

ปลาหับทิมทอดยำตะไคร้สูตรโบราณ SPICY RUBY FISH SALAD



ปลาหับทิมทอดยำตะไคร้ Spicy Ruby Fish Salad

ปลาหับทิมทอดยำตะไคร้ Spicy Ruby Fish Salad ไม่มีอะไรที่ตีไปกว่าการได้รับประทานของอร่อยๆ ที่ทำทานเอง ด้วยฝีมือของเรา แอดพอเพียงชวนทำเมนู ปลาหับทิมทอดยำตะไคร้กับข้าวสาลีไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากเลยล่ะ อยากแชร์สูตรเลย ปลาหับทิมเอามาทอดกรอบ เอามาเข้าเครื่องยำสมุนไพรแบบไทยๆ แซ่บจัดจ้านถึงใจ เอามาทานกับข้าว หรือแก้มก็เยี่ยมได้อร่อยแบบสุดๆ นี่กดูสิที่รัก แค่นี้ก็น้ำลายไหลแล้วแม่ เก๋เรียนมานานหิวแล้ว มาทำปลาหับทิมทอดยำตะไคร้กันล่ะ อร่อยกันปั้งๆ มาค่ะดาวนโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูปลาหับทิมทอดยำตะไคร้กันเลยล่ะ

สูตรปลาหับทิมทอดยำตะไคร้สูตรโบราณ

ปลาหับทิม 1 ตัว (1,000 กรัม)
แป้งสาลี 3 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ 30 กรัม
หอมแดง 15 กรัม
ขิงแก่ 15 กรัม
มะนาวหั่นเต๋า 15 กรัม
ใบสาระแหน่ 2 กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 50 กรัม
พริกแดงจินดา 10 กรัม
พริกขี้หนูสวน 5 กรัม
น้ำมะนาว 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำเชื่อม 3 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำปลาหับทิมทอดยำตะไคร้สูตรโบราณ

ล้างตัววัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

- วิธีทำน้ำยำสมุนไพร

ชอยตะไคร้เป็นแฉ้นให้ละเอียด ตามด้วยชอยขิงเป็นเต้าเล็กๆ หั่นมะนาว รวมทั้งพริกให้เรียบร้อย
ทำนํ้ายา โดยการผสมเครื่องปรุง ที่ตวงไว้ทั้งหมดชิมรสชาติ ปรับรสตามชอบใจ
ใส่ส่วนผสมเครื่องสมุนไพร ที่ชอยทั้งหมดคนให้เข้ากันจะได้นํ้ายาแซ่บๆ จัดจ้านถึงใจ
- วิธีทำปลาทับทิมทอด
ล้างและหั่นปลาโดยการแยกก้าง และเนื้อปลาเอาไว้ ซับนํ้าให้แห้ง
ตั้งกระทะไฟปานกลาง เอาเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดให้สุกเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้
เอาปลาคลุกแป้งสาลีจนประกศจ้นแห้ง นำมาลงไปทอดจนกรอบเหลืองทอง น้ำมันต้องร้อน
ให้ทอด โดยนํ้ามันร้อนและอย่าคนเวลาลงไปแรกๆ ปลาจะละะ ทอดไว้ให้กรอบเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้
จัดเสิร์ฟโดยการนำปลาลงจาน ราดด้วยนํ้ายาสมุนไพรแซ่บๆ โรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และใบสะระแหน่ พร้อมแซ่บ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ กินได้อร่อยด้วย จาก <https://www.youtube.com/watch?v=19BNFFqxsGA&t=86s>

กดติดตามคุณกินได้อร่อยด้วย ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบปลาทับทิมทอดยำตะไคร้สูตรโบราณ
wheat flour แป้งข้าวสาลี (wheat flour) เป็นแป้งที่ได้จากเมล็ดของข้าวสาลี (wheat) นำมาโม่ให้เป็นผงละเอียด โปรตีนในแป้งสาลี ทำให้แป้งสาลีมีสมบัติเฉพาะที่ต่างจากแป้งอื่น ประกอบด้วย โปรตีนกลูเตนินและไกลอะดิน ในสัดส่วนต่างๆ กัน จะสร้างพันธะไดซัลไฟด์ ทำให้ได้กลูเตน ซึ่งมีลักษณะเหนียวและยืดหยุ่น สามารถเก็บกักก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ผลิตขึ้นโดยสารที่ทำให้ขึ้นฟู เช่น ยีสต์ หรือผงฟู เอาไว้ได้ ทำให้รักษารูปร่างได้
lemon เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว
syrup ไชร์ป (Syrup) หรือที่รู้จักในภาษาไทยว่า “น้ำเชื่อมหรือยาน้ำเชื่อม” คือสารให้ความหวานผลิตจากธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไชร์ปจะมีน้ำตาลกลูโคสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ



สูตรโบราณ.com

