

Tip การทำน้ำเต้าหู้

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ค. 2552

Tip การทำน้ำเต้าหู้

หากว่าใครได้ถั่วเหลืองแบบซีก ที่เขากระเทาะเปลือกแล้วมา
ที่จริงทำน้ำเต้าหู้ได้ แต่มันจะไม่หอมเท่ากับที่มีเปลือก

หลังจากที่กรองมาต้มแล้ว มีข้อห้าม ว่าอย่าต้มปล่อยทิ้ง ให้คนอยู่ตลอดเวลา
เมื่อเดือดแล้วให้กรองอีกครั้ง เพราะเมื่อถั่วที่เราปั่น ถูกต้ม

ผงละเอียดแรกจากถั่วดิบแช่น้ำที่ผ่านกรองแรก เมื่อถูกต้ม มันจะบวมน้ำขึ้นอีก จึงน่าจะกรองอีกครั้ง

หากชิมดูหลังจากเติมน้ำตาลแล้ว จะเห็นว่ารสของน้ำเต้าหู้จะเจือจางมาก
คนทำน้ำเต้าหู้ เค้าจะใช้ 2 อย่างแต่งรส และกลิ่น

แต่งรส จะใส่เกลือเล็กน้อย เช่นหม้อใหญ่ๆซีก 5 litres

ใส่เกลือทะเลประมาณ 1 เกล็ดเล็ก แต่งกลิ่น เขาจะใช้ถั่วลิสงดิบใหม่ๆแช่น้ำ

และทำวิธีเดียวกับถั่วเหลือง อัตราส่วนซีก 1 ต่อ 10 หรืออาจน้อยกว่านี้

ต้องกะเอานะครับหลังจากที่ชิม (คนทำอาหาร ต้องทำแล้วชิมเอวาคั้งไหนเข้าท่า)

แล้วเจือลงไปหม้อใหญ่ที่หลัง

2 อย่างนี้ มันเป็นถั่วเหมือนกัน แต่ให้กลิ่นที่ต่างกัน ถั่วเหลืองให้กลิ่นเบา แหลม

แต่ถั่วลิสงช่วยให้กลิ่นหนักแน่นขึ้น แต่ห้ามให้น้ำเต้าหู้กลายเป็นกลิ่นถั่วลิสง 5555

เรื่องกลิ่นของถั่วนี้ พิศดารลึกลับมาก แทบจะเป็น chapter หนึ่งเลยทีเดียว

ทางฝรั่งให้ความสำคัญขนาดมี class การศึกษา และดมถั่ว ไม่ว่าจะเป็นตระกูล nut

ร้อยแปดลงมาจากเมล็ดงา seed ทั้งหลาย เม็ดบัว ถือเป็นกลิ่นตระกูลเดียวกัน

แต่มีศิลปการเสริมซึ่งกันและกัน ไม่ว่าจะป็นอาหารคาว หรือของหวาน

กลับมาเรื่องเดิมครับ ตอนสมัยที่เราเด็กๆ เราอาจเคยกินน้ำเต้าหู้บางจำ

ที่เหม็นควันไฟ หรือเต้าหู้ร้อนที่ทำแกงจืด ที่เหม็นควันไฟบ้าง

เพราะเขากรองแค่ครั้งเดียว และใช้ไฟแรง ไม่ค่อยๆเคี่ยว

ให้กากแรกพองตัวสำหรับกรองอีกครั้ง เพราะเค้าทำเยอะปริมาณมาก

(กากตกลง และเกาะกันหม้อกันหม้อ ทำให้ไหม้ก่อนจะเดือนและ

ก่อนที่น้ำเต้าหู้จะระเหยกลิ่นเหม็นเขียวออก)

น้ำเต้าหู้หลายเจ้า ดูเข้มข้นดี จะดูว่ามีคุณภาพหรือไม่ให้ดูที่ฟองเต้าหู้ที่ลอยเป็นฝ้า

ผมเห็นบางร้านวันจួយ แต่หาฟองตามขอบไม่เจอเท่าไร

แต่ที่ชั้นเพราะเจอแป้งข้าวเจ้าเข้าไปนะครับ ส่วนเรื่องถั่วลิสงนั้น

ไม่ใช่เพราะมันถูกกว่าถั่วเหลือง เมื่อก่อนอาจจะใช่

แต่สมัยนี้ ราคาไม่ต่างกัน ที่ๆเขาใส่ เพราะทำให้รสชาติหนักแน่น

จนกระทั่ง เมื่อ 40 กว่าปีที่ผ่านมา vitamilk ถือกำเนิดมา

จากการนำนม มาผสมกับน้ำเต้าหู้ นี่ก็เป็นวิธีที่ทำให้กลิ่นหนักแน่นมากขึ้น

เพราะนม มีความคาวตามธรรมชาติ ในแบบไขมันสัตว์ แต่หากเราเอามาผสมกันเอง

อาจไม่ค่อยเหมือน เพราะเขาใช้นมผง ช่วยผสมลงไป เพิ่มความมัน

เหมือนนมเมจิ ที่เด็กๆ บอกว่า เป็นนมดีที่สุดเพราะมีความมัน เข้มข้นกว่ายี่ห้ออื่น

แต่ที่จริง ก็เจอนมผงเข้าไปด้วย เพราะนม พาวเซอร์รี่และเสตอร์รี่

ทั้งหลายที่เรากินกันนั้น ถูกฉวยโอกาส ด้วยการถูกตีไขมันออกไปทำเนยขายอีกต่อ ตั้งครึ่งหนึ่ง

ผอยจนเลยไปไกล คราวนี้ คิดว่า คงมีคุณๆแม่บ้านแถวนี้ หัวเราะ แล้วบอกว่า

ผมเอามาพรวนหัวมาขายสวนอีกแล้ว

โพลสโดยคุณ senithat

เหมือนอย่างที่คุณ senithatบอกแหละค่ะ ที่พี่ทำประจำ ตอนอยู่เมืองไทย

ไม่ให้มีกลิ่นเหม็นเขียวถั่วเหลือง

ก็โดยการเอาถั่วลิสงที่แช่น้ำค้างคืนประมาณ ๑/๔-๑/๓ ของถั่วเหลือง ไปปั่นรวมไปด้วย

จะช่วยกลบกลิ่นเหม็นเขียวของถั่วเหลือง และไฟไม่ใส่น้ำตาล แต่ใส่เกลือเล็กน้อย
เวลาต้ม จะใส่น้ำผึ้ง ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงแทนน้ำตาลค่ะ จะได้รสชาติที่อร่อยไปอีกแบบค่ะ
โพสโดยคุณ Amelia

ที่มา เว็บไซต์ kruaklaibaan.com