

รวมสูตรก๋วยเตี๋ยว ทำกินได้ทำขายรวย



รวมสูตรก๋วยเตี๋ยว ทำกินได้ทำขายรวย

รวมสูตรก๋วยเตี๋ยว ทำกินได้ทำขายรวย ก๋วยเตี๋ยว เป็นเมนูที่เตรียมง่าย เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย มีโภชนาการครบหมู่ และทุกคนต่างชื่นชอบ องค์ประกอบของก๋วยเตี๋ยว มีเนื้อสัตว์ น้ำซุป และผักต่างๆ วันนี้แอดมินจะขอเอาใจคนรักก๋วยเตี๋ยว โดยให้เลือกสูตรไปทำรับประทานจุกๆ น่าๆไปเลยละ

แต่ก๋วยเตี๋ยว แบบไทยๆนี้แหละเด็ดจริง เพราะมาหลากหลายรูปแบบ จะแซ่บซี้ดถึงทำเป็นตั๋มยำ ก็ย่อมได้ หรืออยากซดเซ่งๆ กลมกล่อม เป็นน้ำใสก็ไม่ผิด หรือนัวๆ เข้มข้นๆ เป็นก๋วยเตี๋ยวเรือ ยาจีน หรือ ซอสเย็นตาโฟ มีให้เลือกสรรทุกสิ่งอัน เนื้อก็มีตั้งแต่ เนื้อสะตู่ไฟ ลวกๆ หรือจะตัน สด เปื่อยก็มีให้เลือก กันตามอัธยาศัยละ เรามาไล่เรียงดูและทำไปพร้อมๆ กันนะละ



1. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น



วิธีทำอย่างง่าย ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นอร่อยฟินมากๆ เนื้อตุ๋นสูตรเด็ด สำหรับทำก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หรือจะเป็นเกาเหลาเนื้อตุ๋นก็ได้ดีมาก ๆ สูตรนี้ได้ทั้งความหอมของเครื่องตุ๋น แต่ยังคงรสชาติ และกลิ่นของเนื้อไว้ได้ดี น้ำซุปรสกลมกล่อม ถูกใจสายเนื้อแน่นอน อย่าให้ลืมน้ำให้แซ่ดเลยคะแม่ ถึงนิพพานเอาง่ายๆ

ไปที่คลิป 

2. ก๋วยเตี๋ยวเป็ด



เมนูอร่อย ก๋วยเตี๋ยวเป็ด หน้าตาดูดีมีชาติตระกูล หากทานร้านอร่อยยากขึ้นทุกวัน เป็ดก็บางเป็นกระดาษ อย่างกระนั้นเลยทำทานเองเลยคะ สูตรนี้เป็ดเป็นเป็ด ใส่ลงไปให้ juicy ทำตามเจ้าของสูตรทำไม่ยากอย่างที่คิด เป็ดอ้วนๆ ชื่นหนาๆ เลือด คือดีที่ได้เกิดมา สดขยอดก๋วยเตี๋ยวแค่คิดก็ใจละลาย สูตรดีจากช่อง เข้าครัวทำกิน Enter the kitchen

ไปที่คลิป 



3. ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก



ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกที่ทั้งหอมละมุน กระตุ้นปุ่มรับรสให้ทำงานหนัก น้ำซุปหวานใส หอมกลมกล่อม สูตรจากอยุธยา เข้ากันกับไก่ฉีก อันแสนเรียบง่าย ตีนไก่ก็ร้อน วิธีทำไม่ยากใช้เครื่องปรุงติดครัว เห็นง่าย ๆ แบบนี้แต่อร่อยถูกใจมากนะ ค่ะ อะไรก็เอาไม่อยู่

ไปที่คลิป



4. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยาจีน



ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยาจีนในฝัน อร่อยมากเกินห้ามใจเลยคะ ก๋วยเตี๋ยวหอมยาจีนฉุยๆ ดีต่อสุขภาพ น่องสะโพกตุ๋นจนเปื่อย น้ำซุปเข้าเครื่องยาจีนหอมๆเข้มข้น ลวกเส้นนิด ผักหนอย ใส่ไก่ เต็มน้ำซุปอุ่นๆ สุดยอดไปเลยคะ สูตรนี้ที่คู่ควรกับเพื่อนๆ แอดขวัญข้าวแนะนำให้ลองทำดูเลยคะ สูตรเด็ด อร่อยไม่เหมือนใคร

