

สูตรอาหารไทย

ปาต่องโก๋ กรอบนุ่มอร่อยตัวยาวยาว



ปาต่องโก๋ กรอบนุ่มอร่อยตัวยาวยาว

ปาต่องโก๋ กรอบนุ่มอร่อยตัวยาวยาว กินได้ใจกรอบนอกนุ่มใน วันนี้จะมากี่สูตรที่มาจากเมืองจีนนะคะ ตัวจะยาวยาว กว่าที่ขายกันในบ้านเราคะ จะเอาปาต่องโก๋จะราดนมข้นหวานเยิ้มๆ ฟินๆ หรือว่าจะกินคู่กับ กาแฟ หรือน้ำน้ำเต้าหู้ ก็เข้าที่ หรือว่าจะทานกับโจ๊กร้อนๆ ก็เข้ากัน ที่เมืองจีนก็จะเอาเจ้าปาต่องโก๋นี้เลย ใส่ลงไปต้มในน้ำซุปอร่อยไปอีกแบบคะ

ว่าด้วยเรื่องปาต่องโก๋นั้น มีแค่เมืองไทยเท่านั้นแหละคะ เพราะมันคิด แท้จริงแล้วอาหารชนิดนี้เรียกว่า อิวจาก้วย หรือ โหยงเถียว ในภาษาจีนกลาง ที่เรียกว่าปาต่องโก๋เพราะว่าเข้าใจผิดเพราะว่าในสมัยโบราณ เจ้าปาต่องโก๋ (ขนมน้ำตาลทรายขาว) จะขายคู่อิวจาก้วย คนจีนร้องขายปาต่องโก๋ ปาต่องโก๋ ขนมนิวจาก้วย เลยกลายเป็นรู้จักกันในชื่อ ปาต่องโก๋ ไปเลยคะ ฮาๆ

ว่าแล้วก็อยากกินปาต่องโก๋ กับโจ๊กร้อนๆ เสียแล้วสิ จึงไม่พูดพร่ำทำเพลง มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระบะ ตาวันโนลลสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปทอดปาต่องโก๋กันเลยคะ

สูตรปาต่องโก๋

แป้งตราฮก	500	กรัม
น้ำสะอาด	350	กรัม
กระดองปลาหมึกแห้ง (ถ้ามี)	20	กรัม
ยีสต์	0.5	ช้อนชา
เบคกิ้งโซดา	0.5	ช้อนชา
แอมโมเนีย	0.5	ช้อนชา
ไข่ขาว	1	ฟอง
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำปาต่องโก๋

1. หากมีกระดองปลาหมึก ให้เอากระดองปลาหมึกมาตำ ให้เป็นผงละเอียด ละลายน้ำ เอาผ้าขาวบางมารองใช้เป็นน้ำผสมแป้ง หากไม่มีให้ข้ามขั้นตอนนี้ไป แคลเซียมคาร์บอเนต ในกระดองปลาหมึกจะช่วยให้กรอบนาน และจะช่วยให้แป้งไม่ที่สึบล้าเร็ว ในตอนทอดทำให้ทอดได้นานขึ้น
2. นำส่วนผสมทั้งหมดมาใส่เข้าด้วยกัน ยกเว้นเกลือ เพราะจะให้ยีสต์ทำงานได้น้อยลง ใส่แป้งตราฮก ลงในอ่างผสม ยีสต์ เบคกิ้งโซดา แอมโมเนีย น้ำตาลทราย คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. เมื่อแป้งเข้ากันดีแล้ว ค่อยๆ ใส่น้ำลงไป ใช้มือคนให้เข้ากัน และเติมเกลือ ไข่ขาว ลงไป ใช้มือนวด จนแป้งไม่ติดมือ
4. แพรด้วยพลาสติกถนอมอาหาร พักแป้งทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
5. เตรียมตัวทำปาต่องโก๋ โดยการทาน้ำมัน ลงบนโต๊ะที่จะใช้ทอดแป้งปาต่องโก๋
6. นำแป้งปาต่องโก๋มา ทาน้ำมันลงเล็กน้อย นวดให้เป็นเส้นยาวๆ
7. แผ่แป้งให้บางพอสมควร ตัดแบ่งแป้งให้แต่ละตัว กว้าง 2 เซนติเมตร ยาว 6 เซนติเมตร
8. นำแป้ง 2 แผ่นมาประกบกัน โดยทาน้ำไว้ตรงกลางนิดหน่อย ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด คลุมพักไว้ ประมาณ 10 นาที
9. ใช้ตะเกียบกดลงไปตรงกลาง ระหว่างแป้งประกบกันทั้งคู่ ดึงให้ยืด
10. ดึงกระแทมน้ำมันท่วม 180 องศาเซลเซียส ยืดแป้งอีกครั้งเอาลงทอด
11. ใช้ตะเกียบพลิกไปมาทั้งสองด้าน ทอดจนกว่าจะสุก เหลืองทองกรอบ ใช้ตะเกียบคีบขึ้นมาพักให้เย็น
12. ทานคู่กับ น้ำเต้าหู้ร้อนๆ หรือ โจ๊กแสนอร่อย
13. ทานให้อร่อยนะคะ



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์จากใจ

ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

Views: 10,002

RELATED POSTS

- สูตรเด็ด โรตีมะตะบะ ทำได้ง่ายๆที่บ้าน**

August 21, 2021

โรตีสานแบบเวียดนาม อาหารอินเดียในชุดไทย

August 21, 2021

โรตีมะตะบะ กรอบหอม เครื่องเทศเน้นได้เต็มคำ

August 20, 2021

PREVIOUS ARTICLE

[สูตรเด็ด โรตีมะตะบะ ทำได้ง่ายๆที่บ้าน](#)



ยอดนิยม

- สูตรเด็ด โรตีมะตะบะ ทำได้ง่ายๆที่บ้าน**
August 21, 2021
- สูตรสำหรับชาววัง กาพย์ห่ชมเครื่องคาวหวาน**
August 20, 2021
- โก๋ทอดเกาหลี สูตรเด็ดพร้อมเครื่องเคียง**
August 19, 2021
- ข้าวกล้องเขว่น 5 เมล็ดอัดคล่องทำเองก็ได้ที่บ้าน**
August 19, 2021
- 10 สูตรชาลาเปา ตำรับจีนแท้ๆ**
August 18, 2021

TEGORIES

Select Category

ติดต่อเรา

Facebook: RosalynTH
Facebook Message: ส่งข้อความหาเรา

[Back to Home](#)