

# น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยว

สูตรเด็ดอร่อยได้



พิมพ์มาดา

# น้ำซุปลกัวยเตี่ยว

สูตรเด็วก็รวยได้



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

# คำนำ

**น้ำชุปกวายนเดียว** เป็นหัวใจหลักในการปรุ่กวายนเดียวให้มีความ  
อร่อย ซึ่งมีสูตรเด็ดเคล็ดลับมากมายที่ผู้เขียนจะมาเปิดเผยให้ท่านผู้อ่าน  
ได้รับรู้และสามารถนำสูตรเด็ดเคล็ดลับในหนังสือเล่มนี้ไปใช้ปรุ่กสรน้ำชุ  
กวายนเดียวของท่านให้มีรสชาติที่อร่อย หรือหากท่านผู้อ่านต้องการที่จะ  
ปรุ่กปรุ่กสูตรให้เป็นเอกลักษณ์ของตนเองก็สามารถนำสูตรที่มีในหนังสือ  
เล่มนี้ไปประยุกต์ใช้ได้โดยไม่มีการหวงสูตรแต่ประการใด

ทั้งนี้ภายในหนังสือเรื่อง **น้ำชุปกวายนเดียว สูตรเดียวก็รวยได้** เล่ม  
นี้ ได้มีวิธีการและอธิบายรายละเอียดในการปรุ่กน้ำชุปในแต่ละชนิดเอาไว้  
อย่างละเอียดจากประสบการณ์อาชีพดั้งเดิมของครอบครัวผู้เขียนเอง  
รวมถึงของแถมท้ายเล่มที่ได้บอกเล่าถึง การเจียวกระเทียม การเลือกซื้อ  
เนื้อสัตว์ต่าง ๆ สูตรการทำเนื้อตุ๋น และสูตรในการทำพริกทอง เอาไว้  
อย่างครอบคลุมและครบครัน เรียกได้ว่า..คุ้มค่ามาก ๆ ในการทำงานที่มี  
หนังสือเล่มนี้อยู่ในมือ

พิมมาดา

# สารบัญ

หน้า

สูตรเต็ดน้ำซุ่ปกำวยเต็ยว	7
น้ำซุ่ปกำวยระดุกหมู	10
น้ำซุ่ปกำวยเต็ยวเรื่อ(หมู)	11
น้ำซุ่ปกำวยเต็ยวเนื่อ(น้ำซัน)	13
น้ำซุ่ปกำวยเต็ยวเนื่อ(น้ำใส)	15
น้ำซุ่ปกำวยเต็ยวเรื่อ(เนื่อ)	16
น้ำซุ่ปกำวยระดุกไก่	18
น้ำซุ่ปไก่ตุ่น	19
น้ำซุ่ปกำวยเต็ยวปลา	21

## ของแถมท้ายเล่ม

- การเจ็ยวกระเท็ยม
- การเล็อกซื่อเนื่อวัว
- การทำควมสะอาดเนื่อ
- สูตรทำเนื่อตุ่น
- สูตรทำพริกดอง
- สูตรทำซอสเย็นตาโพ

# สูตรเด็ด น้ำซุปรก๋วยเตี๋ยว



# น้ำซุปรก๋วยเตี๋ยว



หัวใจสำคัญที่สุด ในการรับประทานก๋วยเตี๋ยวให้มีรสชาติที่อร่อย  
คงหนีไม่พ้นรสชาติของน้ำซุปรก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นตัวชูโรงรสชาติหลักที่ต้องมีทั้งความ  
หอมและหวานจากเครื่องปรุงรสต่างๆ ที่มาจากธรรมชาติ

ทั้งนี้ เครื่องปรุงที่นำมาใช้ในการปรุงน้ำซุปรก้วยเตี่ยวจะต้องมีมีคุณภาพที่ดี มีความใหม่ สด สะอาด ไม่เน่าเสียหรือสกปรก และมีขั้นตอนในการปรุงที่พิถีพิถัน

โดยทั่วไปส่วนประกอบของการปรุงน้ำซूप ขึ้นอยู่กับผู้ปรุงว่าจะใช้สูตร หรือต้นตำรับ หรือจะประยุกต์สูตรขึ้นเองก็ได้ ทั้งนี้กระดูกของสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่นิยมนำมาใช้เป็นน้ำซूपนั้น ได้แก่

**กระดูกโครงไก่** เป็นกระดูกที่เป็นที่นิยมของพ่อค้าแม่ค้ามากที่สุด มีขายอยู่ทั่วไปในท้องตลาด มีราคาไม่แพงมาก มีลักษณะเป็นโครงกระดูกไก่ที่เลาะเอาเนื้อไก่ออกหมดแล้วทั้งตัว มีเนื้อไก่ติดอยู่บ้างเล็กน้อย

