

แม่บ้านยุคกะหมี่(กึ่ง) สำเร็จรูป 6 สูตรเด็ด

นำเสนอเมื่อ : 24 พ.ค. 2552

ก็คนสวยเลือกได้....อิอิ

สูตรกะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

สูตรที่ 1 > ไข่แดงพิโรธ !! (7 - 10 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าหมุ๊สับ 1 ซอง , ไข่ 1 ฟอง , พริกป่น , น้ำปลา

1. เทมาม่าลงไปในตัว เทน้ำตาม (ปริ่มมาม่า) ตอกไข่ลงไป
2. ยัดเข้าไมโครเวฟ ตั้งความร้อน 100c ระยะเวลา 3.50 นาที
3. รอจนเสร็จ ใส่เครื่องปรุงที่แถมมา และน้ำปลา พริกป่นตามใจ

Reaction :

" ไข่แดงพิโรธ !! คือการหลอมรวมอย่างลงตัวของโปรตีนและแป้ง ไข่ขาวเป็นก้อนนุ่ม ๆ เหมือนเจลลี่ ส่วนไข่แดงก็ละลายคล้ายปิ๊ป รสชาติที่ได้ คือความธรรมดา ๆ ในรูปแบบของสูงสุดคืนสู่สามัญ... เรียบง่าย แต่ได้ใจ... "

สูตรที่ 2 > สามแม่ครัวร้อนรัก !! (15 - 20 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าต้มยำกุ้ง 1 ซอง , ปลากระป๋อง , มะนาว , น้ำปลา

1. เทมาม่าลงไปในตัว เทน้ำตาม(ปริ่มมาม่า) เทปลากระป๋องลงไป
 - 1.1. ปลากระป๋องไม่ควรเทหมด คัดเอาเฉพาะที่พอกิน
 - 1.2. ไม่ควรเทน้ำปลากระป๋องลงไปหมด เพราะจะเลี่ยนจนทานไม่ลง
2. ยัดเข้าไมโครเวฟ ตั้งความร้อน 80c ระยะเวลา 3.00 นาที

3. รोजนเสรีจ ใส่เครื่องปรุงที่แถมมา น้ำปลา และมะนาว(เยอะหน่อยก็ดี)

Reaction :

" สามแม่ครัวร้อนรัก !! คือสูตรลับเฉพาะของพวกที่มีวัตถุดิบเหลือ
ประมาณที่บ้านรับบริจาคอาหารแห้งมา แล้วยากลองทำ ต้องกะแต่เพียงพอดี ไม่มากและไม่น้อยเกินไป
มิเช่นนั้นจะไม่กินหากมากไปก็จะทำให้เสีย เพราะน้ำมันในปลากระป๋อง นั้นทำให้มันแฉะ
สวนผสมของปลากระป๋องกับมา มา นั้นคล้ายกับสามแม่ครัวกำลังสวิงกิง

คลุกเคล้าความเป็นต้มยำกุ้ง (แต่ไม่มีตั้งค้ชื้อกุ้งมาใส่)
เรียกได้ว่า...อร่อยรอนแรง...แต่แฝงไว้ด้วยความสุข(สวนตัว) "

คำเตือน : " ปลากระป๋องใช้ยี่ห้ออะไรก็ได้...แล้วแต่คนจะชอบนะ "

[สูตรที่ 3 > ยากพิโรธ !! (5 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าหมูสับ 1 ซอง , ซอสพริก (แบบขวดหรือแบบแถม)

1. เทมาม่าลงไปถ้วย เทน้ำตาม(ปริมมาม่า)
2. ยัดเข้าไมโครเวฟ ตั้งความร้อน 80c ระยะเวลา 2.30 นาที
3. รोजนเสรีจ ใส่เครื่อง และซอสพริกลงไป ตามลำดับความคั่นแค้น

Reaction :

" ยากพิโรธ !! คือสูตรง่าย ๆ ที่ทำให้คุณเสพซึ่งถึงความร้อนแรงได้
โดยเฉพาะเวลาคุณมีซอสพริกที่แถมมากับข้าวไข่เจียว หรือหอยทอด
เหลืออยู่เต็มบ้าน ไม่รู้จะจัดการอย่างไร วิธีนี้ช่วยให้คุณได้อย่างมากแน่
ด้วยราคาที่ประหยัดสุด ๆ แถมเป็นการรีไซเคิลวัตถุดิบที่เหลือใช้....
จึงเรียกได้ว่าเป็นสูตรสำหรับคนยากจนผู้ตระหนืออย่าง แท้จริง... "

คำเตือน :

" หากใส่หยาดน้ำตาแห่งความอาภัพลงไปด้วย จะอร่อยอย่างไม่น่าเชื่อ

[สูตรที่ 4 > ไฮโซบ้านนอก !! (20 - 100 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าหมูสับ 1 ซอง , หมูยอ , แหนม , ปูอัด , ไส้กรอก, ผักนานาชนิด , มะนาว , น้ำปลา , ซีอิ้วขาว , น้ำมันหอย

