

# หมูก้อนวุ้นเส้น Deep Fried Pork with Vermicelli



## หมูก้อนวุ้นเส้น Deep Fried Pork with Vermicelli

หมูก้อนวุ้นเส้น Deep Fried Pork with Vermicelli จะมีอะไรที่ดีมากกว่าการได้กินของอร่อย จากสูตรเด็ด และเราทำเอง รสรินทร์ชวนทำเมนู หมูก้อนวุ้นเส้นกับข้าวสาลีไทย ซึ่งรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย สูตรเด็ดหมูก้อนวุ้นเส้น อร่อยกลมกล่อม สดขยอตมากเลยคะ หมูเนื้อจ๋าๆนุ่มๆ วุ้นเส้นนุ่มหนึบเนียนๆนุ่มๆ สูตรนี้แอดมินแนะนำเลย ขอขอบคุณสูตรจากเจ้าของสูตรใจดี มากๆเลยคะเลิฟเลยของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำหมูก้อนวุ้นเส้นกันเลยคะ อร่อยกันปั้งๆ มาคะดาวนโหลดสูตรมือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูหมูก้อนวุ้นเส้นกันเลยคะ

### สูตรหมูก้อนวุ้นเส้น

รากผักชี 2 ต้น

กระเทียม 1 หัว

พริกไทย 1 ช้อนชา

เนื้อหมูสัน 500 กรัม

ไข่ไก่ 1 ฟอง

## สูตรหมูก่อนวันเส้น

วันเส้น 200 กรัม

แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา

ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ

ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช สำหรับทอด

## วิธีทำหมูก่อนวันเส้น

ล้างวัตถุดิบ ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้เข้ากันจนละเอียด

นำเนื้อหมูสับลงไปโขลกกับ สามเกลอให้เข้าเนื้อ ทำให้เนื้อหมูฟูขึ้น

ใส่หมูลงในอ่างผสม ใส่แป้งข้าวโพดวันเส้นแช่น้ำจนนิ่มสับ ปรุงรสด้วยผงปรุงรส น้ำตาล ซอสหอยนางรม

ดอกไข่ไก่ลงไป 1 ฟอง ใช้มือนวดผสมให้เข้ากัน หยอดน้ำเปล่าลงไปเรื่อยๆ ไม่ให้หมูแห้ง

ปั้นหมูเป็นก้อนกลม จนหมูที่หมักไว้หมด

ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งให้น้ำมันร้อน

นำหมูลงไปทอด ให้เหลืองทอง กลับให้สุกเท่ากันทุกด้าน เมื่อสุกแล้วตักขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำมัน

นำลงจัดใส่จานเสิร์ฟคู่กับ ข้าวสวยร้อนๆอร่อยมากค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



รสรินทร์

# หน้ารวมสูตรอาหารไทย

f ROSALYNTH

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครีวบ้านนอก คนบ้านๆ จาก <https://www.youtube.com/watch?v=2IMapsCFfkg>

กดติดตามคุณครีวบ้านนอก คนบ้านๆ ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE

## วัตถุดิบหมูก่อนวันเส้น

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาช่วยย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

### pork

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

### corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

### sugar

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

### vegetable oil

น้ำมันพืช หรือ ไขมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ (แม้จะน้อยกว่า) ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ ของผลไม้ ในคำพูดทั่วไป คำว่า น้ำมันพืช อาจหมายถึงน้ำมันที่อยู่ในสถานะของเหลวที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น แต่ก็นิยามกว้าง ๆ ด้วยว่า เป็นไขมันพืชทั้งหมดโดยไม่คำนึงถึงสถานะ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

**รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

**f** ROSALYNTH

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

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