ขนมจีนน้ำยาสูตรโบราณ สูตรเด็ดจากคุณย่า

ขนมจีนน้ำยา (Fish Curry Sauce with Rice Vermicelli) วันนี้แอดการะเกดจะเปิดสูตรชวนทำอาหารไทย นั่นคือขนมจีนน้ำยา ด้วยความเข้มข้นของเครื่องแกง และน้ำยา กินคู่กับผักแนมหอมๆ สดชื่นมาก ไม่มีงานเทศกาลงานบุญใดไม่มีขนมจีนน้ำยามืออื้อหืออร่อย รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ แอดการะเกดรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก

ขนมจีนน้ำยาใส่เนื้อปลาช่อน เนื้อสัมผัสละมุนไม่กระด้าง ได้เนื้อปลาเต็มๆ กินกับขนมจีน และผักมากมาย ได้คุณค่าสารอาหารครบจนในจานเดียว เกริ่นความน่ากินมาซักพัก ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำขนมจีนน้ำยากัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมจีนน้ำยากันเลยค่ะ

สูตรขนมจีนน้ำยา

สูตรเครื่องแกง		
พริกแห้งเม็ดใหญ่	100	กรัม
หอมแดง	100	กรัม
กระเทียม	100	กรัม
ข่าสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
กระชาย	500	กรัม
ตะไคร้	100	กรัม
สูตรขนมจีนน้ำยา		

สูตรขนมจีนน้ำยา

เนื้อปลาช่อน	1500	กรัม
น้ำต้มปลา	7	ถ้วย
มะพร้าวขูด	1000	กรัม
ปลาอินทรีย์เค็มปิ้ง	0.5	ถ้วย
ขนมจีน	3	กิโลกรัม
ลูกชิ้นปลา	1000	กรัม
พริกจินดาแดง(ตามชอบลอยหน้าน้ำยา)		
ผักเคียงขนมจีนน้ำยา		
ถั่วงอกเด็ดหาง(ตามชอบ)		
ผักกาดดองลวก (ตามชอบ)		
มะระซอยลวก(ตามชอบ)		
กะหล่ำปลีหั่นฝอย (ตามชอบ)		
ใบแมงลัก(ตามชอบ)		

วิธีทำขนมจีนน้ำยา

ตำเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียดพริกไม่แล่นใบ
ต้มปลาให้สุก แกะเอาแต่เนื้อแล้วโขลกให้ละเอียดรวมกับเครื่องแกงขนมจีนน้ำยา
คั้นกะทิสด ใส่น้ำรวมได้ 8 ถ้วยและคั้นกรองเอาแต่น้ำ
นำเครื่องแกงละลายลงในกะทิสด ใส่ปลาเค็ม น้ำปลา น้ำตาลปรุงรส ตั้งไฟให้เดือด
ใส่ลูกชิ้น พริกจินดาแดงโรยกน้า ชิมรสและปรับรสให้อร่อย
จัดเสิร์ฟคู่ ขนมจีน โดยตักราด แนมด้วยใบแมงลัก กะหล่ำปลีฝอย ถั่วงอก ผักกาดดอง หรือผักอื่นๆตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับสูตรโบราณ

ขนมจีนไม่ใช่อาหารของคนจีน แต่คำว่า “จีน” ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญ ซึ่งเรียกขนมจีนว่า “คนอมจิน” (คะนอมจิน) หมายถึง สุก ๒ ครั้ง พิศาล บุญปลูก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า “จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามัญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน หมายความว่า จับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จิน แปลว่า ทำให้สุก นอกจากนี้ยังสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย “เข้าหนม” แปลว่า ข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น “ขนม” จริง ๆ แล้ว ขนมในความหมายดั้งเดิมจึงมิใช่ของหวานอย่างที่เข้าใจในปัจจุบัน ขนม หรือ หนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม (คะหนอม) ในภาษามอญ หมายถึง อาหารที่ทำจากแป้ง ดั้งเดิมทีเดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล จนเป็นอาหารที่ทำงานและมีความนิยมสูง สามารถหาทานได้ทั่วไป

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ rosalynth จาก www.rosalynth.com

วัตถุดิบขนมจีนน้ำยา

กระเทียม

กระเทียม หัวของกระเทียมเป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb) ที่มีสารประกอบที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบในปริมาณมาก ทำให้กระเทียมมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ใช้ปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้ง ต้ม ผัด น้ำพริกแกง ทอด และยังใช้เป็นวัตถุดิบนำมาแปรรูป (food processing) เพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่า เป็นผลิตภัณฑ์หลายชนิด กระเทียมมีกรดแอมิโน อาร์จินีน (arginine) oligosaccharides, flavonoid, and selenium ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ กระเทียม ใช้ในการปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้งการผัด การทอด การต้ม การตุ๋น เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ เช่น น้ำพริกแกงแดง น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงแพนง น้ำยาขนมจีน น้ำพริกกะปิ

มะพร้าวขูด

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังทำมะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้

A recipe is a story end with a good meal
สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ
สูตรโบราณ.com