

# ยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้า Rice Noodles Spicy Salad with Preserved Fish



## ยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้า Rice Noodles Spicy Salad with Preserved Fish

ยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้า Rice Noodles Spicy Salad with Preserved Fish ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้าเด็ดๆ แอดหยาดฟ้าก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดหยาดฟ้านำเสนอเมนูยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้า ยำขนมจีนสูตร เด็ดเจี๊็บแซ่บหนั ปลาหูแน่นๆ รสเด็ดด้วยน้ำปลาร้าชั้นดี ยำกับขนมจีนเข้าเนื้อ แนมด้วยผักพื้นบ้านเปลี่ยนรสชาติในคำเดียว แต่เริ่มยำก็ต่อมน้ำลายแตกแล้วค่ะ ลองนี่ก็ดูสไตส์ไทย ซึ่งแอดหยาดฟ้าลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้ากันเลยคะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาคะดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหนัปลา ร้ากันเลยคะ

## สูตรยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหัวปลาร้า

ปลาทุ 1 ตัว

ขนมจีน 100 กรัม

ผักแนมต่างๆ ตามชอบ

พริกป่น 1 ชช.

มะนาว 2-3 ลูก

น้ำปลาร้า 2 ชต.

น้ำเชื่อมน้ำยำ 1 ทัพพี

ไถ่ยอ 100 กรัม

ไส้กรอก 100 กรัม

พริกสด 5 เม็ด

หัวหอมแดง 5 หัว

## วิธีทำยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหัวปลาร้า

ล้างตัวงูสด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

หั่นถั่วฝักยาว ถั่วพู แฉลบๆ พอดีคำ ซอยผักชีฝรั่ง กะหล่ำปลีซอย แครอทซอย หอมแดงซอยเตรียมพักไว้

ในอ่างผสมเตรียมน้ำเชื่อมน้ำยำ พริก น้ำปลาร้า คนให้ผสมเข้ากัน

ใส่เส้นขนมจีนลงไปยำ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตามด้วยผักที่ซอยเตรียมไว้

จากนั้นตามด้วยเนื้อสัตว์ ไถ่ยอลวก ไส้กรอกลวก และปลาทุทอด

สุดท้ายโรยหน้าด้วยผักชีต้นหอม ชิมรส เปรี้ยวเค็มหวาน ปรับรสด้วยมะนาว

ตักใส่จาน เตรียมเสิร์ฟ แนมด้วยผักกาดหอม แดงกว่า ไข่ต้มตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ

# รวมสูตรอาหารไทย

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครั้วผึ้งปรุง เดลิเวอรี่ จาก <https://www.youtube.com/watch?v=8InVHQL3OUI>

กดติดตามคุณครั้วผึ้งปรุง เดลิเวอรี่ ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

SUBSCRIBE 

## วัตถุดิบยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บหัวปลาร้า

### lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

### syrup

ไซรัป (Syrup) หรือที่รู้จักในภาษาไทยว่า “น้ำเชื่อมหรือยาน้ำเชื่อม” คือสารให้ความหวานผลิตจากธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไซรัปจะมีน้ำตาลกลูโคสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย

### chicken

เนื้อไก่ (Chicken) เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน ช่วยในเรื่องการเจริญเติบโต สร้างกล้ามเนื้อและเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน อุดมด้วยวิตามินบีรวม เช่น วิตามินบี 12 ช่วยบำรุงสมองและระบบประสาท ช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง ป้องกันโรคโลหิตจางได้ มีไนอะซิน (วิตามินบี 3) วิตามินบี 5 และ 6 ที่ช่วยในกระบวนการเมตาบอลิซึมโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและไขมันให้เป็นพลังงาน

### sausage

ไส้กรอก (sausage) คือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (meat product) เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ไก่ ไก่วง แกะ ที่ได้จากการนำเนื้อมาบด ผสมกับเกลือ และเครื่องปรุงรสแล้วบรรจุในไส้ (casing) เพื่อทำให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก

### onion

หอมหัวใหญ่ (Onion) เป็นพืชล้มลุก อยู่วงศ์เดียวกับกระเทียม เป็นหอมชนิดหนึ่ง มีหัวอยู่ใต้ดิน ลำต้นจะถูกห่อหุ้มด้วยกาบใบโดยรอบๆ ดอกออกเป็นช่อ แทงออกมาจากตรงกลางลำต้น หัวมีลักษณะทรงกลมแบน หรือทรงกลมรี หัวอ่อนมีเปลือกกาบใบห่อหุ้มหลายๆชั้นสีขาว หัวแก่มีเปลือกด้านนอกแห้งมีสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียกลาง เป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในหลายประเทศทั่วโลก

THE  
PINTO RECIPE



# หน้าแรกปิ่นโตเรซีพี้