

น้ำซอสก๋วยเตี๋ยวแห้งปรุงสำเร็จ



ส่วนผสมน้ำซอส

(สูตรสำหรับ 3-5ขวด)

- น้ำตาลทราย 350 กรัม
- น้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร
- น้ำส้มสายชู 225 กรัม
- ซีอิ๊วดำหวาน 240 กรัม
- ซีอิ๊วขาว 240 กรัม
- ซอสปรุงรส 240 กรัม
- ซอสหอยนางรม 30 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- พริกป่น 50 กรัม

ส่วนผสมก๋วยเตี๋ยว

- เส้นเล็กลวก 150 กรัม
- น้ำซอสก๋วยเตี๋ยว 50 กรัม
- ถั่วงอก ฝักบั้งลวกสุก 30 กรัม
- ต้นหอมซอยสำหรับโรยหน้า
- น้ำมันกระเทียมเจียวสำหรับคลุกเส้น
- เครื่องต่างๆที่ลวกสุกแล้วตามชอบ
(หมูหันชิ้น หมูบด ลูกชิ้น เส้นปลา
กากหมู ถั่วลิสงบด)

วิธีทำ

- นำน้ำตาลทราย น้ำเปล่า น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วดำหวาน ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซอสหอยนางรม เกลือป่น ใส่หม้อน้ำขึ้นตั้งไฟ พอเดือดเคี่ยวต่อประมาณ 30 นาที ใส่พริกป่น เคี่ยวต่ออีก 5 นาที ด้วยไฟอ่อน ปิดไฟยกลงพักไว้ให้เย็น นำไปกรองใส่ขวดเก็บไว้ในตู้เย็นเก็บได้นาน 1 สัปดาห์
- นำเส้นเล็กที่ลวกแล้วใส่ลงในอ่างผสม คลุกด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว และน้ำซอสก๋วยเตี๋ยว คลุกเคล้าให้เข้ากันดี เทใส่จาน นำถั่วงอก ฝักบั้ง และเครื่องต่างๆ ที่ลวกไว้แล้ววางเรียงด้านข้าง โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วบดละเอียด ต้นหอม ฝักชี้ออย จัดเสิร์ฟ



น้ำจับเลี้ยงขล่อฮังถ้วย

ส่วนผสม

- บุดจับเลี้ยง 1 บุด
- น้ำเปล่าสำหรับต้ม ส่วนที่ 1 500 มิลลิลิตร
- น้ำเปล่าสำหรับต้ม ส่วนที่ 2 300 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทรายแดง 400-500 กรัม
- ขล่อฮังถ้วย 200 กรัม (1 ลูก)

วิธีทำ

- แคะบุดจับเลี้ยงออกจากถุงล้างให้สะอาด พักไว้ขล่อฮังถ้วยนำมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาบอบพอบแตก ฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ นำเครื่องทั้งหมดแช่ในน้ำเปล่า ส่วนที่ 1 แช่ไว้ 30 นาที แล้วนำไปตั้งไฟ ตันจนน้ำเดือด ปรับเป็นไฟกลางต้มต่ออีกประมาณ 15 นาที
- ตักเครื่องบุดจับเลี้ยงและขล่อฮังถ้วยออก พักไว้ เติมน้ำเปล่า ส่วนที่ 2 นำกลับไปตั้งไฟให้เดือดอีกครั้ง ยกกรองกากออก นำไปรวมกับน้ำส่วนแรกที่ต้มไว้แล้ว
- ใส่ น้ำตาลทรายแดง คนให้น้ำตาลละลาย ชิมรสหวานตามชอบ
- พักไว้ให้อุ่นดื่มแก้ร้อนใน หรือพักให้เย็นนำมาเทใส่ขวด เก็บเข้าตู้เย็นดื่มแทนน้ำเปล่าได้ดี

หมายเหตุ บุดจับเลี้ยง 1 บุด สามารถต้มได้ 2 รอบ



๗ กะหรี่ปั๊บนไส้ไก่

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

(สูตรสำหรับ 21 ตัว)

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 250 กรัม
- น้ำปูนใส 120 กรัม
- เนยขาว 64 กรัม
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่นหยาบ 1/2 ช้อนชา

