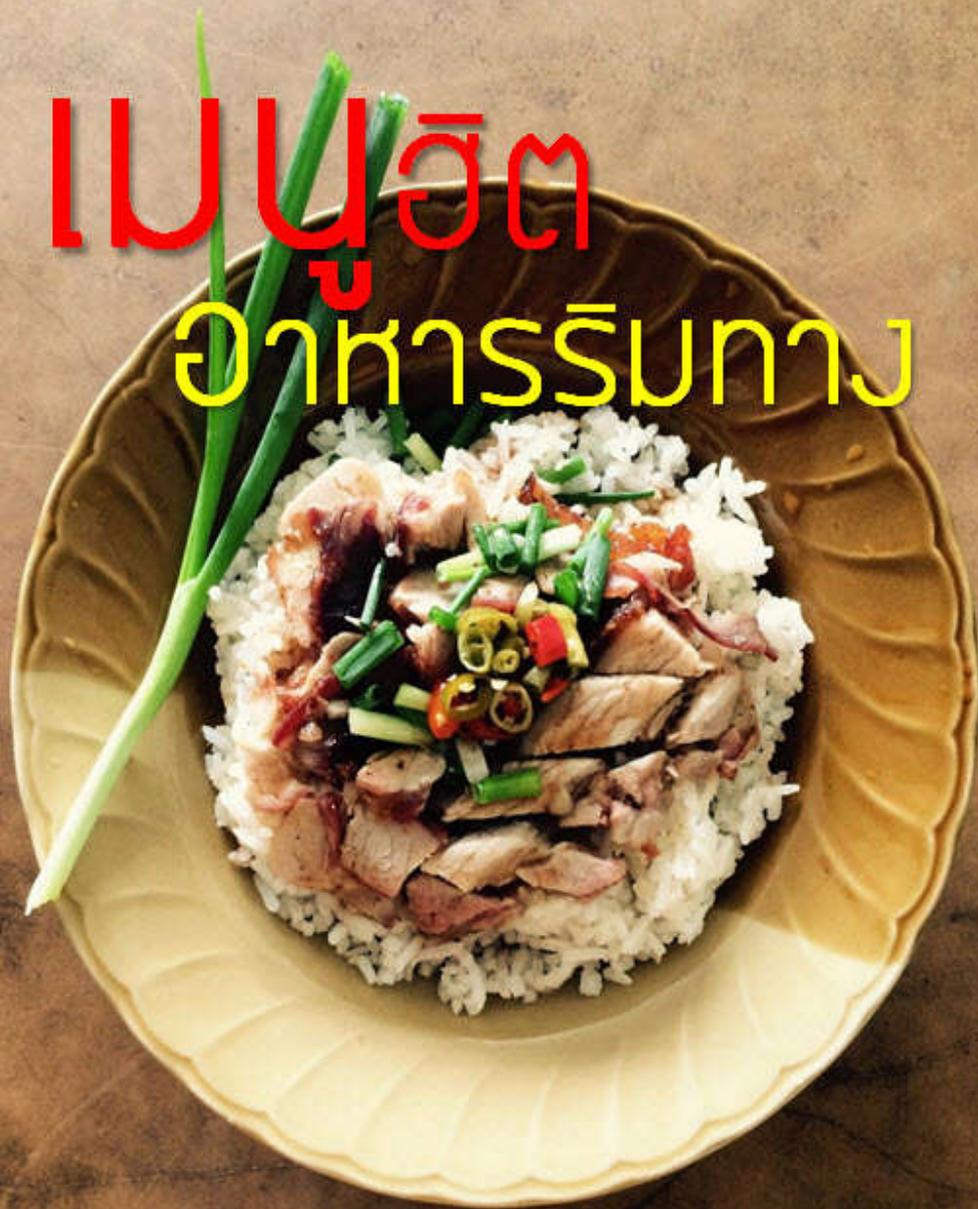


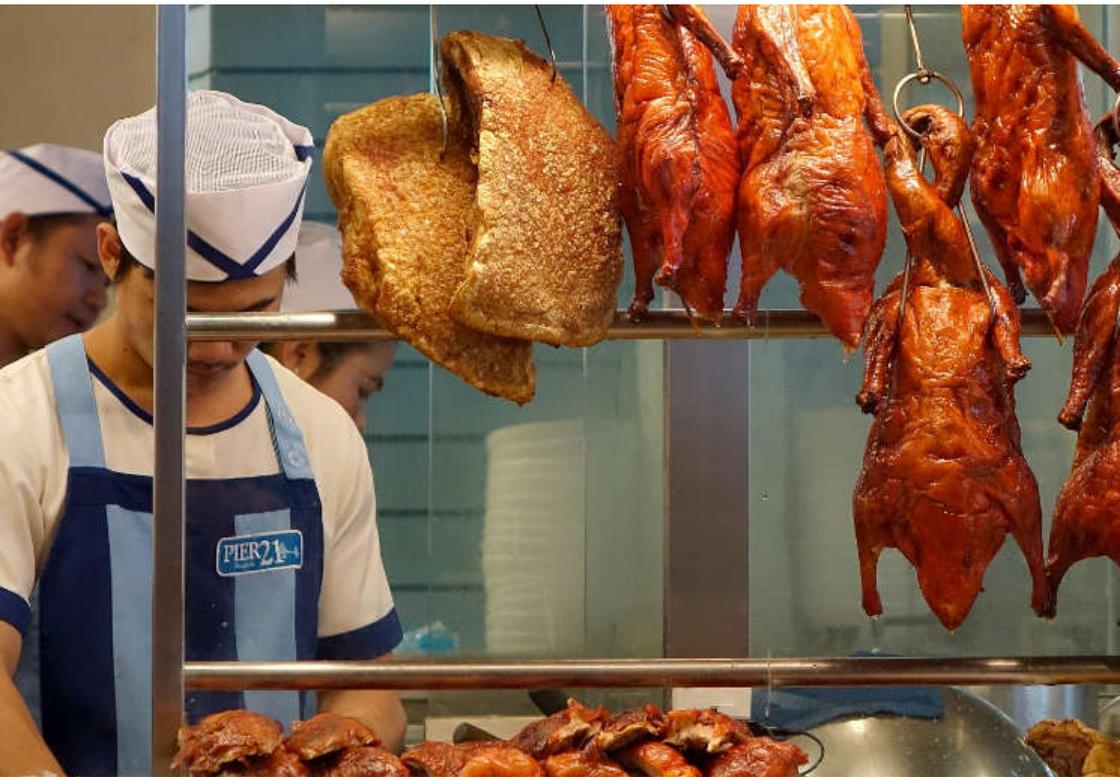
เมนูฮิต อาหารริมทาง



พิมมาดา

เมนูฮิตอาหารริมทาง

10 เด็ดขาดผงาด - ขาดได้ - ขาดดี



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

คำนำ

อาหารริมทาง เป็นเมนูที่นิยมรับประทานกันมาก ในหมู่กลุ่มคนทำงาน และผู้ที่ไม่มีความเวลาทำอาหารรับประทานเองทั้งนี้ จะพบเห็นร้านค้าหรือร้านอาหารที่ขายอาหารตามข้างทางได้มากมายในบ้านเรา โดยเมนูที่พ่อค้าแม่ค้านิยมทำขาย ได้แก่ ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวราดแกง ข้าวหมูกรอบ อาหารตามสั่ง เป็นต้น

ภายในหนังสือเรื่อง **เมนูอาหารริมทาง ไอเดียขายง่าย-ขายได้-ขายดี** เล่มนี้ จึงได้รวบรวมสูตรต่าง ๆ และเมนูในการทำอาหารที่คนทั่วไปนิยมรับประทาน เอามาไว้ในเล่มเดียวกัน