

ของว่าง / สูตรอาหารจีน / สูตรอาหารไทย

## ซาลาเปาชาโคลลาวาไข่เค็มไส้ทะลักเค็มมันเนียนนุ่ม



### ซาลาเปาชาโคลลาวาไข่เค็มไส้ทะลักเค็มมันเนียนนุ่ม

ซาลาเปาชาโคลลาวาไข่เค็มไส้ทะลักเค็มมันเนียนนุ่ม กัดแต่ละคำได้เยี่ยมทะลัก อร่อยหวานมันเค็ม แป้งเนียนนุ่มราวยุ่นนุ่ม ทำให้ใครกินก็ชอบ ด้วยรูปลักษณะสีส้ม หน้าตาที่แปลก แด่น้ำส้มของซาลาเปาชาโคล ตัดกับสีเหลืองทองอร่าม ของไส้คัสตาร์ดไข่เค็ม เมื่อลองลิ้มชิมรสครั้งแรกแล้ว ก็อดใจไม่ไหว ต้องขอสอง ขอสามลูก มาคะ มือซ้ายกระชับจับทัพพี มือขวาจับที่ หาบเปิดสูตร สองชามก้าวเดิน ตรงไปในครัวทำกันคะ

### สูตรแป้งซาลาเปา

แป้งสาลีอเนกประสงค์	750	กรัม
แป้งตั้งหมื่น	300	กรัม
น้ำตาลทราย	270	กรัม
ยีสต์	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่น	450	มิลลิลิตร
น้ำมันาว	1.5	ช้อนชา
น้ำมันพืช	6	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเย็น	2	ช้อนโต๊ะ
ผงชาโคล (หากชอบแป้งสีดำ)	1	ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำแป้งซาลาเปา

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ และแป้งตั้งหมื่น ให้เข้ากัน ใส่ในอ่างผสม
2. ใส่น้ำตาลทราย ลงในอ่างผสม คนให้เข้ากัน ทำแป้งให้เป็นหลุม ใส่ยีสต์ ผงชาโคล และน้ำมันลงไป ค่อยๆ ตะลอมแป้งอย่างเบามือ
3. คนให้แป้งกับน้ำเข้ากัน เริ่มจับตัวเป็นก้อน ใส่น้ำมัน และ น้ำมันลงไป นวดให้เข้ากันอย่างเบามือ
4. นวดแป้ง ให้นุ่มประมาณ 15 นาทีจนแป้งขึ้นรูป แป้งจะเนียนและ ชื่นเงา
5. แร่ขามผสมด้วยพลาสติกแรปพักแป้งไว้ประมาณ 90 นาที จนแป้งฟูเป็น 2 เท่า
6. ละลายผงฟู เข้ากับน้ำเย็น ค่อยๆ พนมและนวดแป้ง จนกระทั่งหมดและเข้ากันดี เพื่อให้ได้แป้งที่นุ่มฟู พักแป้งอีกครั้งหลังจากเติมผงฟูเป็นเวลา 10 นาที
7. แป้งเป็นขนาดเท่าๆกัน เป็นแป้งซาลาเปา เอาผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ ปิดไว้ อย่าให้โดนลม

### เคล็ดลับสรินทร์

1. สูตรนี้จะ ใช้แป้งตั้งหมื่นเป็นส่วนผสมด้วยนะคะ ซึ่งเป็นแป้งที่มีกลิ่นเต้า จะทำให้แป้งซาลาเปาของเรา ฟูนุ่มนุ่ม แต่ถ้าหากหาซื้อไม่ได้ ก็สามารถ ใช้แป้งเด็กทดแทน พอได้นะคะ ผลลัพธ์ที่ได้ จะได้นุ่มแป้งซาลาเปา ที่เบากว่านุ่มกว่า เมื่อเทียบกับใช้แป้งสาลี อเนกประสงค์เพียงอย่างเดียว
2. หากเกิดจุดสีเหลืองที่แป้ง นั้นหมายความว่าผงฟู ยังละลายได้ไม่สิ้นนะคะ

### สูตรไส้ลาวาไข่เค็ม

ไข่แดงเค็ม	15	ฟอง
เนยจืด	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
แป้งคัสตาร์ด	120	กรัม
นมผง	90	กรัม
นมข้นหวาน	150	กรัม
กะทิ	150	กรัม

