

ต้มยำ ฮ่องเต้

จีนอาชีพ



เล่มขำ
ห้องแถว

ปิ่นอาชีวะ





ต้มยำ ห้องแถว

แผ่นอาชีพ

ต้มยำห้องแถวเป็นอาชีพ

ISBN 978-616-284-438-6

พิมพ์ครั้งที่ 1 มกราคม 2556

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 395 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปรานี พงษ์พันธ์

บรรณาธิการและสูตรอาหาร ศิริลักษณ์ รอดยันต์

ผู้ช่วยบรรณาธิการ ภัทรภร กระยอม, กชนุช การุณรัตน์กุล, ทรงพล ทันการ

ถ่ายภาพ กรกิจ ชัยศิริโสภณ จัดอาหาร นุสพา กิตติกุล

บรรณาธิการต้นฉบับ สิริวิรัช บางสุต

พิสูจน์อักษร ฉลองกรุง แซ่อึ้ง

บรรณาธิการศิลป์ ตุลย์ หงษ์วิวัฒน์

ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ ดุจดดี ชมนบุญ

ศิลปกรรม นฤมล ทองใบ

แต่งภาพ วรนาถ พันธุ์เชื้อ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, สุรีย์ ยงวิศาลสุข

ฝ่ายผลิต นภาพกร ขำชัยภูมิ, กนกวรรณ สอนสุคนธ์

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81

พิมพ์ที่ บริษัท พิมพ์ดี จำกัด โทร. 0-2401-9401

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา

เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110

แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405

แฟกซ์ 0-2538-7576

e-mail : kua@sangdad.com

คำนำสำนักพิมพ์

“ติ่มซำห้องแถว” เป็นหนังสือตำราอาหารว่าด้วยอาหารว่างแบบจีน ซึ่งมีหนึ่ง ทอด ต้ม อบ ทุกวิธีการปรุงอาหาร โดยทั่วไปเรารู้จักติ่มซำ “ข้างถนน” กันมานาน นั่นก็คือขนมจีบที่ขายคู่กับชาลาเปา ปาท่องโก๋ ชาลาเปาทอด ซึ่งทอดอยู่ริมถนน ต่อมาเราก็เริ่มคุ้นเคย ติ่มซำในภัตตาคารหรูเลิศ แต่ละแห่งก็แข่งฝีมือกัน ทั้งเครื่องปรุงที่สดใหม่ นำเข้าจากเมือง ต้นฉบับ กุ๊กฝีมือดีที่สั่งตรงมาจากฮ่องกงบ้าง ได้หวันบ้าง และประเทศจีนบ้าง ล้วนแล้ว แต่สรรพคุณความเก่งครบเครื่องเรื่องติ่มซำ

ส่วนติ่มซำห้องแถวนั้นก็ใช่ว่าจะเป็นอาหารว่างจีนที่อยู่ในชีวิตประจำวันของคนจีน คนไทยทั่วไป มีหลากหลายชนิด เรียบง่าย อร่อยถูกปาก ราคาถูกใจ มีเปิดร้านกันมากมาย แถบทางจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย นับตั้งแต่จังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ตรัง และภูเก็ต

แต่บัดนี้ติ่มซำประเภทห้องแถวได้มีแพร่หลายในกรุงเทพฯ ประเภทบริการทั้งวัน ทั้งคืน ทั้งร้านมีแต่อาหารประเภทติ่มซำเท่านั้น

“ติ่มซำห้องแถว” เล่มนี้ รวบรวมเอาแต่ชนิดติ่มซำที่โดดเด่น ชนิดติ่มซำทำง่าย กินอร่อย และติ่มซำที่คุ้นตาคุ้นปากกัน ดังนั้นติ่มซำห้องแถวจึงเป็นคู่มือให้คุณจัดสรร จานอาหารกินสะดวกสั่งบู๊เสิร์ฟได้ปั๊บ ในร้านอาหารของคุณได้ และเป็นทางเลือกให้กับ ครีวเรือนที่จะปรุงอาหารในบ้าน ในโอกาสพิเศษ วันพิเศษ สำหรับคนพิเศษ และยังสามารถ เป็นคู่มือทำอาหารติ่มซำหารายได้พิเศษให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