เพื่อเพิ่มความสะดวกในการศึกษาค้นคว้าได้ง่ายมากยิ่งขึ้นจึงเหมาะสำหรับผู้ที่มีสนใจจะนำไปทำขายเป็นอาชีพที่สามารถทำได้ง่าย ๆ ตามสูตรและวิธีการที่ได้รวบรวมเอาไว้ในตำราเล่มนี้แล้ว

พินมดา

สารบัญ

	หน้า
เมนูอิตรีมทาง	9
ข้าวมันไก่	10
ข้าวหมูกรอบ	16
ข้าวเหนียวหมูπίง	19
ข้าวหมูแดง	21
เมนูข้าวราดแกง	23
แกงเผ็ดหมูใส่หน่อไม้	24
แกงเขียวหวานไก่	26
แกงขี้เหล็ก	28
แกงเผ็ดไก่ใส่มะเขือเปราะ	30
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	32
แกงคั่วหอยขม	35
แกงส้มหน่อไม้ดอง	37
พะแนงไก่	39

สารบัญ

	หน้า
ฉู่ฉี่ปลาทุสด	41
ปลาตุกผัดเผ็ด	43
แกงเทโพผักบั้ง	45
ไก่ต้มซ่า	47
ไข่พะโล้หมูสามชั้น	48
ผัดกะหล่ำปลี	50
ไข่ลูกเขย	52
น้ำพริกกะปิ	54
น้ำพริกตาแดง	55
น้ำพริกปลาร้า	56
เมนูอาหารตามสั่ง	57
ผัดกะเพรา	59
ผัดกะเพราเนื้อสับพริกไทยอ่อน	61
ข้าวผัดน้ำพริกขี้เหล็ก	63

