

เมนูเส้นยอดฮิต อาหารจานเดียวอร่อยไวทำง่าย



เมนูเส้นยอดฮิต อาหารจานเดียวอร่อยไวทำง่าย

เมนูเส้นยอดฮิต อาหารจานเดียวอร่อยไวทำง่าย เส้นที่เรารักที่กินตั้งแต่เด็ก ไม่ว่าจะเป็นเส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ บะหมี่ เกี๊ยมอี หรือเซี่ยงไฮ้ วันนี้ขอนำเสนอ เมนูรวมเส้นที่สามารถเอาไปทำกินได้เลยอร่อยทุกสูตร ในคอนเท้นนี้ จะรวมเรื่องราวเส้นต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวผัด หรือก๋วยเตี๋ยวแบบจีน อาจมีบางสูตรอยู่ในความทรงจำของใครหลายคน ลองดูนะคะอาจมีสูตรเด็ดที่ทำรับประทานแล้วไม่รู้ลืม

1. เส้นใหญ่ผัดซีเม่า



วิธีทำอย่างง่าย เส้นใหญ่ผัดซีเมอร่อยฟินมากๆ เมนูแซ่บหุดดับตับไหม้ ที่จะทำให้คุณกระปรี้กระเปร่า เส้นใหญ่ที่ผัดจนหอมกระเพาะ ตามด้วยสมุนไพรสารพัดชนิด พริกแซ่บสะใจ ใก่นุ่มๆ เรียกว่าเอาให้ตื่นเลยละ อย่าให้ลืออย่าให้แซ่ดเลยคะแม่ ถึงนิพพานเองง่าย ๆ

ไปที่คลิป 

2. ผัดหมี่ฮ่องกง



ครบเครื่องผัดหมี่ฮ่องกง ที่ให้อร่อยวัตถุดิบต้องคัดมาอย่างดี ผัดหมี่เครื่องไฮโซ ใช้เส้นหมี่ข้าวผัดกับแฮม กุ้ง และปูรสชาติไม่จืดชืด เคล็ดลับอยู่ที่การผัดสร้างความหอมตลบอบอวนไปทั่ว ทานพร้อมน้ำจิ้มจิกโฉ่ เป็นอีกเมนูที่ทำง่ายแต่อร่อย เหมาะกับความร่ำรวย และไฮโซของเราละ แอดแก้วตาว่าใครทำก็อร่อยลองทำตามขั้นตอนดูนะคะ หน้าตารสชาติหน้ารับประทานมากเลย สูตรจากคุณFoodTravelTVChannel ค่ะขอขอบคุณมา ณ ที่นี้

ไปที่คลิป 



3. ก้วยเตี๋ยวคั่วไก่



รสชาติก้วยเตี๋ยวคั่วไก่อันเอกอุ วัตถุดิบคัดสรรอย่างดี ก้วยเตี๋ยวที่อัดสุดปรอท ไก่หมัก คั่วหอมๆ กับเส้นที่คั่วหอม กรุ่นถ้าให้ดี ต้องให้ไหม้นิดหน่อย หอมกลิ่นกระทะ เข้ากันกับปลาหมึกดองนิด พริกไทยเหาะลงไปหน่อย โรยต้นหอมซอย ก็ได้เมนูง่ายๆ แล้วจ้า รังสรรค์ราวพ่อครัวมืออาชีพมาทำ ต้องขอขอบคุณสูตรจากคุณกินได้อร่อยด้วย สำหรับก้วยเตี๋ยวที่ยากจะลืมลง

ไปที่คลิป 



4. ข้าวซอยไก่



ข้าวซอยไก่เอาใจสายอาหารจานเส้นจ๊าแม่ ข้าวซอยน้ำแกงลำขนาด มากับไก่นุ่มๆ เครื่องแกงเข้มข้น เครื่องเคียงครบครันตำรับจาวเหนือแท้ๆเจ้า หาทานของแท้ยากสุดๆ โอ้ยฟินเชียวค่ะ สุดยอดเมนูอาหารจานเส้น

