

วิธีต้มไข่ให้ปอกง่าย

นำเสนอเมื่อ : 18 ส.ค. 2554

เวลาทำ “ไข่ต้ม” บางครั้งปอกเปลือกยากเย็นเหลือเกิน ปัญหานี้แก้ไขง่ายนิดเดียว
แถมได้เนื้อไข่นุ่มนิ่มทานอร่อย

หากเอ่ยถึงอาหารจานด่วนทำง่าย เชื่อว่า “ไข่ต้ม” ต้องเป็นเมนูคู่ครัวของใครหลาย ๆ คน แต่การจะต้มไข่ให้เนื้อนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง และปอกไม่ติดเปลือกนั้น มักไม่หมูสำหรับพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่ อยากรู้ก็ตาม ปัญหาดังกล่าวแก้ไขได้ เพียงเพิ่มเคล็ดลับต่อไปนี้

ขณะน้ำเริ่มอุ่นให้เติม “เกลือป่น” ลงไป ในสัดส่วนเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำ 1 ลิตร จากนั้น นำไข่ลงต้มได้เลย “โดยไม่ต้องรอให้น้ำเดือด” ทั้งนี้ “ควรต้มด้วยไฟอ่อน” ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที (หากต้องการให้ไข่แดงเป็นยางมะตูมจะใช้เวลาราว 8 นาที)

เมื่อไข่สุกให้ตักแช่ในน้ำเย็นทันที หลังหายร้อนจึงปอกด้วยการตอก แล้วบีบเบา ๆ เปลือกจะหลุดง่าย ผิวไข่ไม่แตก ไม่และ เนื้อไม่แข็งกระด้าง นุ่มนิ่มทานอร่อย นอกจากนี้ ความเค็มจากเกลือยังช่วยปิดรอยร้าวของไข่ไม่ให้เนื้อไหลออกมาระหว่างต้มได้

ปิดท้ายด้วยเคล็ดลับการผ่าไข่จำนวนมากให้สวยงาม โดยใช้มีดจุ่มน้ำร้อนก่อนนำไปผ่า หรือใช้เสนด้ายดึงให้ตึงแล้วผ่าลงบนผิวไข่ เนื้อจะไม่แตกเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย เท่านั้นก็ได้ไข่ต้มคุณภาพดีน่าหม่ำกันแล้ว.

โดย ทีมเดลินิวส์ออนไลน์

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)