

..ข้าวขาหมูร่อยระดับเทพ..ง่ายมากไม่ลองไม่รู้

นำเสนอเมื่อ : 7 พ.ค. 2552

เรื่องง่ายๆ เชื่อว่าคุณๆ ก็ทำได้ แค่อ่านดู

จะขอเกลี้ยกล่อมเลยนะครั้บว่าผมคิดและตัดแปลงสูตรนี้เอง ไม่ลองไม่รู้ครั้บ แบบว่าสุดยอดมากๆ คำเห็นี้อุดมพิศว่า สุดยอดบะกวยเตี๊ต(แปลว่าสุดยอดมะละกอ) ผมก็ไม่รูเหมือนกันนะครั้บว่าทำไมต้องสุดยอดมะละกอ แต่เอ็งดีทีกว่าครั้บแบบว่าสุดยอดแล้วกัน ผมเป็นสมาชิกใหม่ครั้บ ผมไม่ค่อยมีความรู้เรื่องการศึกษเต้าไหญ่หรือครั้บแต่ผมมีความสามารถทำอาหารได้หะครั้บ เลยเอามาเผยแพร่กัน เรียบจบซักพักแล้วหุละครั้บ จริงๆแล้วก็อยากจะไปเป็นครูบ่นดอยอะครั้บ แต่ไม่มีโอกาสหะครั้บเฮ้อๆ ที่พูดมานี้ไม่ได้เกี่ยวกับข้าวขาหมูหรือหะครั้บ แต่ใจเย็นๆครั้บ 555+ ของดีต้องรอแป้บนะครั้บ เอาละนะ

วันนี้ผมจะมาสอนทำข้าวขาหมูระดับเทพ

มาเผยแพร่ลับกันนะครั้บ สูตรนี้มาจากกระผมเองหะครั้บ ต้องอาศัยความเพี้ยด้วยครั้บ ถึงจะได้ขาหมูที่นุ่มร่อย และหอมกลิ่นเครื่องเทศ

เครื่องปรุง และวิธีทำอันแสนงายง่าย

1. ข้าวหมูล้างสะอาด ขูดขนออกให้หมด เอาแบบขาวเนียนเกินเลยนะครั้บ ส่วนของคากิ ล้างทำความสะอาด และตัดเล็บออกด้วยนะครั้บโดยเฉพาะเล็บขบนะครั้บเฮ้อๆ (ถ้านำขาหมูไปทอดก่อน จะเยี้ยมมากครั้บกระผม หนึ่งจะฟู เวลาเคี้ยวเสร็จออกมา จะสวยงาม จวบมาก) ถ้าไม่มีเวลาทอด ไม่เป็นไรครั้บ ก็ไม่ต้องทอดทั้งนั้นก็ได้ แต่ทอดก็ดีกว่านะเสียเวลาดี แล้วหนึ่งจะฟูร่อยด้วย รสชาติไม่แตกต่างกันครั้บ

2. รากผักชี กระเทียม พริกไทย โป๊ยกั๊ก อบเชย ข่า เหลือง นำมาโขลก ส่วนข่า ทบพอแตกครั้บ ถ้าไซผงพะโล้ก็ได้ครั้บ แต่ก็นะมันไม่แนวอะ ถาอยากแนวก็โขลกหะครั้บ

3. ตั้งกะทะให้ร้อน นำส่วนผสมในข้อที่ 2 ลง คั่วครั้บ พร้อมทั้งใส่น้ำตาลทรายแดงลงไป ไฟแรงนะครั้บ ผัดไปเรื่อยๆ จน น้ำตาลเริ่มที่จะขึ้นฟอง เค็ล็ดลึบนี้สำคัญมากครั้บ ถ้าคุณสามารถผัดให้น้ำตาลขึ้นฟองได้ในระดับความร้อนที่พอดี สูตรนี้คุณไม่ต้องอุไซชีอิ้วดำเลยครั้บ เมื่อน้ำตาลขึ้นฟอง ให้เทน้ำเปล่าลงไปครั้บ ถาน้ำตาลได้ทีแล้ว จะเหนียวและแข็งครั้บ คนไปเรื่อย ๆ ให้น้ำตาลละลาย

4. นำข้าวหมูลงไปเคี้ยวได้เลยครั้บ เติมเกลือ น้ำตาลกรวด ซอสถั่วเหลือง ลงไป อย่าลืมชอนฟองทิ้งด้วยนะครั้บ

5. หลังจากเคี้ยวไปประมาณ 45 นาที สังเกตดูว่าจะมีน้ำมันลอยอยู่ด้านบน ให้ช้อนน้ำมันเก็บไว้ (ไข่ไข่เคี้ยวเห็ดหอมครับ)

6. เมื่อชาหมีเบือยได้ที่ สังเกตได้จากกระดูกจะโผล่ออกมาจากเนื้อครับ เหมือนขาหักกระดูกโผล่ครับ หุหุ

7. นำผักกาดดองล้างน้ำ และต้มทิ้งน้ำ ประมาณ 2 น้ำ นำผักกาดดองใส่ลงไป ในหม้อชาหมี รสชาติของชาหมีจะเปลี่ยนตอนนี้ครับ ถ้าไม่นำผักกาดดองลงเคี้ยว เราจะได้รสชาติแบบต้มพะโล้ธรรมดา เขาใจประ

8. หลังจากที่พักกาดดองเบือยได้ที่ ก็ตักแยกออกมาครับ หลังจากนั้นละลายแบ่งชาวโปกด ใส่ลงไปเล็กน้อย ไม่ต้องชนมากนะครับ

9. เหยาะน้ำมันลงไปเล็กน้อยเพิ่มกลิ่นหอมละมุนละไม

10. ลืมน้ำมันที่ช้อนแยกไว้ยังเอ่ย นี่แหละครับสุดยอดความอร่อย นำเห็ดหอมที่แช่น้ำไว้แล้ว ลงไปเคี้ยวกับน้ำมัน เติมน้ำชาหมีลงไปด้วย เคี้ยวประมาณ 45 นาที จนน้ำงวดเลยครับ น้ำมันของชาหมีจะทำให้เห็ดหอมนุ่มมากครับ

เป็นอันเสร็จสิ้นกระบวนการ สูตรนี้สำคัญตอนผัดน้ำตาลครับ ถ้าได้ที่จริง ๆ คุณไม่ต้องใส่ซีอิ้วดำเลย สีของน้ำตาลจะทำให้ชาหมีสวยมากครับ

หวังว่าคงได้ชาหมีอร่อย ๆ ไข่ทำทานกันนะครับ ชาขาวๆยังพอไหว แต่บางคนชาดำไม่เอาไหนเลย อีอิ

เชื่อมครับอร่อยมากครับไม่อร่อยเอาซากมาทูปหัวผมเลยครับ แห่่ม แห่่ม