กว่าจะเป็นหนังสือเล่มนี้ขึ้นมา ทีมงานก็ต้องลงลุยอย่างละเอียด ถึงลูกถึงคนทีเดียว

สำนักพิมพ์แสงแดด

มกราคม 2556

สารบัญ

จากสำนักพิมพ์
ตีพิมพ์ห้องแถว

ต้มยำยอดนิยมน

ฮะเก๋า
ผัสนก
เผือกทอด
สามแซ่
ขาเบ็ดไส้กุ้งน้ำแดง
เยื่อไผ่น้ำแดง
ลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง
ขนมผักกาดทอด
เปาะเปี๊ยะทะเล
เปาะเปี๊ยะของปู
กวยช่ายกุ้งทอด
ฟองเต้าหู้ไส้กุ้งทอด
ฮอยจ๊อ
ขนมปังหน้ากุ้ง
ขนมปังหน้าหมู
ถุ้งทองไส้กุ้ง
เปาะเปี๊ยะไส้วุ้นเส้น
มาหลายโก

ขนมจีบ-ซาสาเปา

ขนมจีบกุ้ง
ขนมจีบหมูเยวราราช
ขนมจีบหมู
ขนมจีบปู
ขนมจีบปลาทราย
สาหร่ายพันกุ้ง

5	ซาลาเปาหน้าแตก	82
9	ซาลาเปาไส้หมูแดง	84
	ซาลาเปาไส้หมูสับ	86
	ซาลาเปาไส้หมูสับแบบตรัง	88
32	ซาลาเปาไส้ครีม	90
34	ซาลาเปาไส้สังขยา	92
36	ซาลาเปาไส้สังขยาซาเย็น	94
38	ซาลาเปาไส้เผือก	96
40	ซาลาเปาไส้ถั่วแดง	98
42	ซาลาเปาไส้หมูผัดผงพะโล้	100
44	หมั่นโถวใบเตยจิ้มสังขยา	102
46		
48	เสี่ยวหลงเปา-เกี้ยวซ่า-กวยช่าย- ก้วยเตี่ยวหลอด	
50		
52	เสี่ยวหลงเปาไส้หมู	106
54	เสี่ยวหลงเปาไส้กุ้ง	108
56	เสี่ยวหลงเปาไส้เผือก	110
58	เกี้ยวซ่าไส้หมู	112
60	เกี้ยวซ่าไส้กุ้ง	114
62	กวยช่ายไส้ผัก	116
64	กวยช่ายไส้มันแกว	118
66	กวยช่ายไส้เผือก	120
	ก้วยเตี่ยวหลอดไส้กุ้ง	122
	ก้วยเตี่ยวหลอดแป้งสดไส้หมูแดง	124
70	ก้วยเตี่ยวหลอดปาห่องไก่	126
72	แต้จิ๋วก้วย	128
74	บ๊ะจ่าง	130
76	ขาเบ็ดและคอเบ็ดน้ำแดง	132
78	ข้าวเหนียวทรงเครื่องกับซี่โครงหมูตุ๋นน้ำแดง	134
80	บะกุ๊ดเต๋	136



กะหรี่ปั๊บบีบ-ปาห้องโก้-โดन्ह

กะหรี่ปั๊บบีบไส้ไก่	140
กะหรี่ปั๊บบีบไส้หมูแดง	142
กะหรี่ปั๊บบีบไส้ถั่ว	144
กะหรี่ปั๊บบีบไส้เผือก	146
ปาห้องโก้จิ้มสังขยา	148
โดन्हยีสต์	150
โดन्हไส้ไก่	152
โดन्हพันไส้กรอก	154







ต้มข้าห้องแถว

เปิดตำรับต้มข้าอาหารจิตรเสด็จ

ต้มข้า อาหารว่างของคนจีนที่กินคู่กับน้ำชากาแฟ ต้มข้าถือเป็นศิลปะการทำอาหาร
จีนชั้นสูง ที่ต้องอาศัยวัตถุดิบชั้นดี มีคุณภาพ มีความสดใหม่ บวกกับฝีมือเชฟที่
เชี่ยวชาญมีประสบการณ์ ในการนวดแป้ง ทำให้ การห่อจับจับให้ได้ทรงที่สวยงาม
รวมไปถึงการนึ่งที่ต้องใช้ระยะเวลาที่พอดี ไม่นานเกินไป หรือน้อยจนเกินไป จึงจะ
ได้ต้มข้าที่มีรสชาติอร่อยระดับภัตตาคาร

