

มันฝรั่งทอดกรอบเขย่า Deep fried Potato



มันฝรั่งทอดกรอบเขย่า Deep fried Potato

มันฝรั่งทอดกรอบเขย่า Deep fried Potato ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรเด็ดของมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า แอดมินขอบอกว่า ไม่ผิดหวังกับสูตรนี้แน่นอน ไข่แล้วค่ะแอดมินนำเสนอเมนูมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า สแน็คโฮมเมดส์ได้ลง่ายๆ สดๆ เมนูมันฝรั่งทอดกรอบเขย่าอร่อยถึงใจ มันฝรั่งเนียนๆนุ่มๆคัดสรรคคุณภาพพิเศษ ทอดจนเหลืองทองกรอบในน้ำมันร้อนๆ ใครๆขอก็ไม่ให้ขอกินคนเดียวหมดเลยละกัน หยอกค่ะแอดมินว่าของอร่อยต้องป่าวประกาศให้โลกรับรู้ กราบงามๆเจ้าของสูตรใจดี สำหรับสูตรเด็ดจานนี้ ลองคิดดูอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้ว อร่อยมากๆเลยละ อยากแชร์สูตรเลย ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว แต่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำมันฝรั่งทอดกรอบเขย่าเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูมันฝรั่งทอดกรอบเขย่ากันเลยละ

สูตรมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า

มันฝรั่ง 1 กก.

แป้งทอดกรอบ 300 กรัม

น้ำเย็นจัด 350 ml

เกลือ 1/2 ช้อนชา

น้ำมันสำหรับทอด 1 ขวด

สูตรมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า

ผงชีสตามชอบ

วิธีทำมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า

ล้างมันฝรั่ง ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ล้างมันฝรั่ง แล้วปอกเปลือกออก หั่นเป็นชิ้นๆ ให้ได้แผ่นบางๆ ล้างอีกครั้งให้แป้งออกมากที่สุด พักสะเด็ดน้ำ

ในอ่างผสม ใส่แป้งทอดกรอบ และเครื่องปรุงเกลือ คนให้เข้ากัน ค่อยๆ รินน้ำเย็นจัด คนอย่าได้ขาดมือจะได้แป้งกรอบๆ

นำมันฝรั่งที่ผึ่งไว้ ลงไปในแป้ง คนให้แป้งเคลือบมันฝรั่งให้ทั่ว

ตั้งกระทะไฟกลาง น้ำมันท่วม พอน้ำมันร้อนดีแล้วนำมันฝรั่งลงไปทอด

ทอดจนมันฝรั่งสุกเหลืองทองกรอบทั้ง 2 ด้าน หมั่นกลับตลอดเวลา เราจะทอด 2 รอบ รอบแรกยังไม่ต้องสุกมาก ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

พอเย็นแล้ว นำมาทอดรอบที่สอง คราวนี้ให้ลดไฟเหลือไฟกลางอ่อน นำมาทอดจนเหลืองทองกรอบ ตักขึ้นพักให้เย็น

นำมันฝรั่งมาใส่กล่อง คลุกผงปรุงรสแล้วเขย่าได้มันฝรั่งกรอบเขย่า แสนอร่อยมาทานเล่นแล้วคะ ทานให้อร่อยนะคะ



หน้ารวมสูตรอาหารไทย

ROSALYNTH

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครีวบ้านๆ แต่อร่อยดี จาก https://www.youtube.com/watch?v=O7_xvO8wwsg

กดติดตามคุณครีวบ้านๆ แต่อร่อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆ อยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบมันฝรั่งทอดกรอบเขย่า

salt

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

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

 **รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](https://www.facebook.com/RosalynTH) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)