

## วิธีทำแกงส้ม....ให้ร่อยโรด

นำเสนอเมื่อ : 24 ธ.ค. 2552

## วิธีทำแกงส้มให้อร่อยเร็ว

นอกจากตัว**น้ำพริกแกง**

ที่มีความสำคัญแล้ว ขั้นตอนการปรุง และสัดส่วนระหว่างน้ำแกงกับผัก ก็มีความสำคัญไม่แพ้กันในอันที่จะทำให้แกงส้มได้อร่อย

เริ่มตั้งแต่ตั้งน้ำในหม้อ

**ต้องให้น้ำเดือดก่อนถึงใส่พริกแกง**

(น้ำแกงจะได้หอม) หลังจากใส่น้ำพริกแกง

ลงไปแล้วให้ไซไฟกลาง

ใ้พริกแกงเดือดสักครู่ใหญ่

ถารับใส่ผักกับเครื่องอื่น ๆ ลงไป จะได้แกงส้มที่มีรสเผ็ดแบบแผด ๆ ไม่กลมกล่อม

หลังจากเคี่ยวน้ำพริกแกงสักครู่แล้ว

จึงใส่ผักลงตามจนผักสุกนุ่ม จึงใส่น้ำปลาหรือกุ้ง

ยกลง ปรุงรสแกงส้มผักกระเฉด ให้ใสปลาปรุงรส

รจนน้ำเดือด จึงใส่ผักกระเฉดเป็นอันดับสุดท้าย

แล้วปิดเตาทันที เพราะผักกระเฉด

หากถูกความร้อนนานจะเหนียว ทานไม่อร่อย

**แกงส้มปลา** ควรใช้ปลาที่สดใหม่

ยังไม่แช่เย็น จะได้เนื้อปลาที่นุ่ม อร่อย ไม่ยุย

ถวกลิ้วว่าแกงแล้วจะควา

ใ้หน้าปลาหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ

นำไปลวกครึ่งหนึ่งก่อน แล้วคอยนำไปแกง

แต่ถ้าปลาไม่คอยสด หรือเป็นปลาแช่เย็น

แนะนำให้นำไปทอดก่อน ใ้พอเหลือง

แล้วคอยนำมาแกงจะดีกว่า

เคล็ดลับสุดยอด

ถวอยาก**ได้แกงส้มที่มีน้ำเข้มข้น**

ใ้ผสมเนื้อปลาลงในน้ำพริกแกงก่อนนำไปแกง

มีวิธีการตามนี้ นะคะ นำเนื้อปลาที่จะใช้

แบ่งออกมาเล็กน้อย นำไปต้มจนสุก

จากนั้นแยกทางออก

นำไปโขลกในครกใ้เนื้อปลาแตก จากนั้น

ใ้ใส่น้ำพริกแกงส้ม ที่เตรียมไว้ลงไปโขลกรวม

แล้วจึงนำไปแกง ตามขั้นตอนปรกติ จะได้น้ำแกง

ของแกงส้มที่เข้มข้นขึ้น