ฮ่องกงเป็นศูนย์กลางของต้มข้าอร่อยขึ้นชื่อเพราะมีก๊วกเป็นคณกวางตั้ง รวม
ถึงย่านไชน่าทาวน์ในซีกโลกตะวันตก โรงน้ำชาและภัตตาคารต้มข้าเฟื่องฟู เพราะ
คณกวางตั้งไปตั้งหลักแหล่ง แม้แต่โรงน้ำชาแถวเยาวราชยุคแรกๆก็เป็นของคณ
กวางตั้ง ปัจจุบันก๊วกของภัตตาคารจีนในเมืองไทยก็ร่ำเรียนวิทยายุทธการทำอาหาร
จากก๊วกเชื้อสายกวางตั้ง

เส้นทางต้มข้าในเมืองไทย เริ่มจากต้มข้าแบบโรงน้ำชาแถบเยาวราช แต่
หลังจากเกิดภัตตาคารจีนมากขึ้น ศูนย์กลางต้มข้าจึงย้ายไปอยู่ในภัตตาคารรวมถึง
โรงแรมใหญ่ๆด้วย ถึงกับใช้ก๊วกนำเข้าจากฮ่องกงกันเลยทีเดียว อีกทั้งเมื่อต้มข้าเป็น
อาหารหนัก และแพร่หลายขึ้น ขนมจีบ สะเก๋ ซาลาเปา จึงแทรกตัวอยู่ในร้าน
บะหมี่เกี๊ยว รถเข็นตามริมถนน หรือร้านสะดวกซื้อเปิดบริการ 24 ชั่วโมง นอกจากนี้
คนจีนทางใต้ของไทย ในสิงคโปร์ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย ก็ใช้ร้านโกปีเป็นแหล่ง
พบปะสังสรรค์แทนโรงน้ำชา และต้มข้าก็ตามติดเข้าไปในร้านกาแฟเหล่านี้ด้วย

ติ่มซำในภัตตาคารจีนหรือในห้องอาหารจีนในโรงแรม ส่วนใหญ่นับคุณภาพ วัตถุดิบที่สดใหม่ ใช้ของดี ราคาแพง รสชาติระดับภัตตาคาร อร่อยนุ่มนวล กรอบ รสชาติกลมกล่อม เมนูขึ้นชื่อจำพวกหะเก๋า ผัสนกั๊ก ผีอกทอด กุ้งช่ายกุ้งทอด ขนมจีบกุ้ง เปาะเปี๊ยะทอด ซาลาเปาหน้าแตก และก้วยเตี๋ยว หลอดแป้งสด เป็นต้น เชฟติ่มซำต้องมีความละเอียดละไม บรรจงห่อชั้นต่อชั้น เพื่อให้ได้ติ่มซำที่ดูสวยงาม ขนาดกำลังพอดีกินในแต่ละคำ และมีคุณภาพ

ส่วนติ่มซำราคาถูกที่เด่นชัดก็คือติ่มซำข้างทาง โดยเฉพาะทางภาคใต้ อย่างเช่นจังหวัดตรัง จังหวัดสงขลา (หาดใหญ่) และจังหวัดภูเก็ต ติ่มซำถือเป็นวิถีการกินอาหาร เข้าประจำท้องถิ่น ร้านขายติ่มซำมีแทบทุกส่วนของจังหวัด โดยเฉพาะจังหวัดตรัง ติ่มซำมีหลากหลายสนราคาเริ่มต้นที่เข่งละ 15 บาท เสิร์ฟเป็นถ้วยเล็ก ลูกค้าสามารถเลือกติ่มซำที่ทำสดใหม่ ให้ทางร้านหนึ่งเสิร์ฟร้อนๆ ส่วนใหญ่จะ

