สะเต๊ะลือสูตรโบราณ เมนูดีอร่อยสูตรเด็ดในตำนาน

สะเต๊ะลือ (Authentic Thai Satay) แอดส้มฉุนจะนำเสนอเมนูของว่าง นั่นคือสะเต๊ะลือ สะเต๊ะสูตรเลื่องลือของ มล. เนื่อง นิลรัตน์ สูตรชาววังเรียกว่าลือกันมาแล้วแต่ในวัง ที่ใครกินต้องหลงรัก เนื้อสัตว์ที่ชอบ รวมกับเครื่องเทศที่กำลังดี ย่างหอมๆ ข้างบ้านลือเลยค่ะทำง่ายๆที่บ้าน สำหรับเด็กๆก็ดี หรือเป็นอาหารเช้าสำกรับผู้ใหญ่ก็ได้ อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ ความอร่อยระดับมิชิลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

เนื้อหมู เนื้อวัว หรือเนื้อไก่ แล้วแต่จะชอบ เข้าเครื่องกับ กะทิสด ลูกผักชี ลูกยี่หร่า ถั่วลิสงคั่ว หอมหัวเล็ก ขมิ้นผง หอมหวล ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำสะเต๊ะลือกัน ไปลองทำกันเลยค่ะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสะเต๊ะลือกันเลยค่ะ

สูตรสะเต๊ะลือ

สำหรับสะเต๊ะลือ		
เนื้อหมู(ส่วนสะโพก)	1	กิโลกรัม
หัวกะทิ	400	กรัม
ลูกผักชี	2	ช้อนชา
ลูกยี่หร่า	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วป่น	5	ช้อนโต๊ะ
หอมเล็กโขลกละเอียด	100	กรัม
ผงขมิ้น	5	ช้อนชา
นมข้นหวาน	3	ช้อนโต๊ะ

สูตรสะเต๊ะลือ

น้ำตาลปี๊บ	6	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
น้ำปลา	5	ช้อนโต๊ะ
เหล้าสาเกหรือเหล้าแม่โขง	5	ช้อนโต๊ะ
เครื่องแนม		
แตงกวาปอกเปลือกออก(หั่นเป็นแว่นตามชอบ)		
พริกชี้ฟ้า (หั่นเป็นแว่นตามชอบ)		
น้ำจิ้มสะเต๊ะ		
หอมเล็ก	5	หัว
พริกชี้ฟ้าแดง	2	เม็ด
น้ำเปล่า	10	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	2.5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา

วิธีทำสะเต๊ะลือ

– วิธีทำสะเต๊ะลือ

1. แล่มันและพังผืดหมูออกให้หมด ใช้มีดหั่นตัดลายกล้ามเนื้อเป็นชิ้นบาง ขนาดพอดีคำ ใส่ชามผสมไว้

2. คั่วลูกผักชีและยี่หร่า จนเหลืองหอม ใส่ลงครกตำจนกระทั่งเป็นละเอียด ใส่หอมเล็กตำรวมลงไป สุดท้ายถั่วลิสงตำรวมลงไปเมื่อละเอียดดีแล้วตักใส่อ่างหมูที่พักไว้ เทหัวกะทิลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ เกลือ น้ำปลา ผงขมิ้น นมข้นและเหล้า

3. ใช้สองมือขยำนวดเนื้อหมูกับเครื่องหมักให้นานๆ เพื่อใหห้ มูนุ่ม และเครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อหมู หลังจากนั้นหมักทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง

3. หยิบชิ้นหมูขึ้นมาเสียบไม้ โดยเสียบแบบด้นเหมือนเย็บผ้า พอด้นสุดชิ้นหมูหลังจากนั้นให้กดเนื้อหมูอัดเข้าไปให้แน่น จนดูกลม ทำจนหมูหมด ควานเศษหมูที่เหลือในน้ำหมักขึ้นมาให้หมด หลังจากนั้นเก็บน้ำหมักไว้พรมหมูเวลาปิ้งสะเต๊ะ

4. ปิ้งสะเต๊ะบนเตาถ่านด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน (ระหว่างปิ้งให้หมั่นพรมน้ำหมัก)จนหมูสุกดี

5. เสิร์ฟกับน้ำจิ้ม แตงกวา ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ มล. เนื่อง นิลรัตน์ จาก www.rosalynth.com

วัตถุดิบสะเต๊ะลือ

หัวกะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

ผงขมิ้น

ขมิ้น มีลักษณะคล้ายแง่งขิง มีเนื้อสีเหลืองสด ให้ผสมในอาหารที่ต้องการสีเหลือง โดยนำมาทุบให้แตก หรือโขลกให้แหลก ละลายลงน้ำแล้วกรอง หรือในปัจจุบัน มีขมิ้นผงจำหน่าย ทำให้ใช้งานได้สะดวกสบายขึ้น

น้ำตาลปึบ

น้ำตาลมะพร้าว ได้จากจั่นมะพร้าว มีลักษณะเหลว มีสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นก้อนเรียกว่า น้ำตาลปึก ถ้าทำน้ำตาลใส่ปี๊บเรียกว่าน้ำตาลปึบ หากใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติสะเต๊ะลือ

พระวิมาดาเธอฯทรงมีรับสั่งไปที่เจ้าเมืองนครศรีธรรมราชให้หาชาวชวาผู้ทำกับเก่ง เพราะโปรดอยากได้ตำรับกับข้าว ของชาวชวา ชาวชวาจึงสอนพระองค์ทำเนื้อย่าง(ต้นตำรับใช้เนื้อวัว) แต่ชื่อของอาหารชนิดนี้เรียกยาก คนในวังจึงเรียก เพี้ยนเป็นสะเต๊ะ และด้วยความอร่อยจนเป็นที่กล่าวขวัญ จากสะเต๊ะธรรมดาจึงกลายเปน็ “สะเต๊ะลือ” ซึ่งเป็นต้นตำรับของหมูสะเต๊ะในปัจจุบัน