

รากผักชีทุบ 4 ราก
พริกไทยดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมทุบ 10 กลีบ
ไก่เนื้อ 1 ตัว น้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม
โค้ก 1.95 ลิตร ใช้ 2 ขวด

สูตรไก่ต้มโค้ก

ซีอิ๊วขาว 5 ช้อนโต๊ะ

ซอสหอยนางรม 5 ช้อนโต๊ะ

– สำหรับน้ำจิ้มซีฟู้ด

ตะไคร้ซอย 3 หัว

ผักชีหั่นรวมราก 20 กรัม

กระเทียมไทย 80 กรัม

พริกขี้หนูสวน 70 กรัม

น้ำมะนาวคั้นสด 170 กรัม

น้ำปลาทิพรส 140 กรัม

น้ำตาลปี๊บ 80 กรัม

น้ำต้มสุก 60 กรัม

วิธีทำไก่ต้มโค้ก

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ซอยรากผักชี กระเทียม พริกไทยเม็ด โขลกให้เข้ากันละเอียด

นำสามเกลอไปคลุกเคล้าให้เข้ากันกับไก่ ปรุงด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย คลุกเค้ล้าให้เข้าทั่วกันกับไก่

นำโค้กใส่ลงไปในหม้อหมักไก่ 1ขวด 1.25 ลิตร ตามด้วยเกลือป่นเล็กน้อยเพื่อปรุงรส ซีอิ๊วหวานเล็กน้อยเพื่อแต่งสี

นำไปตั้งไฟอ่อนๆ ค่อยๆเคี่ยวไม่ต้องคน หมั่นตักฟองออก

เคี่ยวจนสุกประมาณ 30 นาที จนได้ไก่สุกพอดีสีสวยน้ำตาลทอง ผิวมันเงาน่ากิน

– วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

เอาส่วนผสมน้ำจิ้มทุกอย่างมาปั่นให้เข้ากัน ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครัวบ้านนอก คนบ้านๆ จาก https://www.youtube.com/watch?v=-XdWKv3_udM

กดติดตามคุณครัวบ้านนอก คนบ้านๆ ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

วัตถุดิบไก่ต้มโค้ก

chicken

เนื้อไก่ (Chicken) เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน ช่วยในเรื่องการเจริญเติบโต สร้างกล้ามเนื้อและเสริมสร้างภูมิต้านทาน อุดมด้วยวิตามินบีรวม เช่น วิตามินบี 12 ช่วยบำรุงสมองและระบบประสาท ช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง ป้องกันโรคโลหิตจางได้ มีไนอะซิน (วิตามินบี 3) วิตามินบี 5 และ 6 ที่ช่วยในกระบวนการเมตาบอลิซึมโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและไขมันให้เป็นพลังงาน

celery

เซเลอรี่ (Celery) ก็คือคื่นช่ายที่เราคุ้นเคยกันดีนั่นเองค่ะ Celery เป็นพืชสมุนไพรอย่างหนึ่ง มีกลิ่นหอม นิยมนำมาปรุงอาหารเพื่อดับกลิ่นคาว เช่น นำไปผัดกับปลาเพื่อดับคาวปลา ประโยชน์ของ Celery มีหลากหลาย เพราะสารอาหารและวิตามินที่มีอยู่หลายชนิด

black pepper

พริกไทยดำ (Black Pepper) ผลพริกไทยแก่เต็มที่แต่ยังไม่ถึงขั้นสุก หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วนำไปตากจนพอแห้ง แล้วจึงนำมานวดเพื่อให้ผลหลุดออกจากก้าน นำเม็ดที่ได้ไปตากแดดต่อประมาณ 5 – 6 วัน จนได้เม็ดพริกไทยสีดำแห้งสนิท ลักษณะ: เม็ดกลมขนาดเล็ก ผิวด้านนอกขรุขระ มีเปลือกหุ้ม สีดำอมน้ำตาลช่วยเรื่องขับลม บรรเทาอาการหวัด ผ่อนคลายกล้ามเนื้อ และอื่น ๆ อีกมากมาย

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

lemon

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

sugar

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

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์