เป็นติ่มซำที่ใช้เนื้อกุ้ง หรือเนื้อหมูเป็นส่วนผสม นำมาผสมกับเครื่องปรุงให้เหนียวเต่ง แล้วนำมาแปะหน้าต่างๆ เช่น ข้าวโพดอ่อน ไข่เยี่ยวม้า ไข่เค็มดิบ เห็ดเข็มทอง ไส้กรอก บวบคว้านไส้ มะระจินคว้านไส้ พริกหยวก ผักกาดขาวห่อไส้กุ้ง เต้าหู้ยัดไส้ เป็นต้น นอกจากนั้นก็ยังมีพวกขนมจีบ กุ้ง ขนมจีบหมู ปาท่องโก๋ (ทอด) จีบขาว (หะเก๋า) และบักถ้องโก้ว หรือบักทองโก้ว หรือขนมน้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลแดงนี้ คนจีนเยาวราชเรียก ม่าหล่ายโก เป็นขนมหนึ่งของคนจีนวางตุ้ง ใช้น้ำตาลทรายแดง โรยหน้าด้วยงาขาว เนื้อขนมสีน้ำตาล รสชาติหอมหวาน เสิร์ฟคู่กับชา กาแฟอีกด้วย

ที่ต่างกันจนเห็นได้ชัดของติ่มซำเมืองตรัง คือจะเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มค่อมเจียงสีแดงอมส้ม ค่อมเจียงเป็นเครื่องปรุงท้องถิ่น ซึ่งเป็นซอสสีส้มแดง กลิ่นแบบเผ็ดหมักเปรี้ยวเค็ม ทำจากมันเทศ ถั่วลิสง ต้มจนเปื่อยแล้วมาบดให้





ละเอียด เต๋ยวปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำส้มสายชู เกลือ ใช้เป็น
น้ำจิ้มหมวย่าง ขนมะจีบ ต้มซ่า และเปาะเปี๊ยะทอด

ในกรุงเทพฯ ย่านชุมชน ตลาดสด ห้างแถวจะพบ
เห็นต้มซ่าที่แยกขายเฉพาะอย่างให้เห็นอยู่ดาษดื่น เช่น
ซาลาเปา ขนมะจีบ สาหร่ายพันหมู กุยช่าย เกี้ยวซ่า เป็นต้น
บางที่ตั้งรถเข็นขายกันข้างทาง ซึ่งราคาไม่แพงนัก แม้
หน้าตาจะไม่สวยงามเท่าในภัตตาคาร แต่รสชาติพอเทียบ
เคียง ที่ชนะเด็ดขาดคือสนนราคาที่ไม่แพง เป็นอีกตัวเลือก
หนึ่งให้กับผู้ที่ชอบรับประทานต้มซ่าได้

นอกจากบรรดาต้มซ่ากินคู่กับชาวกวแฟแล้ว ใน
หนังสือต้มซ่าห้องเล่มนี้ยังได้รวบรวมสูตรอาหารที่กิน
คู่กับชาวกาแฟอื่นๆ เช่น กะหรี่ปั๊บ ปาท่องโก๋ โดนัท ซึ่ง
สามารถทำขายเป็นอาชีพได้ทุกตัว

ต้มซำยอดนิยมต่างๆ

ฮะเก๋า แป้งฮะเก๋าใช้แป้งตั้งหมิ่น ผสมกับแป้งมัน หรือแป้งมันฮ่องกง นวดกับน้ำร้อนจัดให้แป้งสุกใสบางส่วน แล้วนำมานวดกับแป้งแห้งอีกครั้งให้แป้งเหนียวใส เวลานวดจะใช้สันมีอนวด ใส่น้ำมันหมูเจียวใสแฉ่แข็ง นวดให้เข้ากัน แล้วปิดด้วยถุงพลาสติกเพื่อให้แป้งไม่แห้ง จากนั้นจึงนำไปห่อไส้ แป้งฮะเก๋าที่ดีเมื่อ นวดต้องเหนียวและใส เวลาห่อไส้หนึ่ง จะเห็นไส้ด้านในชัด ไม่แตกหรือขาด

