

ย่าง..บาบิคว..กินดีมั้ย?

นำเสนอเมื่อ : 24 มี.ค. 2552

บาร์บีคิวหมูและเนื้อ(Kebab bbq)

เมนูนี้ที่อังกฤษเค้าเรียกกันว่า "เคบับ" ฟังแล้วตลกจัง แถวบ้านเราเรียกว่า บาร์บีคิว

ที่เขาชอบเสียบไม้ขายกันแถวถนนข้าวสารหรือตามหนามหลายตางๆที่เราเคยทาน วันนี้เลยนึกอยากทานขึ้นมา
ไปหาซื้อมาทานรสชาติก็ไม่เคยจะถูกปากคนไทยอย่างเราเอาเสียเลย เพราะส่วนใหญ่ฝรั่งที่ขายเคบับกันนั้นเป็นฝรั่งที่มาจากอังกฤษทั้งนี้แหละคะ
รสชาติเลยแปร่งๆนิดหน่อย

ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ

- 1.เนื้อหมูหรือเนื้อวัว หั่นชิ้นขนาดพอคำ ตามจำนวนที่จะรับประทานคะ
- 2.ไม้เสียบสำหรับเสียบ ตามจำนวนเนื้อที่จะรับประทานเลยคะ
- 3.พริกหยวก หั่น 1 ถ้วย
- 4.สับปะรดหั่นชิ้นขนาดพอคำ 1 ถ้วย
- 5.หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นขนาดพอคำ 1 ถ้วย
- 6.พริกไทยดำป่น
- 7.เนยสด 1 ถ้วย
- 8.ซอสบาร์บีคิว (วิธีทำดูได้ตามข้างล่างนี้คะ)
- 9.เกลือ 1 ชช.

เครื่องปรุงบาร์บีคิวซอสสำหรับหมักเนื้อและหมูคะ

- 1.เกลือ 1 ช้อนชา
- 2.ผงพริกป่นแบบละเอียดคะถ้าเป็นแบบผงพริกป่นปาปริก้ายิ่งดีคะ จะทำให้มีกลิ่นหอมมากขึ้นคะ 1 ช้อนชา
- 3.ผงพริกไทยดำ 1ช้อนชา
- 4.ผงกระเทียม หรือถ้าไม่มีก็ใส่ กระเทียมบดละเอียดคะ 1 ช้อนชา
- 5.น้ำตาลทราย 3 ช้อนชา
- 6.ผงมัสตาดคะ จะใช้แบบครีมก็ได้คะ 1 ช้อนชา
- 7.น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำซอส

นำส่วนผสมทุกอย่างคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันเตรียมไว้คะ



วิธีทำบาร์บีคิว

- 1.นำไม้เสียบที่จะใช้เสียบนำมาแช่ในน้ำทิ้งไว้ก่อน 30 นาที เพื่อตอนเสียบจะได้เสียบง่ายคะ และตอนย่างจะได้ไม่กรอบหักง่ายคะ
- 2.นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่หมักไว้หมักกับ เกลือ พริกไทยดำป่น และซอสบาร์บีคิว และ เนยสด 1 ชต.เตรียมไว้หมักนาน 30 นาที
- 3.นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่หมักเสร็จแล้วมาเสียบกับไม้เสียบโดยสลับเสียบกับ พริกหยวก หัวหอมหั่น และสับปะรด พักไว้
- 4.นำมาย่างไฟปานกลาง ตอนย่างไขแปร่งทาเนยบนเนื้อและผูกทำให้ทั่วกลับไปกลับมา
- 5.นำซอสบาร์บีคิวมาทาให้ทั่ว อีกรอบตอนย่าง กลับด้านทาให้ทั่ว
- 6.ย่างเนื้อให้สุก จนแน่ใจก็พร้อมเสิร์ฟแล้วละคะ..



ข้อเสนอแนะ - ไขเนื้อไก่, สะบ่าไก่ ก็อร่อยได้เหมือนกันคะ (ยกเว้นคนที่ละเวนสัตว์ปีกคะ) หรือจะเป็นตุ๋นหมัก,ตุ๋นแกงรวมด้วยก็แปลกดีนะ

- การย่าง พยายามอย่าใช้ไฟแรงมากจะไหม้ก่อนสุก หรือไหม้เกรียมไม่ควรกินส่วนนั้นคะ อุดร.คะ

- มีเนื้อวัว ถ้าจะเสียบเนื้อวัวได้ก็จะได้บาร์บีคิวเพิ่ม

ขอบคุณที่มามี bloggang.com