

ก.เอ๋ย ก.ไก่ รู้จัก..รู้เลือก..รู้ร่อย

นำเสนอเมื่อ : 26 ก.ย. 2552

ก.เอ๋ย ก.ไก่...

รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ เนื้อที่นุ่ม มัน และกลิ่นที่หอมหวาน ทำให้ผู้ที่ได้ลิ้มรส

ต่างหลงใหลในความอร่อยซึ่งไม่อาจปฏิเสธได้ เนื้อสัตว์ทุกชนิดล้วนมีคุณสมบัติ

ดังกล่าว ในบรรดาเนื้อเหล่านั้น เนื้อไก่ครองตำแหน่งสำคัญเสมอมา

อาหารที่มีเนื้อไก่เป็นส่วนประกอบ ล้วนแล้วแต่เป็นอาหารยอดนิยม

ที่ยวนย่วนน้ำลายด้วยรสชาติหลากหลาย อันขึ้นอยู่กับฝีมือฝีมือของผู้ปรุงว่าจะสามารถ

ดึงความอร่อยที่ซ่อนอยู่ในเนื้อไก่ออกมาได้มากน้อยแค่ไหน ผู้ปรุงจึงควรเป็นผู้เลือก

ชนิดของไก่ที่ต้องการด้วยตัวเอง ซึ่งไก่นั้นแบ่งชนิดได้ ดังนี้

- **ไก่กระทง** เป็นไก่อ่อนตัวผู้อายุประมาณ 3 เดือน มีหงอนขนาดใหญ่ หนาสี แดงสด และมีหน้าตั้งตรง
- **ไก่ต่อน** เป็นไก่ตัวผู้ที่ผ่านการต้อนแล้ว ตัวจะอ้วนใหญ่ มีเนื้ออ่อนนุ่ม มีไขมัน มาก และกระดูกแข็ง
เหมาะสำหรับนำไปทอด หรือปิ้ง หรือทำไก่แซ่เหลา
- **ไก่สาว** เป็นไก่ตัวเมียที่ยังไม่เคยออกไข่ ส่วนที่เป็นเดียนั้นแทบจะมองไม่เห็น เลย
เนื้อจะมีความนุ่มเป็นพิเศษนับเป็นไก่เนื้อที่ดีที่สุด จึงเหมาะสำหรับนำไป ปรุงอาหารทุกชนิด
- **ไก่แก่** เป็นแม่ไก่ที่ออกไข่มาแล้วหลายครั้ง ตัวจะมีขนาดใหญ่ กระดูกแข็ง เนื้อเหนียว แต่มีรสหวาน
เหมาะสำหรับทำอาหารประเภทต้ม หรือตุ๋น เนื้อจึงจะเปื่อยนุ่ม
วิธีเลือกไก่ชนิดนี้ทำได้โดยการสังเกตที่เล็บของมันจะสี การอน ปลายเล็บมนเกลี้ยง
หนังบริเวณใต้ท้องเทาจะหนาและแข็ง ส่วนเดียนจะ มีขนาดใหญ่ ยิ่งใหญ่มากก็แสดงว่าไก่นั้นแก่มาก

นอกจากต้องพิจารณาชนิดของไก่แล้ว การเลือกส่วนต่างๆเพื่อนำมาประกอบ

อาหารก็เป็นสิ่งสำคัญยิ่งส่วนของเนื้อไก่ที่ได้รับความนิยมมากได้แก่ ออกไก่ น่องไก่

และปีกไก่

อกไก่ จะมีความนุ่มมากเป็นพิเศษ เหมาะสำหรับหันเป็นชิ้นๆ นำไปปรุง

อาหารได้ทุกชนิด การเลือกนั้นจะต้องเลือกเนื้อที่มีสีชมพูเรื่อๆ มีความใส หากเนื้อนิ่ม

และสีซีด แสดงว่าเนื้อไม่สด ส่วนที่เป็นน่องไก่ เป็นส่วนของขาเลยไปถึงสะโพก

เนื้อส่วนนี้จะมีความเหนียวมากกว่าเนื้อหน้าอก เพราะเป็นส่วนกล้ามเนื้อที่มีการ

เคลื่อนไหวตลอดเวลา เนื้อจึงมีความแน่น เหมาะสำหรับนำไปย่าง หากเนื้อนุ่มไม่มีความยืดหยุ่น หนังซีด และมีน้ำเลือดแดงคล้ำซึมออกมาแสดงว่าเนื้อไม่สด ส่วนที่เป็นปีกไก่ จะมีหนังที่หนา เนื้อน้อย หากปีกมีขนาดใหญ่ก็จะมีไขมันได้หนังมาก อาจทำให้อาหารเลี่ยนได้ ปีกที่ดีให้รสอร่อย ต้องเป็นปีกขนาดกลางมีหนังบางใส ส่วนปีกสีเทาอมเขียว มีเมือกเหนียว และกลิ่นเหม็น คือปีกที่ไม่สด ไม่ควรนำมาปรุงอาหาร

ไม่ว่าจะเป็นเนื้อส่วนไหน เนื้อไก่ก็มีความอร่อย และมีเสน่ห์ดึงดูดสายตานักชิมมาเป็นเวลานานนอกจากจะเป็นอาหารยืนพื้นสำหรับทุกบ้านทุกเรือน ก็ยังได้แปลงรูปเป็นอาหารจานแปลกมากมาย หนึ่งในนั้น ได้แก่ ไก่กระบอก เป็นการปรุงที่พิศดารบนความทรนทานของไก่ เพื่อที่จะได้ลิ้มรสสุดยอดความอร่อย ซึ่งไก่กระบอกก็ไม่เคยทำให้ผิดหวัง

ไก่กระบอก ได้รับการเลี้ยงดูอย่างดีภายในกระบอกไม้ไผ่ขนาดพอตัวด้วยหัวกะทิเข้มข้น เมื่อลูกไก่มีขนาดโตขึ้นก็จะทำการเปลี่ยนกระบอกไปเรื่อยๆ เมื่อครบ 3 เดือนจึงถือว่าสิ้นสุดการเลี้ยง เมื่อนำไก่ออกจากกระบอกไก่จะไม่สามารถเดินได้ มีขนน้อยมาก ตัวโตอ้วน มีปีกนุ่ม เนื้อก็จะนุ่ม มัน หนังไม่เหนียว กระดูกอ่อนสามารถเคี้ยวได้ มีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ และสุกง่ายกว่าไก่ที่เลี้ยงทั่วไป

การคิดค้นอาหารจานไก่รสเลิศขึ้นมามากมายหลายตำรับนั้น ท้ายสุดของจุดประสงค์ก็เพียงเพื่อตอบสนองความต้องการของปาก และความอยากของลิ้น ประโยชน์เดียวกันที่เราจะได้รับจากอาหารจานไก่ทุกจานนั้นคือ สารอาหารโปรตีนที่ทำหน้าที่สร้างเสริม และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอให้ร่างกาย ความอร่อยนั้นเป็นเพียงรสชาติที่เราจะหารายจะได้รับ ซึ่งการปรุงแต่งรสให้ไก่อร่อยเป็นไปดั่งใจ ก็ทำได้โดยการเลือกชนิดและส่วนต่างๆของไก่ให้เหมาะกับอาหารที่จะปรุงเท่านั้นเอง

ที่มา www.thaifooddb.com/article/article001.html