

เคล็ดไม่ลับ ...วิธีต้มปลาให้กังยู่ย

นำเสนอเมื่อ : 16 ก.ค. 2552

วิธีต้มปลาให้กังยู่ย

บ้านไหนที่ชอบทานปลา แล้วเบื่อกับการต้องเอากังออก วันนี้มีวิธีต้มปลาให้กังยู่ยมาบอก....



วิธีต้มปลาให้เนื้อแข็งแล้วกังอ่อนยู่ยเหมือนกังปลากระป๋อง คือ นำอ้อยมาปอกเปลือกขางนอกออกแล้วตัดเป็นเสี้ยวเล็ก ๆ นำมาวางเรียงในหม้อที่จะใช้ต้มปลา จากนั้นนำปลามาวางทับแล้วเติมน้ำลงไปพอประมาณนำไปตั้งไฟสัก 40 นาที เราจะสังเกตได้ว่าปลานั้นตัวแข็งยู่ยเหมือนเดิม เนื้อไม่เละ แล้วยังเก็บไว้ได้นานอีกด้วย

ถ้าอยากทานปลาอร่อย ๆ ก็ลองนำวิธีนี้ไปทำตามกันได้.

ที่มา เดลินิวส์