

ปลา

นำเสนอเมื่อ : 6 มี.ค. 2552

ปลากะพงทอดราดซอสมะขาม









เรื่องขงเรื่อง อยากรกินปลาทอด แต่ราดน้ำปลาก็บ่อยู่แล้ว ก็เอาเมนูมารวมกันซะเลย
ไม่เคยได้กินปลาทอดราดซอสมะขามตามร้านอาหารนะ แต่บางร้านมีคะ
เคยทำกินแตุงผัดซอสมะขามหรือกุ้งทอดซอสมะขาม เอาละหว่า รวมกันซะเลยเนีย

เมื่อวานไปเดินตลาดสดบายเกือบเย็นแล้ว บ่ายสามท่าจะได้กะ ไม่ได้มีเมนูในหัวสมองไปเลย
นึกเอาเมื่อเห็นของคะ

เดินดูร้านขายปลา ปู หอย กุ้ง ที่เคยซื้อประจำ โห วันนี้มีแต่สุดยอดที่อยากกิน ปลาสด ปลาตุ๋นทะเล ปลากระพง ปลาทุสดแบบทองยังไม่นิ่ม เลือกไม่ถูกเลยอะ

สุดท้ายได้ปลากระพงราว 6 + 1/2-7 ชีด มา 1 ตัว ปลาสดก็ตัวไม่รู้ ขนาดไม่ใหญ่มาก พอค้าใจดีเห็นซื้อประจำขายถูกมาก ปลากระพงตามน้ำหนัก 110 บาท ส่วนปลากด 40 บาทเอง วันนี้จะแกงส้มใสมะเขือ

เหมือนทำปลาทอดทั่ว ๆ ไป แล้วทำซอสมะขามราดเท่านั้นเองค่ะ

ปลากระพง

กระเทียมกลีบกลางหรือใหญ่

หัวหอมแดง

หัวหอมใหญ่

ผักชี

มะขามเปียก

ซอสปรุงรส

ซอสพริก

เกลือป่น

น้ำตาลปีบ (ในรูปไม่มีค่ะ สืมหยิบมาเข้าฉาก)

น้ำเปล่า

น้ำมันพืช



ปลากะพง ทำให้ไม่เป็นที่พ่อค้าแม่ค้าทำให้เลยนะคะ เดี่ยวนี้เค้าบริการดี การแข่งขันสูง บอกรู้เอาไปทอดคั่ว หรือจะทำเอง ขอดเกล็ด ผ่าทอง ควักเหงือกและฟองใส่ออก ล้างน้ำ พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วย่างตามตัวไวกะ จะได้สุกง่าย

ปลาอื่นที่ใช่แทนได้ ปลาเก๋า ปลาแรด ปลาหีบ ปลาหมึก ปลาอินทรี ฯลฯ



หัวหอมใหญ่ ปอกเปลือกออก ล้าง หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก จุ่มโซไปประมาณ 3/4 ของหัวที่เห็นนะคะ หัวใหญ่เหมือนกันคะ หรือจะมากน้อยตามชอบเลยคะ



กระเทียม ไม่ใช่กระเทียมค่ะ ฮีอิ
ที่บอกให้เลือกกลีบกลางหรือใหญ่หน่อยเพราะมันจะได้ปอกและซอยได้ง่าย ๆ กลีบเล็กมันปอกและซอยยากค่ะ
และพอเจียวมันก็จะหลุดหายไปหมดเลยอะ ปอกเปลือกออก ล้างน้ำและซอยตามขวางค่ะ มันดูเลอะเทอะไปหน่อยอะ
ต้องเปลี่ยนเขียงแล้วคะ ขอภัย แบบว่ากลัวเปลี่ยนแล้วทำกับข้าวไม่อร่อย เกี่ยวกันปะเนี่ยอะ