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 235 กรัม
- เนยขาว 75 กรัม

ส่วนผสมไส้ไก่

- เนื้อสันไก่สับหยาบ 500 กรัม
- หอมหัวใหญ่หั่นเต๋าเล็ก 125 กรัม
- แครอทหั่นเต๋าเล็ก 250 กรัม
- มันฝรั่งหั่นเต๋าเล็ก 375 กรัม
- ซอสปรุงรสเม็กซิกัน 1/4 ถ้วยตวง
- ซอสหอยนางรม 1/4 ถ้วยตวง
- พริกไทยป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ผงกะหรี่ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว 120 กรัม
- เกลือป่นหยาบ 2 ช้อนชา
- น้ำมันพืช 5 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแป้ง

- ทำแป้งชั้นนอกโดยร่อนแป้งสาลี พักไว้ ละลายน้ำตาลทราย เกลือป่นลงในน้ำปูนใส แล้วเทลงในแป้งสาลี เนยขาว เคล้าให้เข้ากัน นวดพอเนียนพักแป้งไว้ประมาณ 1/2 ชั่วโมง ตัดแป้งเป็นก้อน ก้อนละ 50 กรัม
- ทำแป้งชั้นในโดยร่อนแป้งสาลีแล้วทำเป็นบ่อตรงกลาง ใส่เนยขาวนวดให้เข้ากันเป็นก้อน แบ่งเป็นก้อนละ 30 กรัม สำหรับทำเป็นแป้งชั้นใน

วิธีทำไส้ไก่

- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัดผงกะหรี่จนได้กลิ่นหอม
- นำหอมหัวใหญ่ลงผัดพอสุกนุ่ม ใส่เนื้อไก่ มันฝรั่ง แครอท ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส พริกไทย น้ำตาล เกลือป่น ผัดให้เข้ากันจนแห้ง ชิมรสตามชอบ พักไว้ให้เย็นเป็นไส้กระหรี่ปั๊บน

ขนมข่อยผกากรอง



ส่วนผสมแป้งขนมข่อยผกากรอง

- แป้งเค้ก 240 กรัม
- กะทิ 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- กลิ่นมะลิ 1/2 ช้อนชา
- สีสผสมอาหารตามชอบ

ส่วนผสมไส้ถั่ว

- ถั่วเขียวเลาะเปลือก 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- เกลือ 1/4 ช้อนชา
- กะทิ 500 กรัม



วิธีทำขนมข่อยผกากรอง

- ทำแป้ง โดยผสมแป้งเค้ก กะทิ และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน ใส่กลิ่นมะลิและน้ำตาลตั้งไฟ กวนแป้งด้วยไฟอ่อนจนมีลักษณะเหนียวข้นไม่ติดไม้พายและไม่ติดกระทะ พักแป้งไว้ให้เย็น
- ทำไส้ถั่วโดยถั่วเขียวแช่น้ำ เกลือ กะทิ น้ำตาลผสมรวมกัน แล้วนำไปปั่นในโถปั่นจนเนียนละเอียด นำขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมเริ่มข้นและแห้งพอที่จะปั้นเป็นก้อนได้ ยกออกจากเตาพักไว้ให้เย็น
- พอแป้งเย็นแล้วนวดให้เนียนอีกครั้ง แล้วแบ่งส่วนตามจำนวนที่ต้องการทำ ใส่สีผสมอาหารลงไปแล้วนวดให้เนียน นำไส้มาปั้นเป็นก้อนกลมก้อนละ 10 กรัม
- นำแป้งก้อนละ 15 กรัม มาคลึงและกดให้เป็นแผ่น แล้วห่อไส้ถั่วกวนให้เรียบร้อย ใช้แหวนข่อยมวงแบบปลายใบไม้ ค่อยๆ จับจับกลับขนมเบาๆ ระวังกลีบขาด ทำจนครบรอบ แล้วขึ้นแถวใหม่ โดยให้จับกลับสลับระหว่างกลีบแถวแรก จะได้สวยงาม ทำไปประมาณ 3-4 ชั้น ให้ครบทั้งข้อ จับใส่ภาชนะ