ไปที่คลิป 

5. หมี่กะทิโบราณ



พุดหมี่กะทิโบราณ

หมี่กะทิโบราณเมนูอาหารจานเส้น กับริชาติอันลึกซึ้ง ละเอียดย่อยน เส้นหมี่ที่หอมด้วยกะทิ ผัดกับเครื่องเค็ญงต่างๆ มากมายให้กลมกล่อม หวานเค็มกำลังดี ใครมาชิมก็ติดใจ ประทับจิตประทับใจคนชิมเป็นแน่แท้ ดนตรีมา!!! แอด



6. กุ้งอบวุ้นเส้น



กับข้าวสไตล์ไทยสุดๆ เมนูกุ้งอบวุ้นเส้นอร่อยถึงใจ สูตรนี้ใช้กุ้งแม่น้ำเต็มปากเต็มคำ ด้วยวุ้นเส้นที่เหนียวนุ่มอร่อย
อบมาเรื่อยๆ หอมๆ ได้ทานคำเดียวก็ต้องต่อจนหมดจาน ใครๆ ขอก็ไม่ให้ขอกินคนเดียวหมดเลยละกัน หยอกคะแอ๊ด
แก้วตาว่าของอร่อยต้องป่าวประกาศให้โลกรับรู้ กราบงามๆ TomJoke FoodTV สำหรับสูตรเด็ดจานนี้



7. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ



เมนูสุดคลาสสิกก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ เนื้อไก่ เปื่อยนุ่ม น้ำซุปหอมเข้มข้น กลิ่นอันยั่วชวนอันเป็นเอกลักษณ์สมุนไพรหลายอย่าง หวานกลมกล่อม ตัดเลี่ยนด้วยมะระตุ๋น บอกได้คำเดียวอร่อย ทำใหม่ๆแล้วทานเลย อร่อยสุดเหวี่ยงไปเลยคะ อยากให้ลองคะพลาดไม่ได้เลย



8. ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก



ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก รสชาติที่จำทำให้ทุกคนลืมไม่ลง น้ำซุปหวานใส หอมกลมกล่อม สูตรจากอยุธยา เข้ากันกับไก่ฉีก อันแสนเรียบง่าย ดินไก่ก็ร่อน วิธีทำไม่ยากใช้เครื่องปรุงติดครัว เห็นง่าย ๆ แบบนี้แต่อร่อยถูกใจมากนะคะเครื่องแน่น ๆ เพราะทำเอง หาไม่ได้จากร้านไหน เมนูก๋วยเตี๋ยวสไตล์ไทย ที่ใครกินก็ต้องยกนิ้วโป้งให้



9. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น



TomJoke FoodTV

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น รสกลมกล่อม เมนูก๋วยเตี๋ยว ทำง่ายอร่อยมาก หมูที่นำมาตุ๋นได้ที่ เอาลิ้นแตะก็ละลายในปาก กับ น้ำซุปที่ต้มด้วยกระดูกหมู สามเกลอ เต็มเครื่องปรุงต่างๆ ก็อร่อยเหาะปั้งๆ ไม่ต้องอะไรมากมาย เป็นสูตรที่เหมาะสม ทำกินทำขาย อร่อยชัวร์ค่ะ

ไปที่คลิป 

10. ก๋วยเตี๋ยวขาหมูตุ๋น



ก๋วยเตี๋ยวขาหมูตุ๋นที่ใครก็ต้องหลงรัก ขาหมูที่ตุ๋นจนเปื่อย หวาน ชุ่มฉ่ำ เหมาะสำหรับคนรักคอลลาเจนหน้าใสหน้า เต่ง เข้ากันกับเครื่องเทศต่างๆ ที่รังสรรค์จนได้น้ำซุปหอม กลมกล่อม เสิร์ฟกับบะหมี่ คะนาลวก กระเทียมเจียว และผักชีไทย เท่านั้นก็เด็ดไม่แพ้ใคร ทำง่ายที่บ้าน เมนูก๋วยเตี๋ยวสุดโปรด สำหรับทุกคนในครอบครัว