5. เส้นใหญ่ผัดซี่เมา



เส้นใหญ่ผัดซี่เมาเมนูกับข้าว กับรสชาติอันลึกซึ้ง ละเอียดย่อยน เมนูแซ่บหุดดับดับใหม่ ที่จะให้คุณกระปรี้กระเปร่า เส้นใหญ่ที่ผัดจนหอมกระเพาะ ตามด้วยสมุนไพรสารพัดชนิด พริกแซ่บสะใจ ใก่นุ่มๆ เรียกว่าเอาให้ตื่นเลยละ ประทับจิตประทับใจคนชิมเป็นแน่แท้ ดนตรีมา!!! แอดขวัญข้าวการันตีค่า

6. ก๋วยเตี๋ยวแกง



ก๋วยเตี๋ยวแกง อร่อยทำกินเวลาไหนก็อร่อย ก๋วยเตี๋ยวสไตล์อิสลามที่อร่อย หอมเครื่องเทศ เครื่องแกง มากับน้องไก่

อ้วนๆ เต็มปากเต็มคำ ตามด้วยเครื่องเครา ไข่ต้ม เต้าหู้ ไข่โป๊ว ถั่วงอกกรอบกรอบ ใครไม่เคยลองขอบอกค่ะ ไปลองให้ไ้เลยละ อย่าให้ได้พลาด มากด้วยคุณค่า กว๊ยเตี่ยวเมนูที่ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง



7. ผัดซีอิ๊วหมู่ม



ผัดซีอิ๊วหมู่มสูตรเด็ด อันแสนโดดเด่น จินตนาการถึงเมนูเส้นแสนอร่อย จานโปรดที่ผัดจนเส้นหอมกระทะ เข้ากันได้ดีกับหมู่มๆ ที่หมักมาเป็นอย่างดี ตัดรสด้วยก้านคะน้ากรอบกรอบ ได้ลองแล้วอร่อยถึงขั้นสวรรค์วิมานเชียวละ แอดขวัญข้าวทำให้ลองทำคะรับรอง เด็ดจริงอร่อยจริง



8. ผัดหมี่ฮกเกี้ยน



ผัดหมี่ฮกเกี้ยน รสชาติที่จะพาให้ทุกคนลิ้มไม่ลง ผัดหมี่สไตล์ฮกเกี้ยน ที่มีขายแถวภูเก็ตแทบจะเป็นอาหารประจำภูเก็ตไปแล้ว ผัดหมี่เหลืองนุ่มๆ เข้ากันได้ดีกับซีฟู้ด ผักกวางตุ้ง เครื่องปรุงนิดหน่อย ผัดง่ายแต่อร่อยหาเครื่องแน่นๆ เพราะทำเอง หาไม่ได้จากร้านไหน เมนูก๋วยเตี๋ยวผัดสไตล์ไทย ที่ใครกินก็ต้องยกนิ้วโป้งให้



9. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น



TomJoke FoodTV

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นที่ใครกินต้องหลงรัก หมูที่นำมาตุ๋นได้ที่ เอาลิ้นแตงก็ละลายในปาก กับน้ำซุ๊ปที่ต้มด้วยกระดูกหมู

สามเกลอ เดิมเครื่องปรุงต่างๆ ก็อร่อยเหาะบ้าง ไม่ต้องอะไรมากมาย เป็นสูตรที่เหมาะสมทำกินทำขาย อร่อยชั่วครั้ง ทำง่ายที่บ้าน เมนูถ้วยเดียวสุดโปรด สำหรับทุกคนในครอบครัว



10. ข้าวซอยไก่



ความเด็ดของข้าวซอยไก่ ใครหละจะอดใจอยู่ ข้าวซอยน้ำแกงเข้มข้น มากับไก่นุ่มๆ เครื่องแกงเข้าเนื้อ เครื่องเคียงครบครันตำรับจาวเหนือแท้ๆเจ้า หาทานของแท้ยากสุดๆ เมนูอาหารจานเส้นแบบปังๆสไตล์ไทย เดินเร่ดๆเช็ดสวยๆ ได้เลยหากใครได้ชิม แอดขวัญข้าวขอบอกเลยจ้า



11. ผัดหมี่ฮ่องกง



ผัดหมีฮ้องกง

สูตรที่ส่วนผสมลงตัวผัดหมีฮ้องกง อร่อยเด็ด ผัดหมีเครื่องไฮโซ ใช้เส้นหมีชั่วผัดกับแฮม กุ้ง และปู รสชาติไม่จืดจาง เคลิติลล์อยู่ที่การผัดสร้างความหอมตลบอบอวนไปทั่ว ทานพร้อมน้ำจิ้มจิ๊กโง่ เป็นอีกเมนูที่ทำงานแต่อร่อย เหมาะกับความร่ำรวย และไฮโซของเราค่ะ เชื่อได้ว่าเมนูถ้วยเดียวผัด เด็ดจริงๆ อร่อยจริง ต้องลองพิสูจน์ ไปทำกันเลยคะ

