เส้นจันท์ผัดปูสูตรโบราณ STIR FRIED RICE NOODLE WITH CRAB MEAT

เส้นจันท์ผัดปู Stir Fried Rice Noodle with Crab Meat

เส้นจันท์ผัดปู Stir Fried Rice Noodle with Crab Meat ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากไปกว่าการได้ทานเมนูเด็ดสุดอร่อย ที่ทำทานเอง ด้วยฝีมือของเรา แอดพอเพียงนำเสนอเมนู เส้นจันท์ผัดปูจานหลักสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย เส้นจันท์ที่เหนียวนุ่ม ผัดให้ออกมารสกลมกล่อมหวานนำ สไตล์ไปนั่งกินที่ริมน้ำจันทบูรณ์จริงๆ ผัดกับปูม้า หรือของทะเลที่ชอบ อร่อยได้ง่ายๆเครื่องไม่กี่อย่างนึกดูสิที่รัก เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำเส้นจันท์ผัดปูกันเลยค่ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเส้นจันท์ผัดปูกันเลยค่ะ

สูตรเส้นจันท์ผัดปูสูตรโบราณ

เส้นจันท์ 1 ห่อ
ปูสด 1/2 – 1 ตัวกลาง
พริกชี้ฟ้าแห้ง 5 เม็ด
กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับ 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาหรือซีอิ๊ว 1-2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขาม 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊ป 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำเส้นจันท์ผัดปูสูตรโบราณ

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ
โขลกเครื่องผัด พริกชี้ฟ้าแห้ง กระเทียมสับ หอมแดงสับ จนเข้ากันดีแล้วพักไว้

เส้นจันทร์แช่น้ำไว้ซัก 15 นาทีจนเส้นนิ่ม หรือจะผัดไฟแรงจัดมากๆ แล้วรินซุปลงไประหว่างผัดก็ได้
เคี่ยว น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามให้ละลายเข้ากันดี
ตั้งกระทะใช้ไฟกลางผัดปูและเครื่องที่ตำไว้จนหอม ถ้าอยากให้ปูสุกเพื่อให้แน่ใจก็เติมน้ำซัก 1/4 ถ้วยตวงแล้วหาฝาชีมาครอบไว้รอจนสุกไม่เกิน 30 วินาที ตามด้วยเส้น ผัดต่อจนเริ่มนิ่ม หากแห้งเกินไปให้เติมน้ำเล็กน้อยให้แฉะนิดๆหรือไม่ก็ได้หากชอบทานแบบผัดแห้งๆ แล้วปรุงรสด้วยซอสที่เคี่ยวไว้ ตักเสริฟ นิยมทานคู่กับต้นกุยช่าย ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ FoodTravelTVChannel จาก https://www.youtube.com/watch?v=IkHZByQkxDs

กดติดตามคุณFoodTravelTVChannel ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

ประวัติเส้นจันท์ผัดปูสูตรโบราณ

ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ หรือเรียกสั้นๆ ว่า เส้นจันท์นั้นจัดได้ว่าเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ขึ้นชื่อในความเหนียวนุ่น และความอร่อยจนกลายเป็นสินค้าเลื่องชื่อของจันทบูรที่ส่งไปขายทั่วประเทศ ซึ่งเส้นจันท์ที่จะนำมาใช้ในการผัดปูนั้น จะต้องมีการเตรียมเส้นไว้เป็นอย่างดีเสียก่อน โดยการแช่น้ำแล้วนำมาขัด และคลี่ตัวออกไม่ให้เส้นติดกัน ต่างจากการผัดก๋วยเตี๋ยวโดยทั่วไปที่นำเส้นไปแช่น้ำให้อ่อนนุ่มแต่เพียงอย่างเดียวแล้วก็นำไปใช้ผัด เส้นจันท์ที่ได้รับการจัดเตรียมที่ถูกวิธีนั้นเมื่อนำมาผัดกับน้ำผัดปูที่เตรียมไว้ล่วงหน้าแล้ว จะผัดให้เข้ากันจนน้ำผัดปูซึมเข้าเส้นไปจนทั่ว ทำให้ เสมือนเป็นรสชาดของเส้นจันท์เลยทีเดียว ซึ่งก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปูที่ผ่านกระบวนการอย่างถูกวิธีนั้น แม้จะทิ้งไว้นานเส้นก็จะไม่เกาะติดกันเป็นก้อนเหมือนก๋วยเตี๋ยวผัดอื่นๆ

วัตถุดิบเส้นจันท์ผัดปูสูตรโบราณ

crab
ปู (Crab) นับได้ว่าเป็นอาหารยอดนิยมที่มีราคาสูงพอสมควร เนื้อมีรสชาติหวานอร่อย สามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนู ทั้งต้ม ยำ แกง ผัดผงกระหรี่ ผัดพริกไทยดำ วิธีเลือก ให้เลือกตัวที่มีน้ำหนักมาก เพราะปกติปูจะมีน้ำอยู่ในตัวมาก เมื่อถูกจับขึ้นมาน้ำจะระเหยออกไปตลอดเวลา ดังนั้นยิ่งวางขายนานเท่าไหร่ น้ำหนักก็ยิ่งเบาลงจึงให้เลือกปูที่หนักๆ ไว้ก่อน
peppers
พริกไทย (Peppers) เป็นพืชที่มีผลเป็นพวงเม็ดขนาดเล็ก จัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา และป็นราชาแห่งเครื่องเทศที่มีรสชาติเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำเป็นพริกไทยแห้งไว้ใช้เป็นเครื่องปรุงในการประกอบอาหาร ถ้าเป็นแบบแห้งทั้งเปลือกจะเป็น พริกไทยดำ หรือ Black Pepper (เพราะมีผงของเปลือกสีดำปนอยู่) แต่ถ้าลอกเปลือกออกก่อนทำเป็นผงก็จะได้เป็น พริกไทยขาว หรือ White Pepper (พริกไทยล่อน) เนื่องจากพริกไทยมีปริมาณน้ำในแต่ละเม็ดน้อยมาก จึงไม่ค่อยขึ้นรา ซึ่งวิธีการเก็บรักษาก็ง่าย ๆ เพียงแค่เก็บไว้ในโหลแก้วให้มิดชิด ส่วนพริกไทยป่นก็ควรบดเก็บแต่น้อยในภาชนะที่แห้งสนิทและปิดให้มิดชิดเช่นกัน
garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย
sugar
น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