ไปที่คลิป 



11. ผัดวุ้นเส้นโป๊ะแตก



ผัดวุ้นเส้นโป๊ะแตกอัดแน่นไปด้วยคุณภาพ เมนูง่ายๆ หากมีของเหลือติดตู้เย็น ก็เอามาผัดไปเลยสิคะ ผัดพร้อมกับวุ้นเส้นที่เหนียวนุ่ม อร่อยไม่ลืมหุลิ้นตาไปเลยสิแม่ เมนูกับข้าวไทย ที่อร่อยล้ำ หน้าตาดี รสชาติเหมือนเชฟมิชลินมาเสิร์ฟที่บ้าน



12. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ



ความเด็ดของก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ใครหລะจะอดใจอยู่ ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ แซ่บๆสะใจ ชดร้อนๆ คล่องคอ มากับหมู
สับกลมกล่อม หมูเต็งนุ่มๆ เครื่องจัดเต็มทั้งไข่เปิด ลูกชิ้น สูตรแบบนี้ทำกินที่บ้านก็ได้ ทำขายก็รอรับทรัพย์นับตั้ง
นาकिनมากแถวยาวเป็นกิโลค่า เมนูก๋วยเตี๋ยวแบบปั้งๆสไตล์ไทย เดินเร่ๆเซดสวยๆ ได้เลยหากใครได้ชิม แอด
แก้วตาชอบอกเลยจ้า

ไปที่คลิบ 



13. ยำขนมจีนสูตรน้ำยำแซ่บนัวปลาร้า



สูตรเด็ดยาขนมจีนสูตรน้ำยาแช่นัวปลาร้า อร่อยกลมกล่อม สุดยอดเยี่ยมเลยละ ยาขนมจีนสูตร เด็ดเจิบแช่นัวปลาทุ่นๆ รสเด็ดด้วยน้ำปลาร้าชั้นดี ยำกับขนมจีนเข้าเนื้อ นุ่มด้วยผักพื้นบ้านเปลี่ยนอรรถรสในคำเดียว แค่เริ่มยำก็ต่อมน้ำลายแตกแล้วละ สูตรนี้แอดแก้วตาแนะนำเลย ขอขอบคุณสูตรจากครัวผิงปรุงง เดลิเวอรี่ มากๆเลยละเลิฟเลย

ไปที่คลิป 

14. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น



สูตรเด็ดก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เนื้อตุ๋นสูตรเด็ด สำหรับทำก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น หรือจะเป็นเกาเหลาเนื้อตุ๋นก็เด็ดมากๆ สูตรนี้ได้ทั้งความหอมของเครื่องตุ๋น แต่ยังคงรสชาติ และกลิ่นของเนื้อไว้ได้ดี น้ำซุปรสกลมกล่อม ถูกใจสายเนื้อแน่นอน สูตรนี้เป็นสูตรเด็ด รูป รส กลิ่น หน้าตาทุกอย่างครบ เพอร์เฟคสุดๆเลยละ ลองทำดูอาจเป็นสูตรชิกเนเจอร์ของเพื่อน ๆ

ไปที่คลิป 

15. ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

ภูเก็ตแพบจะเป็นอาหารประจำภูเก็ตไปแล้ว ผัดหมีเหลืองนุ่มๆ เข้ากันได้ดีกับซีฟู้ด ผักกวางตุ้ง เครื่องปรุงนิดหน่อย ผัดง่ายแต่อร่อยเหาะ แอดแก้วตาทำให้ลองทำคะรับรอง เด็ดจริงอร่อยจริง