หัวหอมแดง มันแพงอีกแล้ว มันเคยลงไปทีแล้วค่ะ ตอนนี้หัวใหญ่ก็โลละ 65-70 บาทอีกแล้ว ปอกเปลือก ล้างน้ำ ซอยตุ๋มยาว เวลาซอยพยายามให้มันหนาบางเท่ากันอะคะ มันจะได้สุกเหลืองพร้อมกัน หัวหอมกับกระเทียมมากน้อยตามชอบเลยนะ แต่ส่วนมากจะชอบเยอะ ๆ กัน หากวาซีเกียจตลาดก็มีแบบเจียวสำเร็จรูปขายนะคะ



มะขามเปียก ตอนนี้มีมันขึ้นราคาอีกแล้ว ก่อนโน้นกิโลละ 35 บาท ตอนแพงมาก ๆ กิโลละ 70 บาท
ตอนนี้มา 50 บาทอีกแล้ว จุ่มไข่กะ ๆ เอาคะ 1/3 ปั่นได้มั้ง แต่ปั่นใหญ่คะ ใส่น้ำขยำ ๆ คั้น ๆ ให้เนื้อ ๆ มันหลุด ๆ
ออกมาปนกับน้ำ จิ้มจุด เปรี้ยวสะใจ แลวกรองเอาแต่น้ำมะขามไว้นะคะ
เดี๋ยวนี้สบายตามทางสรรพสินค้าเขามีแบบคั้นและสต่อไรชแล้วขายด้วยอะ แต่ไม่เคยใช้นะ แต่ทำจะใช้ได้เลยคะ



มะขามเปียกที่คั้นเอาน้ำออกมาแล้ว น้ำค่อนข้างข้น ไม่ใสโจ๋งเจ๋งนะคะ
หากใสเกินไปเนี่ยเสียเวลาเคี่ยวให้มันงวดนานและรสชาติขมจนด้วยคะ ใสถ้วยไว้ ประรสปอเป็นพีธอนนี้คะ
แบบว่าจะได้สบายไม่ต้องตักไม่ต้องเททีละอย่างใสกระทะ

น้ำมะขามเปียก 7 ช้อนควาได้มั้งคะ แต่ชั้น ๆ นะคะ

เกลือป่น 1 ช้อนชา

ซอสปรุงรส 1 ช้อนคาว

ซอสพริก 1 ช้อนคาว

น้ำตาลปีบ 2 ช้อนคาว

ทั้งหมดโดยประมาณ คน ๆ พูอเข้ากัน น้ำตาลปีบไม่ละลายไม่ต้องกังวลใจนะ
เดี๋ยวมันไปละลายในกระทะเมื่อถูกความร้อน เราจะชิมอีกทีค่ะ



ที่นี้หันมาทำไรก่อนดี ให้ท่าย จะทอดปลา ก่อนเจียวพวกหัวหอมและกระเทียมคงไม่เหมาะค่ะ เพราะเจียวหัวหอมและกระเทียมจะใช้เวลา นานกว่า กว่าจะเสร็จปลาที่ทอดไวหาย รอนจะกรอบ นอยลง

กระทะสะอาด ตั้งไฟ รอกระทะอุ่น ใส่น้ำมันพืชลงไปพอประมาณ เพื่อเจียวหัวหอมและกระเทียม เลือกเจียวอย่างใดอย่างหนึ่งก่อน อย่าเจียวพร้อมกัน เพราะมันเหลืองไม่พร้อมกันค่ะ

รอน้ำมันอุ่น ภาพนี้เริ่มเปิดแฟลชขณะกะ สีส้นไม้เหมือนจริง มีด ๆ หมอง ๆ เหมือนคนนอกหัก



น้ำมันพอร้อน เทหัวหอมหรือกระเทียมที่ซอยไว้ลงไป จุ่มเลือกกระเทียมก่อนกะ ด้วยเหตุผลชอบกระเทียม
เอาตะหลิวตะล่อมบอย ๆ ไฟไปทางอ่อนเพราะของจุ่มเตาฟู่คะ ปรับไฟกินเอาเองนะคะ
จนเริ่มเหลืองไซกระซอนโปรงตักขึ้น พักไว้ก่อน