ฝั้นโก๋ ใช้แป้งแบบเดียวกับฮะเก๋าแต่จะบางกว่า ไส้เป็นเนื้อหมูผสมผัก ห่อเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว แทนที่จะเป็นถุงตรงคืออย่างฮะเก๋า บางแห่งเรียกฝั้นโก๋แต่จี๊ เพราะไส้เป็นผักกาดต้องผสมหน่อไม้ หี๊ดหอมและถั่วลิสง หรือบางที่เป็นไส้กุยช่ายล้วน

เผือกทอด เป็นต้มซำทอดยอดนิยม ทำจากเผือกหนึ่งบด นวดกับแป้งตั้งหมิ่น ห่อไส้หมูผัดปรุงรส สำคัญที่เวลาทอด เพราะอุณหภูมิน้ำมันต้องไม่ร้อนจัด หรือไม่เย็นจัด หากน้ำมันร้อนเกินไปเผือกจะไม่ฟู แต่หากน้ำมันไม่ร้อนเผือกจะละลาย

สามแฉ่หรือขนมจีบสามสี ใช้แป้งตัวเดียวกับฮะเก๋า ใช้วิธีห่อต่างกัน โดยจะห่อแล้วจีบรวมขึ้นมา แบ่งเป็น 3 ช่อง แล้วม้วนแป้งเข้าหาจุดตรงกลางไส้เม็ดถั่วลันเตา แครอท หรือหี๊ดหอม ส่วนไส้เป็นไส้กุ้ง หรือไส้หมูก็ได้

กุยช่าย มีแบบต้มซำหนึ่งในแข่งเล็ก ห่อขึ้นเล็กขนาดพอดีคำ แป้งใช้แป้งตั้งหมิ่นผสมแป้งมันฮ่องกง ห่อไส้กุ้งผสมกุยช่าย หนึ่งแล้วนำไปทอดเรียกกุยช่ายเจียน หากเป็นกุยช่ายสไตล์แต่จี๊แบบกุยช่ายตลาดพลู จะทำเป็นชิ้นใหญ่ ใช้แป้งมันผสม แป้งข้าวเจ้า ไส้เป็นกุยช่ายล้วน มันแกว หน่อไม้ และเผือก เป็นต้น

ขนมจีบ ที่โดดเด่นในบรรดาต้มซำก็คือขนมจีบกุ้ง เนื้อกุ้งต้องกรอบ อร่อย กุ้งเป็นตัวยุ เคล็ดลับการทำสำคัญที่ไส้และแป้ง ไส้ทุกชนิดต้องแช่เย็นให้เย็นจัด ก่อนนำมาผสม เนื้อจึงจะเหนียวเต่ง ส่วนแป้งก็ยวที่ห่อขนมจีบต้องเลือกแผ่นบาง แป้งนวลไม่หนามาก ตัดเป็นวงกลมเพื่อให้ห่อได้สวยงามพอดีคำ ก่อนหนึ่งขนมจีบทุกครั้ง ให้พรมน้ำให้ทั่วเพื่อแป้งเปียกจะได้ไม่แข็ง



สามแซ่



เผือกทอด



ขนมหีบ



ก้วยเตี่ยวหลอดแป้งสดไส้หมูแดง





เสี่ยวหลงเปา

ซาลาเปา มี 2 แบบคือซาลาเปาหน้าแตก และ ซาลาเปาแบ่งยีสต์ ซาลาเปาหน้าแตกเป็นซาลาเปาหมักจากแป้งเชื้อให้เกิดการขึ้นฟู และหมิ่นเปรี้ยว บางคนใช้ลูกแป้งข้าวหมากหมักกับแป้งจนขึ้น แป้งเชื้อซาลาเปาที่ดีคือต้องมีการต่อเชื้อใช้อย่างต่อเนื่อง ซาลาเปาที่ได้ถึงจะฟูแตก มีเนื้อละเอียด ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ส่วนซาลาเปาแบ่งยีสต์มี 2 วิธีคือ แบ่งแบบ 1 ขั้นตอนและแบ่ง 2 ขั้นตอน แบ่ง 1 ขั้นตอนคือ นวดแป้งกับยีสต์และส่วนผสมอื่นๆพักไว้ให้แป้งคลายตัวแล้วปั้นห่อเลย วิธีนี้ทำง่าย เนื้อจะฟูเบา ไม่หนักมาก ส่วนแบ่งซาลาเปายีสต์ สูตร 2 ขั้นตอนจะต้องทำสปันจ์ก่อน คือหมักแป้งกับยีสต์ น้ำตาล และน้ำให้ขึ้นฟูก่อนแล้วจึงนำมาผสมส่วนผสมต่างๆ แป้งจะนุ่มเบา เนื้อละเอียดกว่า