ไปที่คลิป



12. ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส



ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส ก๋วยเตี๋ยวหน้าตาดี ก๋วยเตี๋ยวน้ำซุ๊ปใสๆ แซ่ๆ กลมกล่อม มากะบสูตรลูกชิ้นที่ทำเอง เหมาะ

สำหรับทุกคนในครอบครัว มันเข้ากันกับกระเทียมเจียว หอมกรุ่น ถั่วงอกกรอบกรอบ ได้ชิมซักสาม รังแต่จะเต็มชามสอง หากใครทำแอตขวัญข้าว สังเกตได้ว่ามันลงแน่นอนคะ ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง



i 13. ก๋วยเตี๋ยวขาหมูตุ๋น



ก๋วยเตี๋ยวขาหมูตุ๋น รสกลมกล่อม เมนูก๋วยเตี๋ยว ทำง่ายอร่อยมาก ขาหมูที่ตุ๋นจนเปื่อย หวาน ชุ่มฉ่ำ เหมาะสำหรับคนรักคอลลาเจนหน้าใสหน้าแดง เข้ากันกับเครื่องเทศต่างๆ ที่รังสรรค์จนได้น้ำซุปหอม กลมกล่อม เสิร์ฟกับมะนาวคั้นรส กรรเทียมเจียว และผักชีไทย เท่านั้นก็เด็ดไม่แพ้ใคร



i 14. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ



ของเด็ดที่แอดขวัญข้าวแนะนำ เมนูก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ แซ่บๆสะใจ ชด ร้อนๆ คล่องคอ มากับหมูสับกลมกล่อม หมูแดงนุ่มๆ เครื่องจัดเต็มทั้งไข่เปิด ลูกชิ้น สูตรแบบนี้ทำกินที่บ้านก็ได้ ทำขายก็รองรับทรัพย์นับตั้ง น่ากินมากแถวยาวเป็นกิโลค่า อร่อยเข้ากันลองทำดูนะคะ เมนูสไตส์ไทย



15. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ



รสชาติก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระอันเอกอุ วัดฤทธิพิคัตสรร์อย่างดี เนื้อไก่ เปื่อยนุ่ม น้ำซุปหอมเข้มข้น กลิ่นอันยั่ววนอัน

เป็นเอกลักษณ์สมุนไพรหลายอย่าง หวานกลมกล่อม ตัดเลี่ยนด้วยมะระตุ๋น บอกได้คำเดียวอร่อย รังสรรค์ราฟอครัวมืออาชีพมาทำ ต้องขอขอบคุณสูตรจากคุณแม่ชี นื่องมดดี Channel สำหรับก้วยเตี่ยวที่ยากจะลืมลง



16. ก้วยเตี่ยวคั่วทะเล



TomJoke FoodTV

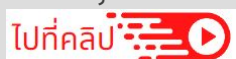
ก้วยเตี่ยวคั่วทะเลที่อร่อยอย่าบอกใคร สูตรโดยคุณTomJoke FoodTV ก้วยเตี่ยวคั่วที่คราวนี้ไม่ใช่ไก่ แต่เป็นทะเล บังยุยกมาทั้งทะเล ปลาหมึก และกุ้งสดๆ เข้ากัยได้ดีกับเส้นใหญ่หอมกลิ่นคั่วกระทะ โรยพริกไทยนิด หอมเจียว หน่อย ดันหอมซอย ก็พร้อมแซ่บ ก้วยเตี่ยวที่กินกับอะไรก็อร่อยเข้ากันเข้ากัน แอดขวัญข้าวอยากใหลอง



17. ก้วยเตี่ยวหมูน้ำตก



เมนูสุดคลาสสิกก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก ก๋วยเตี๋ยวเรือที่มีสไตล์ซุปรเข้มข้น หอมสะใจเป็นเอกลักษณ์ มากับเครื่องจัดเต็ม หมูนุ่ม ตับนุ่ม กากหมู สามารถทำขายแล้วรวยไปได้เลยจ้า สูตรนี้เจ้าของสูตรบอกละเอียดหมด ไปลองทำดูนะคะ ทำใหม่ๆแล้วทานเลย อร่อยสุดเหวี่ยงไปเลยคะ อยากให้ลองคะพลาดไม่ได้เลย