กระเทียมเจียวในลักษณะชอยกระเทียมแบบนี้ค่อนข้างหยาบ
ส่วนมากจะเป็นกระเทียมบดซะมากกว่า



พอชอนกระเทียมขึ้นแล้วเอาหัวหอมลงไปเจียวต่อคะ ตะล่อมบ่อย ๆ เหมือนกัน

พอเริ่มเหลืองเอาขึ้นได้เลยไม่ต้องรอเหลืองจัดคะ มันจะขมได้ถึงแม่สีจะไม่ดำเป็นนิโกร



แล้วเอา 2 สาวผิวสวยไปพุกบนกระดาดก่อน เพื่อซับน้ำมันออกบ้าง
ถึงเราจะชอบของทอดแต่เราก็ยังกลัวอ้วนคะ หุหุ



ถ้ามีเศษหัวหอมหรือกระเทียมหลงเหลือในกระทะ เอากระชอนช้อนออกให้หมดนะคะ
เทน้ำมันพืชลงไปเพิ่ม จุ่มโช้หมดขวดลิตรคะ แต่ไม่ใช่ น้ำมันใหม่ เป็นน้ำมันที่เคยทอดแล้วครั้งหนึ่ง
เวลาทอดของครั้งแรก ๆ แลรรอน้ำมันอุ่นหรือเย็น เทน้ำมันสวนที่ใส ๆ เก็บใส่ขวดหรือหมอมือฝาปิด
ส่วนกนกระทะมีเศษมีตะกอนทิ้งไป แลวเอาน้ำมันสวนดีที่เทแยกไวเก็บแชตู้เย็นคะ จะทำให้เก็บได้นานกว่านะคะ
เท่าที่สังเกต น้ำมันปาล์มจะทอดของแลวสีของทอดจะสวยกว่าน้ำมันอื่น ๆ คะ น้ำมันถั่วทอดของแลวสีจืดชืดมาก

สรุปว่าน้ำมันพืชลงไปเพิ่ม อย่างน้อยกะให้ท่วมตัวปลาที่จะทอด เปิดไฟแรง รอน้ำมันร้อนจัดคะ
ชนิดควันขึ้นหน่อย เอาน้ำมันไปทดสอบได้ จากกกกกกก



ที่นี่เอาปลาลงไปทอดคะ บางคนอาจจะทำผิวปลาด้วยเกลือป่นบาง ะ
มันจะช่วยไทรอบมากและกันติดกระทะได้คะ หรือบางคนถนัดที่จะทำแป้งมันหรือแป้งข้าวโพดที่ผิวปลาพอดีตฝุ่น

แต่..... จริง ๆ แล้วนั้นหากกระทะสะอาดพอ ไม่ได้ผัดของอะไรมาก่อน หรือล้างสะอาด ๆ น้ำมันร้อนจัด ไฟแรงมากพอ ปลอดภัยพอ และไม่ жирอนรีบกลับเกินไป การทอดหรือการทอดปอติตุ่มไม่จำเป็นเลยคะ

หรือบางคนก่อนจะทอดปลา เอาเกลือใส่กระทะ คั่วเกลือด้วยไฟอ่อนจนเกลือเหลือง แล้วเทเกลือที่คั่วไว้ทิ้งไป ถึงค่อยใส่น้ำมัน รอน้ำมันร้อน วิธีนี้ก็ช่วยได้คะ

การใส่เครื่องปรุงที่มีรสเค็มลงไปและใช้ไฟแรงมากในการทอด เป็นการกระตุ้นให้น้ำมันเสียได้ง่ายขึ้นคะ

จุ่มทอดปลาเป็นตั้งแต่สมัยมัธยม หากทอดทั้งตัวแบบนี้ไม่เคยเอาแป้งทาผิวปลาเลยคะ จะทอดเมื่อแลเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วคลุกพอติตุ่ม เอาไปทอด แล้วเอาไปผัดอีกที จะใช้กับอาหารลักษณะนั้นมากกว่าคะ