การเลือกซื้อกระดูกซี่โครงไก่ ควรเลือกซื้อโครงไก่ที่มีเนื้อไก่เป็นสีชมพูติดอยู่ด้วย สีไม่ซีด ไม่มีกลิ่นเหม็น ก่อนนำไปต้มซूप ควรล้างให้สะอาด และตัดเอาส่วนที่มีมันไก่ออกก่อน เพื่อไม่ให้เกิดความมันเลี่ยนของรสชาติก้วยเตี่ยว

**กระดูกหมู** ส่วนมากนิยมใช้กระดูกหมูในส่วนที่เรียกว่า **คางตั้ง** ซึ่งเป็นกระดูกของหมูส่วนที่เป็นข้อท่อนขา และข้อสะโพก เมื่อจะใช้ต้องทุบให้กระดูกแตกก่อน โดยเมื่อทุบกระดูกแล้วจะมองเห็นไขสีขาว อยู่ภายในข้อกระดูกนั้น เมื่อนำไปต้มแล้วจะมีรสชาติหวานมันตามธรรมชาติ

น้ำซุ๊ปที่ได้จะมีลักษณะใส สำหรับกระดุกหมูอีกชนิดหนึ่งที่นิยมมาใช้อีกเช่นกัน จะเรียกว่า *กระดุกเอียวเล้ง* เป็นส่วนที่เป็นกระดุกสันหลังของหมู จะมีความหวานหอมของน้ำต้มกระดุกที่มากกว่าในกระดุกคาค้าง

ทั้งนี้ในหมู่ชาวจีนจะนิยมเอากระดุกส่วนที่เรียกว่าคาค้าง มาต้มเพื่อรับประทานกันมาก เพราะมีความเชื่อว่าช่วยบำรุงกระดุกในส่วนที่เป็นข้อต่าง ๆ ในร่างกายให้แข็งแรงขึ้น

**กระดุกวัว** นิยมใช้กระดุก 2 ชนิด ได้แก่ *กระดุกค่อวัว* และ *กระดุกซ้อวัว* สำหรับลักษณะของกระดุกนั้นสามารถสังเกตได้ดังนี้

1. **กระดุกค่อวัว** เป็นกระดุกในส่วนที่เป็นข้อต่อของวัวในช่วงที่เป็นส่วนคอ โดยจะมีลักษณะเป็นเส้นต่อกันยาว มีเอ็นและไขมันยึดติดกันอย่างหนาแน่น น้ำซุ๊ปที่ได้จากการต้มกระดุกค่อวัวนี้ จะมีลักษณะใส และหอมหวานเช่นเดียวกับน้ำซุ๊ปที่ได้จากกระดุกส่วนข้อของวัว แต่จะต่างกันเล็กน้อยตรงที่ ไขมันที่ลอยหน้าน้ำซุ๊ปนั้นจะมีความมันน้อยกว่า

2. **กระดุกซ้อวัว** จะเป็นส่วนของกระดุกตามข้อต่าง ๆ ของวัว ในส่วนที่เป็น ข้อขา ข้อสะโพก โดยภายในกระดุกจะมีลักษณะเป็นไขที่มีความมันวาวสีเหลือง ใช้วิธีบุงให้แตกก่อนนำไปต้มเช่นเดียวกันกับกระดุกหมู น้ำซุ๊ปที่ได้จากการต้มกระดุกซ้อวัวนี้จะมีลักษณะใส มีความหวานและหอม มีไขมันของไขวัวลอยอยู่ด้านบน

**ก้างปลา** นิยมซื้อปลามาเป็นตัวแล้วแต่เอาเฉพาะส่วนเนื้อปลา แยกไว้ต่างหาก เมื่อนำมาทำน้ำซุบในก๋วยเตี๋ยวปลา ให้ล้างทำความสะอาด สะอาดก้างปลาด้วยเกลือและน้ำจันทน์หอมคั่ว เมื่อกวาด พร้อมเหยาะน้ำส้มสายชูลงไปล้างอีกครั้งเพื่อลดความคาวของปลาออกก่อนนำไปต้ม ในน้ำเดือด น้ำซุบที่ได้จะไม่มีกลิ่นคาวเลย

สำหรับส่วนอื่น ๆ ของปลา เช่น หนังปลา ก็สามารถนำไปซุบแป้ง และทอดกรอบ รับประทานเป็นของแกล้มกับก๋วยเตี๋ยวปลา หรือ เย็นตาโฟก็อร่อยได้เหมือนกัน

