แกงฮังเลสูตรโบราณ NORTHERN STYLE HANG LAY CURRY

แกงฮังเล Northern Style Hang Lay Curry

แกงฮังเล Northern Style Hang Lay Curry ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรแกงฮังเลแสนอร่อย แอดพอเพียงขอบอกว่า ไม่ผิดหวังกับสูตรนี้แน่นอน ถูกต้องแล้วค่ะแอดพอเพียงนำเสนอเมนูแกงฮังเล แกงฮังเลพริกแกงเข้มข้น หอมอร่อยรสกลมกล่อม หมูสามชั้นนุ่มๆ สูตรทางเหนือแท้ๆ เครื่องแกงเข้มข้น สามชั้นนุ่มละมุน หอมไปทั้งซอย ลองจินตนาการถึงกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด แค่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำแกงฮังเลกันค่ะ อร่อยกันปังๆ มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูแกงฮังเลกันเลยค่ะ

สูตรแกงฮังเลสูตรโบราณ

หมูสามชั้น 1.5 กิโลกรัม
พริกแห้งใหญ่ 30 เม็ด
พริกขี้หนูแห้ง ตามชอบ
กระเทียม 50 กรัม
หอมแดง 100 กรัม
ข่า 50 กรัม
กะปิ 50 กรัม
น้ำสะอาด 2 ถ้วยตวง
ผงฮังเล 2 ซอง
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง กระเทียม ขิงซอย

วิธีทำแกงฮังเลสูตรโบราณ

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ
หั่นหมูสามชั้นเป็นชิ้นขนาด นิ้วครึ่ง หรือใช้ขาหมูเลาะกระดูกออก
ทำเครื่องแกงโดยการ นำพริกไปแช่น้ำให้นุ่ม ปั่นเข้ากับ กระเทียม หอมแดง กะปิ ใส่น้ำสะอาด ปั่นให้ละเอียด
หมักเนื้อหมูโดยการใส่หมูลงไปในกระทะ และเครื่องแกงลงไป ตามด้วยผงฮังเล เกลือ ซอสปรุงรสต่างๆ เพื่อปรุงรส
เมื่อส่วนผามเข้าเนื้อดีแล้ว เปิดไฟกลางผัดให้หมูและเครื่องแกงงวด หมูนุ่มสุกดี
เมื่อเครื่องแกง งวดสุกดีแล้วให้เติมน้ำและเคี่ยวน้ำแกงไปประมาณ 1 ชั่วโมง คอยตรวจน้ำบ่อยๆอย่าให้แห้ง
เมื่อหมูเปื่อยนุ่มดีแล้ว ปรุงด้วยน้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียกปรุงรสให้ดี ใส่หอมแดง และกระเทียม ขิงลงไปตบท้าย ด้วยซีอิ๊วดำ
คนให้เข้ากัน ตักขึ้นเตรียมเสิร์ฟ คู่ข้าวสวยร้อนๆ หอมอร่อยไปทั้งบาง ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Asia Food Secrets จาก https://www.youtube.com/watch?v=2WTjy-kTneE

กดติดตามคุณAsia Food Secrets ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

ประวัติแกงฮังเลสูตรโบราณ

แกงฮังเล หรือ แกงฮินเล เป็นอาหารไทยประเภทแกงรสชาติเค็ม-เปรี้ยว แกงฮังเลมีต้นกำเนิดจากประเทศพม่า โดยคำว่า ฮี่น (ဟင်း) ในภาษาพม่าแปลว่า แกง และ เล่ (ငလေး) ในภาษาพม่าแปลว่า เนื้อสัตว์ แกงฮังเลได้รับความนิยมจากชาวไทยภาคเหนือและแคว้นสิบสองปันนาประเทศจีน

วัตถุดิบแกงฮังเลสูตรโบราณ

pork

เนื้อหมู (Pork) จัดเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีส่วนต่างๆ ให้เลือกใช้ได้หลายส่วน เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อสะโพก ฯลฯ เนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีความอร่อยสามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลายประเภท โดยเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันออกไป แต่ละส่วนเองก็มีความเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารแตกต่างกันออกไป

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเดิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