สารบัญ

	หน้า
ข้าวต้มกุ้งใส่ไข่	66
ข้าวต้มเครื่อง	68
ข้าวผัดไข่	70
ข้าวผัดต้มยำกุ้ง	72
ข้าวผัดแหนม	74
ข้าวผัดกุ้งสับปะรด	76
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	78
ไข่เจียวกรอบ	79
ไข่เจียวกุ้ง	80
คะน้าผัดปลากระป๋อง	81
ไข่โป้วผัดไข่	83
ต้มยำไข่น้ำ	84
คะน้าผัดพริกแกงหมู	86
ถั่วฝักยาวผัดพริกแกงกุ้งสด	87

สารบัญ

	หน้า
เนื้อผัดน้ำมันหอย	88
ผัดไทยกุ้งสด	89
ผัดไทยทะเล	91
ผัดวุ้นเส้นรวมมิตร	93
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้า	95
เส้นหมี่ราดหน้า	98
หมี่กรอบราดหน้า	101
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว	103
เส้นหมี่ผัดซีอิ๊ว	105
วุ้นเส้นผัดซีอิ๊ว	107
สปาเกตตีผัดซีอิ๊วรวมมิตร	109
มักกะโรนีผัดซีอิ๊ว	112
เส้นหมี่ผัดกระเจด	115
ผัดข้าวโพดอ่อนพริกแกงใส่ไก่	117

สารบัญ

	หน้า
ผัดแขนงหมูกรอบ	118
ผัดผักกระเฉดไฟแดง	119
ผัดผักรวมมิตรใส่พริกแกง	120
ผัดพริกหยวกใส่ตับหมู	122
เมนูของท่านเล่น	123
ขนมปังหน้ากุ้ง	124
ทอดมันปลากราย	126
ขนมจีบหมู	127
ไส้กรอกอีสาน	130
หมูสะเต๊ะ	133
เมี่ยงก๋วยเตี๋ยว	136
ปอเปี๊ยะทอด	138
ไอเดียแถมฟรี	141
ไก่ต้มน้ำปลา	142
มะม่วงน้ำปลาหวาน	144
หมูแดดเดียว	146

เมนูฮิต

ริมทาง



ข้าวมันไก่

ส่วนผสมสำหรับทำข้าวมันไก่กับการต้มไก่

- ข้าวหอมมะลิ เก๋า
- มันไก่และหนังไก่ สำหรับทำน้ำมัน
- ไก่ต๋อนสด ขนาด 3.5 กิโลกรัม
- กระเทียม สดสับหยาบ (ใช้กลีบเล็ก)
- หอมแดงซอย
- ผงชูรสหรือออร์สดี
- เกลือป่น
- น้ำสะอาด

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- น้ำตาลปี๊บ 1/2 กิโลกรัม
- เต้าเจี้ยวบด สูตร1 1 กิโลกรัม

- ซีอิ๊วขาว สูตร4 2.5 ขวด
- ซีอิ๊วดำ สูตร5 2 กระบวย
- น้ำส้มสายชู 1ขวด+1กระบวย
- พริกชี้ฟ้าแดงใหญ่ 5 กิโลกรัม
- กระเทียมสด 2 ซีด
- กระเทียมดอง 1 ซีด+น้ำกระเทียมดอง 1 กระบวย
- ผงชูรส หรือรสดี 5 ซ้อนชา
- ใบเตย 2 กำเล็ก
- ขิงแก่ไม่ปอกเปลือก 1.2 กิโลกรัม

หมายเหตุ กระบวยที่ใช้ในสูตรนี้ 3.5 นิ้ว กระบวยเติมน้ำซุปล ใช้4นิ้ว
 น้ำจิ้มนี้หากไม่เติมน้ำซุปลจะเก็บได้10 วัน เติมน้ำซุปลแล้วเก็บได้ 3 วัน
 น้ำจิ้มสูตรนี้ทำแล้วจะได้ประมาณ 350 ถ้วย

วิธีเลือกไก่

1. เลือกไก่ตอนหรือไก่เนื้อเพราะ เมื่อต้มแล้วผิวจะออกขาว สวยกว่าไก่อ่าน ที่เมื่อต้มแล้วผิวออกคล้ำ หรือออกเหลืองจัดไม่น่ารับประทาน และเนื้อน้อยออกเหนียว
2. ขนาดของไก่ ที่ใช้คือ ขนาด 3.5 กิโลกรัม เมื่อต้มแล้ว น้ำหนักจะลดลงเหลือ 2.5 กิโลกรัม

