

กุ้งอบวุ้นเส้น Steamed Prawns with Vermicelli



กุ้งอบวุ้นเส้น Steamed Prawns with Vermicelli

กุ้งอบวุ้นเส้น Steamed Prawns with Vermicelli ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากไปกว่าการได้รับประทานของอร่อยๆ จากสูตรเด็ดและเราทำเอง แอดขวัญข้าวมาชวนทำ กุ้งอบวุ้นเส้นจานหลักสไตล์ไทย ซึ่งแอดขวัญข้าวลองมาแล้วอร่อยมากๆ เลยค่ะ อยากรู้อะไรสูตรเลย สูตรนี้ใช้กุ้งแม่น้ำเต็มปากเต็มคำ ด้วยวุ้นเส้นที่เหนียวนุ่มอร่อยอบมาร้อนๆหอมๆ ได้ทานคำเดียวก็ต้องต่อจนหมดจานลองจินตนาการถึง ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำกุ้งอบวุ้นเส้นจัดไปค่ะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค่ะดาวนี่โหลดสูตร มือชิวาควงตะหลิวมือซ้ายจับกระทะ สวาท้ำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูกุ้งอบวุ้นเส้นกันเลยละ

สูตรกุ้งอบวุ้นเส้น

กุ้งแม่น้ำ 3 ตัว

รากผักชี 3 ราก

สูตรกึ่งอบวุ้นเส้น

ต้นหอมซอย 1 ถ้วย

คึ่นช่าย 1 ถ้วย

หมูสามชั้น 30 กรัม

วุ้นเส้น 1 ถ้วย

น้ำมันหอย 4 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันงา 1 ช้อนชา

พริกไทยดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

ซีอิ้วดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ

ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ

ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาล 1/2 ช้อนโต๊ะ

ขิง 5 ชิ้น

กระเทียม 6 กลีบ

วิธีทำกึ่งอบวุ้นเส้น

- ผสมเครื่องปรุงรสโดยใส่น้ำตาลทราย, ซีอิ้วดำ, ซอสหอยนางรม, ซีอิ้วขาว, น้ำซุปล ผสมให้เข้ากัน
- นำกึ่งลงไปแช่ในน้ำเครื่องปรุง แล้วตักขึ้นมาวางพักไว้
- จากนั้นก็นำวุ้นเส้น(ที่แช่น้ำ) ลงไปคลุกกับส่วนผสม
- นำกระทะมาตั้งไฟอ่อนๆ ผัดเบคอน ขิงแก่ กระเทียม พริกไทยดำ
- ใส่วุ้นเส้นลงไปในกระทะ ตามด้วยกึ่งและคึ่นช่าย โรยพริกไทยขาว
- ปิดฝากระทะอบ อบด้วยไฟอ่อน 5 นาที
- เสร็จแล้วก็ยกลงมาจากเตา เสิร์ฟทั้งกระทะ หรือจะตักใส่จานเสิร์ฟก็ได้ค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

THE
PINTO RECIPE



รวมสูตรอาหารไทย

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ TomJoke FoodTV จาก <https://www.youtube.com/watch?v=-XgHHJ-gnFg>

THE
PINTO RECIPE



หน้าแรกปิ่นโตเรซีพี้