18. ก๋วยเตี๋ยวเรือ



สูตรเด็ดก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวที่เครื่องจัดเต็ม หมูนุ่มตบนุ่ม น้ำซุปรเข้มข้น เน้นๆ หอมอร่อย กากหมูเจียว ที่ทำเอง นั่นคือหนทางสู่นิพพาน เพียงแค่ได้ลิ้มลอง ซุป ตามด้วย หมูนุ่มๆ ตับหวานๆ ลูกชิ้นเต๋งๆ ตบด้วยกากหมู แค่นี้ก็ละลายแล้วคะ สูตรนี้เป็นสูตรดีด รูป รส กลิ่น หน้าตาทุกอย่างครบ เพอร์เฟคสุดๆเลยคะ ลองทำดูอาจเป็นสูตรชิกเนเจอร์ของเพื่อนๆ





19. ก้วยเตี๋ยวคั่วไก่



ก้วยเตี๋ยวคั่วไก่อัดแน่นไปด้วยคุณภาพ ก้วยเตี๋ยวที่อัดสุดปรอท ไก่หมัก คั่วหอมๆ กับเส้นที่คั่วหอมกรุ่นถ้าให้ดี ต้องให้ไหม้เล็กน้อย หอมกลิ่นกระทะ เข้ากันกับปลาหมึกดองนิด พริกไทยเหาะลงไปหน่อย โรยต้นหอมซอย ก็ได้เมนูง่ายๆ แล้วจ้า เมนูก้วยเตี๋ยวไทย ที่อร่อยล้ำ หน้าตาดี รสชาติเหมือนเชฟมิชลินมาเสิร์ฟที่บ้าน



20. ก้วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ



ครบเครื่องก้วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ที่ให้อร่อยวัดดูดิบต้องคัดมาอย่างดี เมนูโปรด ก้วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ที่ซอสต้องเด็ดจะไม่ซื่อซอสขาวแดงๆตามตลาดคือ ห้ามเลยแม่ สูตรนี้เจ้าของสูตรดีน้ำซอสเอง เครื่องเครา ลูกชิ้น เต้าหู้ ปลาหมึกดอง อย่าให้ขาด พร้อมทอดเกี้ยวกรอบ แค่นี้ก็เต็มเต็มคันทันวันแล้วละ แอดขวัญเชื่อว่าใครทำก็อร่อยลองทำตามขั้น



ประวัติก๋วยเตี๋ยว

ว่ากันว่าตามประวัติศาสตร์ เส้นก๋วยเตี๋ยวเริ่มแพร่หลายเข้ามาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยติดต่อกับชาวต่างชาติ และชนชาติที่นำเส้นต่างๆเข้ามา ก็ไม่ต้องเดาเลยละ จินนัองเอง โดยชาวจีน จะต้มก๋วยเตี๋ยวเมนูเส้นกินกันในเรือ โดยมีการต้มนำซุ๊ป ใส่เนื้อสัตว์ต่างๆ ผัก เป็นจานก๋วยเตี๋ยวที่เรา รู้จักกันดี ในปัจจุบันก็ได้มีการ ดัดแปลง ผสมผสานอาหารจากหลายๆชาติ จนเป็นสารพัดเมนูเส้นในประเทศไทยนี้แหละค่ะ

คุณประโยชน์ก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารขามเตี่ยว ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เกือบครบ 5 หมู่ ว่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เส้นหมี่ หรือบะหมี่ อาหารประเภทเส้นเหล่านี้ทำมาจากวัตถุดิบประเภทข้าว ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เส้นหมี่ ทำจากแป้งข้าวเจ้า ส่วนบะหมี่ทำจากแป้งข้าวสาลี ดังนั้นคุณค่าทางโภชนาการหลักที่ได้รับจากการกินอาหารเส้นนี้ก็คือ

“คาร์โบไฮเดรต” ซึ่งจะให้พลังงานแก่ร่างกาย นอกจากนี้ยังได้รับสารอาหารชนิดอื่นๆ ตามไปด้วย เช่น โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ ก๋วยเตี๋ยวขามเตี่ยวก็มีคุณค่าอาหารครบ 5 หมู่ คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากก๋วยเตี๋ยว คือ เส้น ก๋วยเตี๋ยวทุกประเภท ที่จัดอยู่ในประเภทข้าว สร้างเป็นพลังงานให้กับร่างกาย

โปรตีน ได้จากลูกชิ้น หมูสับ หรือเนื้อวัว เนื้อปลา เครื่องในสัตว์ ที่ร่างกายเรานำไปใช้สร้างความเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ

วิตามินและแร่ธาตุ อยู่ในผักโรย หรือถั่วงอก ค่ะน้ำ ผักบุ้ง ช่วยทำให้ร่างกายทำงานได้อย่างปรกติ และสร้างภูมิคุ้มกัน

ไขมัน ที่ปรุงจากกระเทียมเจียว หรือไขมันจากสัตว์ ยิ่งถ้าเป็นผัดไทย หรือผัดซีอิ๊ว จะมีปริมาณไขมันสูงมากเลยทีเดีย