ถ้าชอบปลาทอดแบบกรอบนอกนุ่มใน อย่ำทอดนานไป เนื้อปลาด้านในจะแข็ง ความอร่อยจะลดลง ความหวานจากเนื้อปลาจะสูญหายไปคะ เอาเป็นนาถาปลาไซส์ 6 + 1/2-7 ชีด ทอดด้วยไฟแรง ขางละประมาณ 1 นาทีครึ่ง-2 นาทีนะคะ หากเกินนี้เนื้อแข็งแน่นอนคะ

อย่ำรีบร้อนกลับเร็วเกินไป หนึ่งปลาจะติดกระทะ หุมตสวยหมตงามและจะอดกินหนึ่งมันด้วยคะ กลับแค่ครั้งเดียวเมื่อครบ 1 นาทีครึ่ง-2 นาที แค่นั้นเองคะ ถานำมันรอนจัดจจริง บางที่ปลามันจะลอย ๆ ขึ้นมาเลย ไม่ตองแซะเลยอะ สงสัยมันมีวิชาตัวเบา



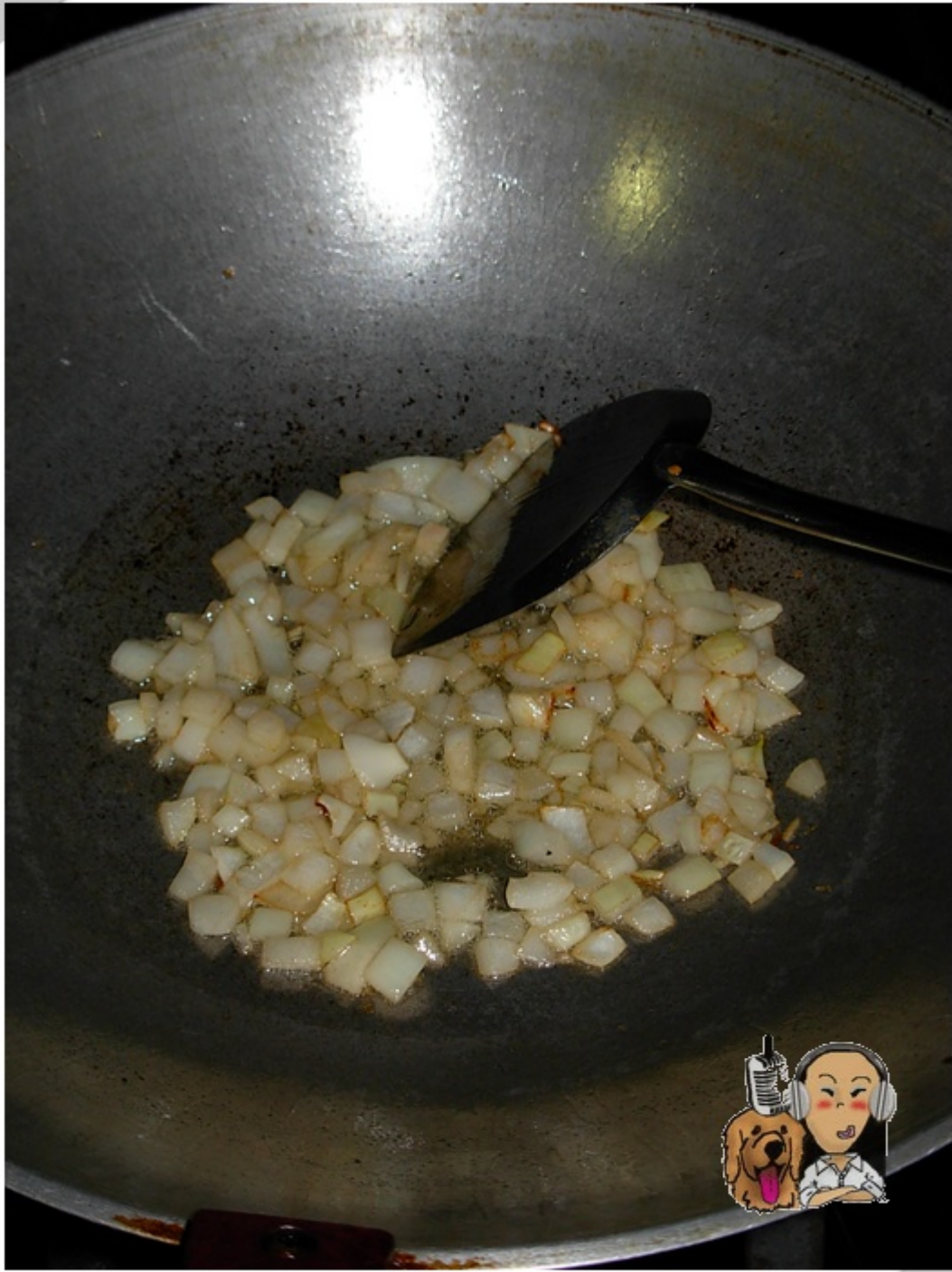
อีกข้างหนึ่งเหลืออง ตักปลาขึ้น ใส่จานรอไว้ก่อนค่ะ



