

ไก่กรอบซอสมะนาวสูตรโบราณ เมนูเด็ดประจำบ้าน



ไก่กรอบซอสมะนาวสูตรโบราณ เมนูดีอร่อยฟินเวอร์

ไก่กรอบซอสมะนาว (Crispy Chicken with Lime Sauce) แอดส์มัจฉาจะนำเสนอเมนูของว่าง นั่นคือไก่กรอบซอสมะนาว ไก่ทอดกรอบ เคี้ยวตบตบมันชุ่มฉ่ำ ข้างในนุ่มชุ่มฉ่ำ เนื้อไก่ไม่แข็งกระด้างรสชาติกลมกล่อม ละเอียดยลเยิ้ม ทานคู่มาพร้อมกับน้ำซอสมะนาว ตัดรสเปรี้ยวจัด จืด รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ แอดส์มัจฉารับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

ไก่ทอดเหมาะกับเป็นของว่างทานเล่น หรือเป็นกับข้าวก็อร่อยไม่แพ้กัน เคล็ดลับคือกินกับคะน้าทอดฝอย ฟินกันไปเลยค่า เพื่อไม่ให้เป็นการ เสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำไก่กรอบซอสมะนาวกัน แต่ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว มาค่ะ ดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับ กระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูไก่กรอบซอสมะนาวกันได้เลยค่ะ

สูตรไก่กรอบซอสมะนาว		
สำหรับไก่ทอด		
อกไก่	500	กรัม
เกล็ดขนมปัง	80	กรัม
ใบคะน้า	150	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
แป้งทอดกรอบ	120	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
พริกไทย	1/2	ช้อนชา
น้ำมันปาล์ม(สำหรับทอด)		
ครีมแซนวิชโบราณ		
มายองเนส	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไก่กรอบซอสมะนาว

1. นำอกไก่ล้างให้สะอาด ลอกเอาหนังและไขมันออก หลังแล้วแลเป็นชิ้นอย่าให้หนาหรือบางเกินไปค่ะ
2. นำเกลือ และพริกไทย มาโรยที่ชิ้นไก่ แล้วหมักไว้ซักครู่
3. นำคะน้าไปล้างทำความสะอาด จากนั้นใส่ตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ หลังจากนั้นนำมาตัดก้านออกให้เหลือแต่ใบ และซอยเป็นชิ้นเล็กๆ
4. ตีไข่ใส่ซอมนำไก่ที่หมักแล้ว มาชุบไข่ ชุบแป้ง ชุบไข่ แล้วชุบเกล็ดขนมปัง ถ้าต้องการให้กรอบมาก ให้ชุบเกล็ดขนมปังหนานๆค่ะ
5. ตั้งน้ำมันให้ร้อนใช้ไฟปานกลาง หลังจากนั้นนำลงทอดให้กรอบ
6. หลังจากสุกแล้วนำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
7. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำคะน้าลงทอดให้กรอบ (เพื่อนๆ สามารถทอดคะน้าก่อนทอดไก่ก็ได้ค่ะ) ตักพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
8. หลังจากนั้นก็ทำซอส โดยนำซอสแซนวิสโบราณ มาผสมกับน้ำมะนาว คนจนเข้ากันดี ชิมรสตามชอบก็เสร็จแล้วค่ะ (ซอสแซนวิสโบราณเพื่อนๆ สามารถทำใส่ตู้เย็นไว้ได้ค่ะ ใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง ทาขนม หรือทำเป็นน้ำสลัดก็ได้)
9. จัดจานเสิร์ฟค่ะ โดยนำ คะน้าทอดกรอบวางบนจาน หลังแล้วตามด้วยไก่ทอด จากนั้นราดด้วยซอสมะนาว และนำชิ้นมะนาวฝานบางๆ มาวางก็ทำให้น่าทานขึ้นค่ะ ก็เป็นอันเสร็จพร้อมทานค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับสูตรโบราณ

คะน้าผ่ายช่วยเปลี่ยนรสชาติทำให้ไก่กรอบของเรา มีรสต่างออกไปไม่เลี่ยนเลยคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ sujitar จาก pantip.com



สูตรโบราณ

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ

 สูตรโบราณ.com

วัตถุดิบไก่กรอบซอสมะนาว

พริกไทย

พริกไทย ตีต้องที่จังหวัดจันทบุรี หอมอร่อย ถ้าเป็นพริกไทยเมล็ดสดๆ คั่วและนำมาตำสดๆจะหอมหวาน เพิ่มรสชาติได้มากขึ้น

น้ำมันปาล์ม

น้ำมันปาล์ม เหมาะสำหรับทอด เนื่องจากมีกรดไขมันที่มีความอึดตัวมากกว่าน้ำมันพืชชนิดอื่น ๆ จึงทำให้น้ำมันปาล์มมีกลิ่นหืนและยังไม่เกิดควันเมื่อทอดอาหารที่อุณหภูมิสูง อีกทั้งยังมีราคาถูกจึงเป็นที่นิยมใช้ในการทำอาหาร แต่ด้วยความที่มีกรดไขมันอึดตัวสูง และมีกรดไลโนอิกต่ำกว่าน้ำมันพืชชนิดอื่น เมื่อบริโภคเยอะ ๆ ทำให้ไม่ดีต่อสุขภาพ

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com



Slug: ไก่กรอบซอสมะนาว-Crispy-Chicken-with-Lime-Sauce

Meta: ไก่กรอบซอสมะนาวสูตรโบราณ ไก่ทอดกรอบ เคี้ยวตึงสนั่นปฐพีแต่ ข้างในนุ่มชุ่มฉ่ำ เนื้อไก่ไม่แข็งกระด้างรสชาติกลมกล่อม ละเอียด
ละออ ทานคู่มาพร้อมกับน้ำซอสมะนาว ตัดรสเปรี้ยวจัดจ้าน