

อาหารที่ทำยากที่สุด >>> ไช้ต้ม>>>

นำเสนอเมื่อ : 24 พ.ค. 2552

เทคนิคการทำอาหารประเภทไข่ : ไช้ต้ม

เทคนิคการทำอาหารประเภทไข่ : ไช้ต้ม

การต้มไข่

ควรให้ระดับน้ำท่วมไข่

และเคล็ดลับการป้องกันเปลือกไข่แตก

คือ ไข่ต้องมีอุณหภูมิ

เท่ากับอุณหภูมิห้อง

(นำออกจากตู้เย็นแล้วทิ้งไว้)

ไข่ปลายเข็มหมุดเจาะไข่

ทางด้านบนให้เป็นรูเล็ก ๆ

เพื่อลดแรงดันภายในไข่ระหว่างต้ม

ในต่างประเทศ

จะมีเครื่องมือเพื่อการนี้

คือ Egg Piercer

เป็นปลอกมีเข็มตรงกลาง

ไว้เจาะเปลือกไข่

เพื่อความมั่นใจว่าเปลือกไข่ไม่แตกแน่

ให้ผสมน้ำส้มสายชูกลั่น 5%

ลงในน้ำที่ต้มไขขาว 1-2 ชั้นโต๊ะ

ต่อหน้า 1 ลิตร

จากนั้น ให้ใส่ไข่ลงหม้อ

ยกขึ้นตั้งไฟกลาง

รอจนน้ำเดือดให้ราไฟลง

จากนั้นเริ่มจับเวลา

ไข่ต้มประเภทต่าง ๆ

ไข่ลวก (Soft-boiled egg)

ใช้เวลาตั้งแต่น้ำเดือด 2-3 นาที

เสิร์ฟไข่ในถ้วยไข่ลวก

(หั่นด้านป้านขึ้น)

เวลากินใช้ช้อนเคาะรอบ ๆ ยอดไข่

เปิดเปลือกไข่ออก

เหยาะเกลือและพริกไทยตามชอบ

ตักกิน

ไข่ต้มยางมะตูม (Egg mollet)

ใช้เวลาตั้งแต่น้ำเดือด 4-5 นาที

ถ้าต้องการให้ไข่แดงสุกอีกหน่อย

ก็เพิ่มเวลา

แต่อย่านานถึง 10 นาที

ไข่ต้มแข็ง (Hard-boiled egg)

ใช้เวลาตั้งแต่น้ำเดือด 8-10 นาที

แต่อย่านานเกินไป

เพราะชอบไข้แดง
จะเป็นรอยคล้ำสีดำ
และมีกลิ่นกำมะถัน
กินไม่อร่อย

ข้อควรจำ
ไข้ไก่สดใหม่จากฟาร์ม
จะใช้เวลาต้ม
นานกว่าไข้ที่ทิ้งไว้หลายวัน
ราว 1 นาที

การต้มไข้ไม่ให้เปลือกไข้แตก
- เลือกไข้ที่เปลือกไม่มีรอยร้าว

เปลือกสะอาด

ควรเป็นไข้ใหม่

ใส่น้ำให้ท่วมไข้ทั้งหมด

และให้ใช้น้ำเย็นต้มไข้

- ใส่น้ำมะนาวลงในน้ำที่ต้มสักเล็กน้อย

น้ำมะนาว

จะช่วยป้องกันไม่ให้ไข้ไหลออกจากเปลือก

- ใส่เกลือในน้ำที่ต้ม 1 ช้อนโต๊ะ

เพราะเกลือจะช่วยป้องกัน

ไม่ให้ไข้ไหลออกมาตามรอยแตก

ขอขอบคุณข้อมูลความรู้จาก

<http://www.saranair.com/article.php?sid=7338>

<http://gotoknow.org/blog/kaminaru/96154>