

ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกสูตรโบราณ เมนูธรรมดาสุดอร่อยเลิศ



ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกสูตรโบราณ เมนูธรรมดาสุดอร่อยเลิศ

ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก (Chicken Clear Soup Noodle) ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรเด็ดของก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก แอดออบเซยขอบอกว่า ไม่ผิดหวังกับสูตรนี้แน่นอน ไซแล้วคะแอดออบเซยชวนทำเมนูก๋วยเตี๋ยว ลองนึกดู เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดอ่อน ก๋วยเตี๋ยวพื้นฐาน น้ำซุปใสๆ ทานง่ายคล่องคอ เหมาะกับทุกเพศทุกวัย สวยงามน่ารับประทานมาก มากับไก่ฉีก นุ่มๆไม่แข็งกระด้าง ไม่ต้องมีพิธีรีตองอะไรมากมาย ได้สุขภาพของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด

ก๋วยเตี๋ยวที่เหมาะกับการทานทุกเวลา ด้วยน้ำซุปรสหวานง่าย ชดคล่องคอกลมกล่อม หอมหวาน บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกกันเลยคะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาคะดาวนโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกกันเลยคะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

สำหรับทำก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	100	กรัม
เนื้อไก่ฉีก	80	กรัม
ผักบ็อกซอย	50	กรัม
ตั้งฉ่าย	1	ช้อนชา
ผักชี,ต้นหอม (ซอยรวมกัน)		
กระเทียมเจียว	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น (สำหรับปรุงรส)		
น้ำเปล่า(สำหรับลวกเส้น)		
ส่วนผสมน้ำซุป		
โครงไก่	1	โครง
เนื้ออกไก่	500	กรัม
น้ำเปล่า	16	ถ้วย

สูตรก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

รากผักชีทุบพอแตก	13	ราก
กระเทียมไทย	10	กลีบ
ผงปรุงรสไก่	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

- วิธีทำน้ำซุปรสไก่

1. ต้มน้ำเปล่าพอเดือด ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ผงปรุงรสไก่ ซีอิ๊วขาว และเกลือป่น ผสมให้เข้ากันดี
2. ใส่โครงไก่และอกไก่ พอเดือดอีกครั้ง ช้อนฟองออก ให้หมด เบาลไฟ ต้มพอกไก่สุกตักขึ้น พักให้เย็นฉีก เป็นเส้น ส่วนน้ำซุปรสไก่เคี่ยวต่อจนรสชาติกลมกล่อม

- วิธีทำก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

1. ต้มน้ำเปล่าพอเดือด ใส่ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ และผักบ็อกชอยลงลวกพอสุก สะบัดให้แห้ง ใส่ซาม
2. ใส่ตั้งฉ่าย เนื้อไก่ฉีก โรยกระเทียมเจียว ผักชี ต้นหอม พริกไทยป่น ราดน้ำซุปรสไก่ จัดเสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง ตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ Rosalynth

สูตรโบราณ

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงทีสำหรับ

f สูตรโบราณ.com

ประวัติก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก

ก๋วยเตี๋ยวมีหน้าตาที่หลากหลาย น้ำซุปรสไก่จึงมีทั้งแบบน้ำใส น้ำข้น น้ำแดง น้ำตก น้ำซุปรสไก่ ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญสำหรับก๋วยเตี๋ยวทุกสูตร ทุกซาม มีเคล็ดลับไม่ตายตัว ใช้ได้ทั้งโครงไก่ กระดูกหมู โคนกระดูก และหัวปลา แต่ต้องเลือกที่ยังสด เคี้ยวให้ได้ความหวาน เลือกผักใส่ได้หลากหลาย ทั้งหัวไชเท้า ผักกาด แครีรอด เวลาเคี้ยวต้องหมั่นช้อนฟองออก ยิ่งใช้เวลาเคี้ยวนานยิ่งได้ความกลมกล่อมหอมหวาน

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ

 สูตรโบราณ.com