น้ำมันที่จุ่มใช้ทอดของ 2 ครั้งแล้วนะคะ เลยเลือกที่จะเททิ้งไปทั้งหมด ใส่น้ำมันใหม่ลงไปประมาณ 2-3
ชั้นควาคะ เมื่อกี้ตอนทอดปลาใช้ไฟแรง ตอนนี้อลดลงเหลือไฟกลางพอ รอน้ำมันอุ่นคะ



น้ำมันอุ่นแล้วใส่หัวหอมใหญ่ที่หั่นไว้ลงไปผัดค่ะ



ผัดจนหัวหอมใหญ่เริ่มนิ่มค่ะ



พอหัวหอมใหญ่เริ่มนิ่ม เทน้ำซอสที่เราเตรียมใส่ถ้วยไว้เมื่อกี้ลงไปค่ะ พรวดเดียวเลย ผัด ๆ
ให้น้ำตาลปีบละลาย



หากดูว่าน้ำข้นไป เอน้ำเหาะลงไปได้นิดหน่อย จุ่มตักใส่ไปอีก 2-3 ช้อนได้ค่ะ ซิมรสชาติดู
อาจจะต้องเติมบางให้ถูกปาก ซิมเอาเองนะคะ ของจุ่มเปรี้ยว หวานและเค็มตาม ๆ กันมาเลยคะ
ใสซอสพริกจะช่วยให้แหลมและจัดจ้านขึ้นคะ รสชาติไม่ออกหวานน่านะคะ เคี้ยวพอขนขึ้น ปิดไฟคะ
หากชอบเผ็ดหน่อยจะทอดพริกแห้งทอดหลังจากเจียวหัวหอมและกระเทียมแล้ว
และหักพริกแห้งบางส่วนใส่ไปตอนนี้ก็ได้คะ



แล้วก็ตัดกราดบนตัวปลาที่ทอดและใส่จานรอไว้ได้เลยค่ะ



โรยด้วยหัวหอมและกระเทียมที่เจียวไว้ ผักชีจะเด็ดแต่ใบ ๆ หรือหั่นท่อนสั้นโรยหน้าจะ
หากชอบพริกแห้งทอดและทำไวโรยด้วยตามสบายเลยคะ



ความอร่อยส่วนที่ 1 เลือกปลาที่สด เนื้อไม่ยุ่ย

ความอร่อยส่วนที่ 2 ทอดปลาให้พอดี ให้กรอบนอกนุ่มใน อย่าให้เนื้อในแข็งไป ส่วนมากชอบแบบนี้กันทั้งนานนน

ความอร่อยส่วนที่ 3 น้ำราดกลมกล่อม

ความอร่อยส่วนที่ 4 เจียวหัวหอมและกระเทียมให้พอดี อย่าให้ไหม้ไป จะออกรสชาติขม แล้วเก็บดี ๆ

อย่าให้ลมเข้าก่อนใช้งานค่ะ

คุณทำได้ไม่แพ้ร้านอาหารแล้วละคะ เย้วววววววว ลองดูนะคะ แล้วจะติดใจ