1. เทมาม่าลงไปในถ้วย เทน้ำตาม(ท่วมมาม่า)
- 1.1. เทอาหารประเภทเนื้อลงไป รวยมากใส่มาก รวยน้อยใส่น้อย
2. ยัดเข้าไมโครเวฟ ตั้งความร้อน 80c ระยะเวลา 3.00 นาที
3. รอจนเสร็จ ใส่เครื่องปรุงที่แถมมา บวกผักนานาชนิด

Reaction :

"ไฮโซบ้านนอก !! คือสูตรลับเฉพาะของคนในแวดวงคุณหญิงคุณชาย ที่มีเครื่องเพชรเต็มบ้าน แต่ยังคงความประหยัด อยากกินมาม่าแบบไฮโซ เพราะฉะนั้นส่วนประกอบจึงอลังการดาวล้านดวง มากกว่ามาม่าโลโซทั่วไป สารอาหารที่ครบครัน ช่วยเสริมสร้างบารมีแห่งความอวบเข้าไปในทรวดทรง เป็นไฮโซแต่แฝงไว้ด้วยความบ้านนอกอย่างทัดเทียม... "

คำเตือน :

" ด้วยราคาประมาณนี้...แนะนำให้ไปกินอาหารตามสั่ง ดูจะฉลาดกว่า "

[สูตรที่ 5 > บาร์เทนเดอร์รัลิก !! (5 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าต้มยำ 1 ซอง

1. แกะซองออก เอาเครื่องปรุงออกมา เอามือบีบให้เส้นละเอียด
2. เทเครื่องปรุงลงไปซอง เริ่มจากน้ำมัน และพริกตาม
3. เขย่าอีกทีครึ่ง ก็แล้วแต่ความพอใจ (ยิ่งมากยิ่งดี)

Reaction :

" บาร์เทนเดอร์รำลึก !! คืออารมณ์ของการย้อนกลับไปเป็นเด็กวัยซบผะ
ลองนึกถึงตอนที่คุณไปเข้าค่ายสิ ไม่ว่าจะลูกเสือ เนตรนารี หรือ ร.ด.
เป็นสูตรที่เรียกได้ว่า " สากลโลก " ไม่ว่าจะใครก็ต้องเคยลองกันมาแล้ว
นอกจากจะได้รสชาติในรสชาติแล้ว ยังได้ออกกำลังไปในตัวด้วย...
ยิ่งเขย่ามากเท่าไร ยิ่งแข็งแรงเท่านั้น...ประโยชน์รอบด้านจริง ๆ ...
และที่สำคัญมันสามารถนำไปเป็นกับแกล้มในวงสุราได้อีก ด้วยนะเนี่ย
...ยกเว้นก็แต่โรคกระเพาะจะถามนั้นแหละ... "

คำเตือน :

" ดอนกินควรกินด้วยกันหลาย ๆ คน...เพื่อเข้าสู่ Mode ระวังชาติ

[สูตรที่ 6 > มาม่า GMO !! (5 บาท)

อุปกรณ์ได้แก่ มาม่าต้มยำ 1 ซอง , มะนาว , น้ำปลา , กุ้งแห้ง

ผักชี , คื่นช่าย , หรืออะไรก็ตามที่เขาใส่ในข้าวต้มหมู...

ข้าวสวย 1 ป้าบ (เอ่อ...มันคือช้อนใหญ่ ๆ ผมเรียกไม่ถูก ^ ^)

1. เทข้าวสวยลงไปในถ้วย เทมาม่าและน้ำตาม(ปริ่มมาม่า) พร้อมกุ้งแห้ง
2. ยัดเข้าไมโครเวฟ ตั้งความร้อน 80c ระยะเวลา 3.00 นาที
3. รอจนเสร็จ ใส่เครื่องที่แถมมาลงไป นอกนั้นใส่ตามความต้องการ

Reaction :

" มาม่า GMO !! คือการดัดแปลงพันธุกรรมของมาม่า โดยนักโภชนาการ
ผลที่ได้คือส่วนผสมของมาม่าและข้าวต้ม เป็นลูกครึ่งข้ามขีดทางสายพันธุ์
ประมาณว่าได้รสชาติในต้มยำของมาม่า และเมล็ดข้าวต้มที่ซ่อนไขผ่านลิ้น
ส่วนผสมดังกล่าวนี้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายแต่ อย่งใด...
และเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับพวกที่ชอบหุงข้าวเหลือ อนุะครับ "

คำเตือน :

" โปรดระวังกลุ่มกรีนพีซ จะมาประท้วงที่หน้าบ้าน.....ThankS Bloggang