17. ผัดซีอิ้วหมูนุ่ม



ของเด็ดที่แอดแก้วตาแนะนำ เมนูเมนูเส้นแสนอร่อย ผัดซีอิ้วหมูนุ่ม จานโปรดที่ผัดจนเส้นหอมกระทะ เข้ากันได้ดี กับหมูนุ่มๆ ที่หมักมาเป็นอย่างดี ตักรสด้วยก้านคะน้ากรอบกรอบ ได้ลองแล้วอร่อยถึงขั้นสวรรค์วิมานเขียวคะ อร่อย เข้ากันลองทำดูนะคะ เมนูสไตล์ไทย



18. เส้นจันท์ผัดปู



เส้นจันท์ผัดปู อาหารจานเส้นหน้าตาดี เส้นจันท์ที่เหนียวนุ่ม ผัดให้ออกमारสกลมกล่อมหวานนำ สไตส์ไปนั่งกินที่ริม
น้ำจันทบูรณ์จริงๆ ผัดกับปูม้า หรือของทะเลที่ชอบ อร่อยได้ง่ายๆเครื่องไม่กี่อย่าง หากใครทำแอดแก้วตา สังเกตได้
ว่ามองลงแน่นอนค่ะ ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง

ไปที่คลิป 

19. ก๋วยเตี๋ยวเรือ



ก๋วยเตี๋ยวเรือในฝัน อร่อยมากเกินห้ามใจเลยคะ ก๋วยเตี๋ยวที่เครื่องจัดเต็ม หมูนุ่มตับนุ่ม น้ำซุปรเข้มข้น เน้นๆ หอม

อร่อย กากหมูเจียว ที่ทำเองนี่คือหนทางสู่นิพพาน เพียงแค่ได้ลิ้มลอง ชุป ตามด้วย หมูนุ่มๆ ตับหวานๆ ลูกชิ้นเต๋งๆ ตบด้วยกากหมู แค่นี้ก็ละลายแล้วละ สูตรนี้ที่คู่ควรกับเพื่อนๆ แอดแกว๋ตาแนะนำให้ลองทำดูเลยละ สูตรเด็ด อร่อย ไม่เหมือนใคร

ไปที่คลิป 

20. ก๋วยเตี๋ยวไก๋ตุ๋นยาจีน



ก๋วยเตี๋ยวไก๋ตุ๋นยาจีนที่อร่อยอย่าบอกใคร สูตรโดยคุณAsia Food Secrets ก๋วยเตี๋ยวหอมยาจีนจួយๆ ดีต่อสุขภาพ น่องสะโพกตุ๋นจนเปื่อย น้ำซุปเข้าเครื่องยาจีนหอมๆเข้มข้น ลวกเส้นนิ๊ด ผักหนอย ใส่ไก่ เติมน้ำซุปอุ่นๆ สุดยอดไปเลยละ ก๋วยเตี๋ยวที่กินกับอะไรก็อร่อยเข้ากันเข้ากัน แอดแกว๋ตาอยากให้ลอง

ไปที่คลิป 

21. ก๋วยเตี๋ยวแกง



ก๋วยเตี๋ยวแก่ง อร่อยทำกินเวลาไหนก็อร่อย ก๋วยเตี๋ยวสไตล์อิสลามที่อร่อย หอมเครื่องเทศ เครื่องแกง มากับน้องไก่ อ้วนๆ เต็มปากเต็มคำ ตามด้วยเครื่องเครา ไข่ต้ม เต้าหู้ ไซโป๊ว ถั่วงอกกรอบกรอบ ใครไม่เคยลองขอบอกค่ะ ไปลองให้ได้เลยค่ะ อย่าให้ได้พลาด มากด้วยคุณค่า ก๋วยเตี๋ยวเมนูที่ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง

ไปที่คลิป

22. หมี่กะทิ



สูตรที่ส่วนผสมลงตัวหมี่กะทิ อร่อยเด็ด เส้นหมี่สีขาวที่ลวกจนนุ่มละมุนลิ้น ทานคู่กับแกงกะทิรสหนึ่ ที่อร่อยเข้มข้น ด้วยหมูสับ เต้าเจี้ยว และน้ำมะขามเปียก ประรสให้กลมกล่อม เคี้ยวจนกระทั่งจืด อร่อยเข้ากันสุดๆ เชื่อได้ว่าเมนูอาหารจานเดียว เด็ดจริงๆ อร่อยจริง ต้องลองพิสูจน์ ไปทำกันเลยละ

ไปที่คลิป

23. ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง



เมนูอร่อย ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง หน้าตาดูดีมีชาติตระกูล ก๋วยเตี๋ยวหลอดเครื่องแน่นๆ ทำไม่ยากเครื่องเคียงไม่กี่อย่างก็อร่อยอร่อย หอมชี๊ว ใช้เวลาไม่นานก็อร่อยได้ง่ายๆเลยคะ สดุดอาหารจานเดียวแค่คิดก็ใจละลาย สูตรดีจากช่อง Asia Food Secrets

ไปที่คลิป 

24. ก๋วยเตี๋ยวเป็ด



วิธีทำอย่างง่าย ก๋วยเตี๋ยวเป็ดอร่อยฟินมากๆ หากทานร้านอร่อยยากขึ้นทุกวัน เป็ดก็บางเป็นกระดาก อย่ากระนั้นเลย ทำทานเองเลยคะ สูตรนี้เป็ดเป็นเป็ด ใสลงไปให้จุใจ ทำตามเจ้าของสูตรทำไม่ยากอย่างที่คิด เป็ดอ้วนๆ ชื่นหนาๆ เลือด คือดีที่ได้เกิดมา อย่าให้ลืออย่าให้แซดเลยคะแม่ ถึงนิพพานอย่าง่ายๆ

25. กว๊วยเตี๋ยวคั่วทะเล



ครบเครื่องกว๊วยเตี๋ยวคั่วทะเล ที่ให้อร่อยวัตถุดิบต้องคัดมาอย่างดี กว๊วยเตี๋ยวคั่วที่คราวนี้ไม่ใช่ไก่ แต่เป็นทะเล บังเอิญมาจากทะเล ปลาหมึก และกุ้งสดๆ เข้ากั๊ยได้ดีกับเส้นใหญ่หอมกลิ่นคั่วกระทะ โรยพริกไทยนิด หอมเจียวหน่อย ดันหอมชอย ก็พร้อมแซ่บ แอดแก้วดว่าใครทำก็อร่อยลองทำตามขั้นตอนดูนะคะ หน้าตา รสชาติหน้ารับประทานมากเลย สูตรจากคุณTomJoke FoodTV ค่ะขอขอบคุณมา ณ ที่นี้

ประวัติเมนูเส้น

ว่ากันว่าตามประวัติศาสตร์ เส้นกว๊วยเตี๋ยวเริ่มแพร่หลายเข้ามาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยติดต่อกับชาวต่างชาติ และชนชาติที่นำเส้นต่างๆเข้ามา ก็ไม่ต้องเดาเลยละ จินนั้เองโดยชาวจีน จะต้มกว๊วยเตี๋ยวเมนูเส้นกินกันในเรือ โดยมีการต้มน้ำซุ๊ป ใส่เนื้อสัตว์ต่างๆ ผัก เป็นจานกว๊วยเตี๋ยวที่เรารู้จักกันดี ในปัจจุบันก็ได้มีการ ดัดแปลง ผสมผสานอาหารจากหลายๆชาติ จนเป็นสารพัดเมนูเส้นในประเทศไทยนี้แหละค่ะ

THE
PINTO RECIPE



หน้าแรกปิ่นโตเรซีฟ