### วิธีทำไส้ซาลาเปาลาวาไข่เค็ม

1. แยกไข่แดงเค็ม ออกจากไข่ขาว ใช้ล้อมยีไข่แดงเค็มให้แตก ได้เนื้อเนียนละเอียด
2. นำไข่ใสในอ่างผสม นำไปนึ่งประมาณ 10 นาที
3. เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว บดย่อยพักให้เย็น ผสม เนย นมข้นหวาน กะทิ ผงคัสตาร์ด และ นมผง
4. คนผสมกันจนกระทั่งเนื้อเนียน ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่ง และนมข้นหวาน ชิมรสตามชอบ
5. นำไปแช่ในตู้เย็น จนกระทั่งไส้ลาวาไข่เค็มเซตตัวดี ตักเป็นลูกๆ เพื่อเป็นไส้คัสตาร์ดลาวา

### วิธีทำซาลาเปาลาวาไข่เค็ม

1. ห่อซาลาเปา โดยการนวดแป้งลงบนโต๊ะ เรียบและแห้งเล็กน้อย แผ่แป้งให้บางด้วยฝ่ามือ แผ่ให้แป้งเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 5 นิ้ว ให้ตรงกลางหนาซีกหน้อย
2. นำไส้คัสตาร์ดลาวาที่ทำไว้ วางลงไว้ตรงกลางแผ่นแป้ง ตะลอมให้เป็นก้อนกลม ดึงแป้งขึ้นมาห่อ ค่อยๆ จับที่ละซิบ จนหุ้มไส้จนหมดได้จับสวยงาม
3. ขึ้นให้ขึ้นทรงกลมสวยด้วยฝ่ามือให้แต่ละด้านเท่าๆ กัน วางลงบนกระดาษที่ตัดเป็น แผ่นสี่เหลี่ยมจตุรัส
4. พักซาลาเปาให้ขึ้นอีกประมาณ 15 นาที อย่าให้ขึ้นพุงมากเกินไป
5. ตั้งน้ำในซึ้งให้เดือดพล่าน นำซาลาเปาไส้คัสตาร์ดลาวาไปนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ 15 นาทีจนสุก
6. ปิดไฟและรอประมาณ 5 นาที ให้น้ำหายหมดก่อน ค่อยหยิบซาลาเปา ออกมา พักไว้บนตะแกรง
7. หานให้อร่อยนะคะ

หมายเหตุ หากไม่มีแป้งคัสตาร์ด วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตใกล้บ้าน สามารถใช้แป้งข้าวโพดแทนได้นะคะ

### เคล็ดลับสรินทร์ รุ่นซาลาเปาอย่างไรให้อร่อย

1. **ไม่โครเวฟ** ไม่ต้องนำมาละลายหรือพักให้หายเย็น ใสลงไปไมโครเวฟอุ่นได้ทันที
2. **การนึ่ง** วิธีนี้เป็นวิธีรุ่นซาลาเปาที่ดีที่สุด ให้ตั้งรังถึงน้ำเดือดพล่าน นำไปนึ่ง 5 นาที ได้ซาลาเปาร้อนๆ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักสรินทร์



### RELATED POSTS

<p><b>ซาลาเปาไส้ครีมคัสตาร์ดของว่างหอมหวานกลมกล่อม</b> August 16, 2021</p>	<p><b>ซาลาเปาไส้หมูแดง หมูสับ สูตรเด็ดจากฮ่องกง</b> August 16, 2021</p>	<p><b>หม่อมลำเตียงของว่างชาววังโบราณ</b> August 14, 2021</p>
--	---	--

### PREVIOUS ARTICLE

ซาลาเปาไส้ครีมคัสตาร์ดของว่างหอมหวานกลมกล่อม



### ยอดนิยม

- 8 รสสมาว่า ต้นแบบทำอย่างนี้เองง่ายเว่อเวอร์ August 16, 2021
- 10 สูตรขนมจีนทำกินได้ ทำขายรวย August 15, 2021
- สูตรราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดมากันแบบพาดู จุกๆ August 13, 2021
- 5 สูตรของทอดขายดี กำไรงาม August 13, 2021
- ภาพพิธีชมเครื่องควาหวาน November 12, 2017



### CATEGORIES

Select Category

### ติดต่อเรา

Facebook: RosalynTH  
Facebook Message: ส่งข้อความหาเรา

Back to Home