

# ผัดเผ็ดปลาทับทิมสูตรโบราณ STIR-FRIED RUBY FISH WITH RED CHILI PASTE



## ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste

ผัดเผ็ดปลาทับทิม Stir-fried Ruby Fish with Red Chili Paste วันนี้แอดพอเพียงจะมาชวนทำกับข้าวสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้อะไรสูตรเลย นั่นคือผัดเผ็ดปลาทับทิม ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ ปลาทับทิมทอดร้อนๆ คลุกเค้าด้วยเครื่องแกง สมุนไพรไทยสดๆ แซ่บจี๊ดจ๊าด สะใจ อร่อยมากสำหรับคนชอบความแซ่บลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้เอาไปเลย เอาละคะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำผัดเผ็ดปลาทับทิมกัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร อดใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูผัดเผ็ดปลาทับทิมกันเลยคะ

## สูตรผัดเผ็ดปลาทับทิมสูตรโบราณ

ปลาทับทิม 1 ตัว (1 กก.)

พริกแกงผัดเผ็ด 80 กรัม

ขอสหอยนางรม 2 ชต.

น้ำตาลปีบ 1 ช้อน

น้ำปลา 1/2 ชต.

ซีอิ๊วขาว 1 ชต.

ใบมะกรูด ตามชอบ

แป้งทอดกรอบ 200 กรัม

กระชาย พริกไทยสด

พริกชี้ฟ้าแดง สำหรับแต่งหน้า

## วิธีทำผัดเผ็ดปลาทับทิมสูตรโบราณ

ซั้งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ล้างทำความสะอาดปลา ด้วยเกลือ ชัดเมื่อกออกให้หมด แล้วปลาแยกเนื้อและกระดูกออก ซับให้แห้ง

เอาแป้งทอดกรอบชุบเนื้อปลาให้แห้ง

ตั้งน้ำมันท่วม ไฟร้อนเอาก้างปลาลงทอดให้เหลืองทอง จากนั้นนำเนื้อปลาลงไปทอดต่อ จนกรอบสุกเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้  
ตั้งกระทะให้ร้อน เติมน้ำมันนิดหน่อยเอาพริกแกงลงไปผัดให้หอม จากนั้นปรุงรสให้อร่อย  
จากนั้นใส่เครื่องหอมสมุนไพร ใบมะกรูด กระชาย พริกไทยอ่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน  
นำปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยพริกชี้ฟ้าสดไฟ ตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ ปิ่นโต #pintocooking จาก [https://www.youtube.com/watch?v=DJ0\\_eJ0NSXc](https://www.youtube.com/watch?v=DJ0_eJ0NSXc)

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณปิ่นโต #pintocooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

## วัตถุดิบผัดเผ็ดปลาท้มสูตรโบราณ

### sugar

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

A recipe is a story end  
with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงทีสำหรับ

f สูตรโบราณ.com

