

ต้มยำปลาทับทิมสูตรโบราณ RUBY FISH TOM YUM



ต้มยำปลาทับทิม Ruby Fish Tom Yum

ต้มยำปลาทับทิม Ruby Fish Tom Yum แอดสั้มฉุ้นจะนำเสนอเมนูกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดสั้มฉุ้นลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือต้มยำปลาทับทิม รับรองใครมาชิมต้องติดใจ ต้มยำซุปรประจำชาติ ที่ใช้ปลาทับทิมแสนอร่อยไม่คาว ชดเชือกไปสมุนไพรรคล่องคอ แก้กะหายคลายปวดหัวสมองแล่นหัวโล่งกันไปเลยคะสูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้อาไปเลย ไปเริ่มความอร่อยกันคะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำต้มยำปลาทับทิมกัน แค่อคิดก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวันโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูต้มยำปลาทับทิมกันเลยคะ

สูตรต้มยำปลาทับทิมสูตรโบราณ

ปลาทับทิม 800 กรัม

เห็ดฟาง 150 กรัม

หอมแดง 2 หัว

น้ำมะนาว 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

ตะไคร้ 3 ต้น

ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ

ข่าหั่นชิ้น 8 ชิ้น

มะเขือเทศ 3 ลูก

เกลือ 2 ช้อนชา

น้ำตาล 1/2 ช้อนชา

ใบกะเพรา 1 ถ้วย

พริกแห้งคั่วเม็ดใหญ่ 4 เม็ด

พริกจินดา 8 เม็ด

น้ำเปล่า 800 มิลลิลิตร

วิธีทำต้มยำปลาทับทิมสูตรโบราณ

ซังดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยแล้วสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ตั้งหม้อใส่น้ำจนน้ำเริ่มเดือด ใส่เครื่องต้มยำลงไป ช่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือเทศ หอมใหญ่
เมื่อน้ำเดือดพล่าน ใส่เนื้อปลาทึบหิมลงไป อย่าคนจนกว่าปลาจะสุก
จากนั้นเมื่อเดือดจัด ใส่เห็ดฟาง ปูรสรด้วยเกลือ น้ำตาล พริกสดที่ตำไว้ ชิมรสให้ได้แซ่บตามชอบใจ
ปิดไฟใส่ใบกระเพรา โรยด้วยพริกคั่ว คนให้เข้ากัน ใส่ námะนาว ชิมให้ได้รสตามต้องการ รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ TomJoke FoodTV จาก <https://www.youtube.com/watch?v=tZOkkbPvQCs>



กดติดตามคุณTomJoke FoodTV ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

ประวัติต้มยำปลาทึบหิมสูตรโบราณ

ต้มยำ เป็นอาหารไทยภาคกลางประเภทต้มยำ ซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานไปทุกภาคในประเทศไทย เป็นอาหารที่รับประทานกับข้าวและ มีรสเปรี้ยวและเผ็ดเป็นหลักผสมเค็มและหวานเล็กน้อย แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ต้มยำน้ำใส และ ต้มยำน้ำข้น สำหรับประวัติของอาหารชนิดนี้ ไม่มีหลักฐานแน่ชัดที่บอกถึงจุดกำเนิดของอาหารชนิดนี้ แต่อาจารย์สุจิตต์ วงษ์เทศได้เขียนถึง ต้มยำ ไว้ว่า “เมื่อรับข่าวเจ้าจากอินเดียเข้ามาพร้อมกับการค้าทางทะเลอันดามันและศาสนาพราหมณ์-พุทธทำให้ “กับข้าว” เปลี่ยนไปเริ่มมี “น้ำแกง” เข้ามาหลากหลาย ทั้งแกงน้ำข้นใส่กะทิแบบอินเดียกับแกงน้ำได้แบบจีน”

วัตถุดิบต้มยำปลาทึบหิมสูตรโบราณ

lemon
เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว
tomato
มะเขือเทศ (Tomato) นอกจากจะเป็นผลไม้ที่นิยมรับประทานกันมากที่สุดในโลกแล้ว ประโยชน์ของมะเขือเทศยังมีอยู่มากมาย เพราะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามินซี วิตามินเอ วิตามินเค วิตามินพี วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก โดยมะเขือเทศขนาดปานกลางนั้นจะมีปริมาณของวิตามินซีครึ่งหนึ่งของส้มโอทั้งลูก และมะเขือเทศหนึ่งผลมีปริมาณวิตามินเอที่ร่างกายต้องการจำนวน 1 ใน 3 ของวิตามินเอที่ร่างกายต้องการต่อวันเลยทีเดียว
salt
เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์
sugar

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

basil

โหระพา (basil) ถูกใช้เป็นส่วนประกอบของสมุนไพรที่ราชวงศ์ยุโรปโบราณใช้ใส่น้ำอาบ ปัจจุบันโหระพาเป็นพืชที่มีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในทวีปเอเชียยุโรป อเมริกาใต้และแอฟริกา สำหรับในประเทศไทยสามารถพบได้ทั่วทุกภาคของประเทศ รวมถึงสามารถปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศเช่นกัน โดยโหระพาที่ปลูกกันทั่วไปในประเทศไทยส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกต่อๆ กันมา โดยเก็บเมล็ดพันธุ์เอง และต่อมาบางที่เกิดจากการกลายพันธุ์ไปแต่ก็ยังไม่มีการแบ่งแยกเป็นแต่ละพันธุ์อย่างชัดเจน

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com