วิธีต้มไก่

1. เตรียมไก่โดยการผ่าหลังคอ เอาเครื่องในออก ล้างน้ำ แล้วเอาเกลือทาด้านในไก่ และด้านนอกไก่ ให้ทั่วแล้วนวดไก่เพื่อคลายกล้ามเนื้อต่าง ๆ จากนั้นให้ล้างทิ้ง ด้วยน้ำให้สะอาดอีก 2-3 ครั้ง
2. เติมน้ำสะอาดลงในหม้อทรงสูง แล้วต้มให้เดือด
3. นำไก่อลงต้ม พอน้ำเริ่มเดือดอีกครั้งยกขึ้น สักพักเอาไก่ ลงต้มต่อ แล้วจะดูว่าน้ำร้อนเข้าไปในตัวไก่ จนสุกทั่วก่อน จึงยกขึ้นอีก ทำอย่างนี้ 25-30 ครั้ง เพื่อให้ไก่สุกทั่วทั้งตัวทั้งนอกและใน

4. จากนั้นนำไก่อลงต้มต่อแล้วหรือไฟให้อ่อน ๆ ต้มต่อไปอีกประมาณ 35 นาที ต่อจากนั้นให้ใส่เกลือ ลงไป 3 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ เมื่อไก่อสุกดีแล้วไก่อจะลอยขึ้นมาไม่จม ปีกจะกางออกหนังมีรอยปริเล็กน้อย และในน้ำจะไม่มีเลือดไก่ไหลซึมออกมาให้เห็น น้ำจะออกสีใส ๆ แสดงว่าไก่อสุกดีแล้ว

5. เอาไก่แช่ในน้ำเย็นทันทีเพื่อทำให้หนังไก่ยังขาว และไม่ปริแตก

6. เอน้ำมันมาทาไก่ โดยเอน้ำมันไก่ที่ช้อนออกตอนที่ต้มไก่อเก็บไว้ (น้ำมันไก่ที่ลอยหน้าตอนที่ต้มไก่อ) เอนมาใส่ 1 ชาม ให้ใส่เกลือปน 5 ช้อนชา ใส่ผงชูรส 5 ช้อนชา ละลายแล้วชโลมด้วยมือให้ทั่วตัวไก่ ทำให้ไก่ไม่แห้งและไม่เสียเร็ว

วิธีหุงข้าว

1. เจียวมันไก่ โดยใช้น้ำมันไก่ 5 กิโลกรัม ในตอนที่เจียวให้ใส่ใบเตยมัดเล็ก ๆ ลงไป 5 มัดที่ก้นกระทะ เจียวจนน้ำมันออกมาหมดแล้วเอากากขึ้น

2. เจียวหอมแดงซอย 2 ชีด ในน้ำมันต่อจนเหลือง แล้วตักทิ้ง
จะได้น้ำมันไก่ที่ไม่มีกลิ่นไก่อีก

3. นำน้ำมันไก่ลงกระทะพอร้อนเอากระเทียมสดสับหยาบลง
พอเหลืองนิดหน่อยส่งกลิ่น เทข้าวสารลงผัดกับน้ำมันจนได้ที่ สังเกต
ข้าวขึ้นเงาผัดง่าย ๆ ลื่นๆ แล้วตักใส่หม้อหุงข้าว

4. จากนั้นให้เทน้ำเดือด ๆ ลงในหม้อหุงข้าว ขั้นตอนนี้ให้ใส่
เกลือลงไป 3/4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 3/4 กดสวิทช์หม้อหุงข้าว แล้วใช้ไม้
พายคนข้าวในหม้อไปทางเดียวกัน แล้วปิดฝา

5. เมื่อข้าวสุก อย่าเพิ่งเปิดฝาทิ้งให้รอให้ข้าวร้อนระอุต่อไป
อีก 15-20 นาที ซึ่งถ้าหากเปิดฝาทิ้งก่อน ข้าวจะดิบเสียทั้งหม้อ

วิธีทำน้ำจิ้ม

1. เคี่ยวน้ำตาลโดยเทน้ำลงไปต้มกับน้ำตาลและใบเตย พักไว้

2. ปั่นเต้าเจี้ยวบด กระเทียมดอง น้ำเชื่อม พริก ขิง
น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ลงปั่นในโถปั่นพอหยาบ ๆ ชิมรสตามใจ
ชอบ

3. ตักใส่โหลพักไว้ เติมน้ำซุบ โดยน้ำจิ้มนี้หากไม่เติมน้ำซุบจะ
เก็บได้10 วัน เติมน้ำซุบแล้วเก็บได้เพียง 3 วัน น้ำจิ้มสูตรนี้ทำแล้วจะ
ได้ประมาณ 350 ถ้วย เหมาะกับการทำขาย