เสี่ยวหลงเปา คือซาลาเปาในช่องเล็ก ที่มีน้ำซุปรออยู่ด้านใน คนจีนนิยมกินเป็นอาหารเช้า มีขายอยู่ทั่วไปในเมืองจีน แต่ที่โด่งดังก็เห็นจะเป็นเสี่ยวหลงเปาจากเซี่ยงไฮ้เรียก ชั่งไห่เสี่ยวหลงเปา ในบรรดาติ่มซำที่ทำยากที่สุดเห็นจะเป็นการทำเสี่ยวหลงเปานี้แหละ เพราะนอกจากการห่อที่ต้องจับจีบให้ครบ 18 จีบแล้ว จุกที่จีบจะต้องไม่หนา เพราะเมื่อนึ่งแป้งจะแข็ง แป้งต้องบางเสมอกันทั้งแผ่น จึงจะจับจีบได้สวยงาม ไม่แตก น้ำซุปรุ่นจากหนังหมูจนเหนียว

แซ่เย็นจนแข็ง มีกลิ่นหอมของซิง ต้นหอม น้ำมันงา และพริกไทย เมื่อนำมานึ่งน้ำซุประลอกเสี่ยวหลงเปาจึงเป็นติ่มซำที่ต้องเสิร์ฟร้อนๆ ห่อไปหนึ่งไป ขายไป ไม่ทำทิ้งไว้

เกี้ยวซ่า เป็นอาหารกินเล่นที่มีขายในร้านอาหารจีน ร้านอาหารเซี่ยงไฮ้และร้านอาหารญี่ปุ่น เกี้ยวซ่าแบบจีนหรือเซี่ยงไฮ้สามารถใช้แป้งเสี่ยวหลงเปาได้ ไล่ส่วนใหญ่เป็นไส้กุ้ง หรือหมู ผสมกุยช่าย ทอดในกระทะเหล็กโดยใส่น้ำมันลงไปก่อนทอดพอกลิ่นเหลืองเล็กน้อย จึงผสมแป้งสาธิตกับน้ำใส่ลงไปในกระทะเกือบท่วม ปิดฝา อบให้น้ำแห้งและมีแผ่นแป้งบางๆหุ้มที่เกี้ยว ได้ทั้งความกรอบและความนุ่มในตัว

ก้วยเตี่ยวหลอด มีทั้งก้วยเตี่ยวหลอดแบ่งสด และก้วยเตี่ยวหลอดที่ห่อด้วยเส้นก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ แบ่งสดจะใช้แป้งมันผสมแป้งข้าวเจ้า และน้ำ ทำให้สุกด้วยไอน้ำแบบเดียวกับปากหม้อ แบ่งออกนุ่มบางอร่อย ส่วนก้วยเตี่ยวหลอดห่อไส้อีกประเภทใช้ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ห่อไส้กุ้ง ไส้หมู ไส้หน่อไม้ ไส้มันแกว ห่อแล้วราดด้วยน้ำซอว์ปรุงรสนำไปนึ่งให้สุก

เครื่องปรุงลับซ่า



แป้งตั้งหมั่น

แป้งตั้งหมั่น เป็นแป้งสาลีที่เอากลูเตนออกไปแล้ว เนื้อแป้งลื่นมัน คล้ายแป้งมัน เมื่อสุกแป้งจะมีลักษณะเหนียวใส ใช้ในการทำติ่มซำ พวกชะเก๋า ผั้นโก้ ผีอกทอด มีขายหลายร้าน ในตลาดเยาวราช ซอยอิศราณภาพ



แป้งมันฮ่องกง

แป้งมันฮ่องกง ทำมาจากมันฝรั่ง คุณสมบัติของแป้งชนิดนี้ คือ มีความเหนียว และเมื่อละลายน้ำหรือโดนความร้อน แป้งจะไม่คืนตัว หาซื้อได้ในซอยอิศราณภาพ ตลาดเยาวราช และในซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป

แป้งสาลีเนกประสงค์ แป้งสาลีที่มีโปรตีนอย่างเบา ปานกลาง แป้งมีสีขาว เนื้อละเอียดเบา แป้งสาลีเนกประสงค์เป็นส่วนผสมหลักของแป้งชาลาเปา ซึ่งมีขายด้วยกันหลายยี่ห้อ แต่ละยี่ห้อมีความเบา และความขาวของแป้งแตกต่างกัน ส่วนใหญ่ใช้แป้งสาลีตราบัวแดง

แป้งทำปาตองโก้ ที่นิยมใช้คือแป้งชกเขียวหรือชกแดง เป็นแป้งสาลีใช้ทำปาตองโก้โดยเฉพาะ จะทำให้เนื้อปาตองโก้ที่ได้กรอบนอกนุ่มใน เนื้อฟูเบา หากไม่มีสามารถใช้แป้งสาลีเนกประสงค์ชนิดอื่นแทนได้ เช่น แป้งสาลีตราวัว ตราชกดอกไม้แดง ตราประตูดุ๊ย ตราหัวกวาง ตราอวกาศ ตรากบ เป็นต้น



แป้งสาลีเนกประสงค์



แป้งทำปาตองโก้

แป้งทำเสียวหลงเปา เป็นแป้งสาลี ใช้สำหรับทำเสียวหลงเปา บะหมี่ หรือเกี๊ยวซ่า เช่น แป้งตราพิณเขียว เนื้อแป้งมีสีขาว มีความเหนียวและนุ่มในตัว หาซื้อได้ที่ร้าน จิ้ง ชั่ว ะ วงเวียน 22 กรกฎาคม หรือสามารถซื้อแป้งสาลีอเนกประสงค์ที่มีโปรตีนระดับปานกลางแทนได้

น้ำมันหมูเจียวใส ใช้เป็นส่วนผสมของแป้งทำฮะเก๋า และเผือกทอด วิธีการทำน้ำมันหมูเจียวใสคือให้หั่นมันหมูที่เป็นเปลวหมูสำหรับเจียวน้ำมันเป็นชิ้นเล็ก นำไปลวกในหม้อน้ำเดือดที่ใส่ขิงแก่ทุบ และเหล้าจีนเล็กน้อยเพื่อดับคาว จากนั้นใส่ลงในกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่หอมแดงทุบ 4 หัว ต้นหอมทุบ 3 ต้นเพื่อให้มีกลิ่นหอม เจียวจนน้ำมันหมูออกมาจนหมด น้ำมันที่ได้จะมีสีขาวใส พักให้เย็น นำไปแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดาให้มันหมูแข็งตัว



แป้งทำเสียวหลงเปา



น้ำมันหมูเจียวใสแช่แข็ง

กุ้งแชบ๊วย หรือกุ้งขาว ใช้ทำไส้ต้มซ่า เลือกใช้กุ้งทะเลธรรมชาติ ตัวใหญ่ เปลือกใส เป็นเงามัน สีออกเขียวอ่อน เพราะเนื้อจะกรอบกว่ากุ้งแชบ๊วยเลี้ยง นำมาแกะเปลือกออก เคล้าแป้งมัน และเกลือ พักไว้สักครู่ ล้างด้วยน้ำผ่านเบาจนแป้งใส จะทำให้เนื้อกุ้งมีความเหนียวและกรอบเป็นพิเศษ

กุ้งโอวซึก เป็นกุ้งทะเลธรรมชาติ เปลือกแข็งสาทสีเทา ลำตัวสีเหลืองอมชมพู เนื้อมีความกรอบและเต่งในตัว จึงนิยมใช้ทำทอดมัน ลูกชิ้นกุ้ง ไส้ขนมจีบ และไส้ต้มซ่า กุ้งโอวซึกมีขายตอนเช้าที่ตลาดกรมภูธรศชอยอิศรานุภาพ ยาวราช ทั้งที่แกะเปลือกแล้ว และซื้อมาแกะเอง เมื่อแกะเปลือกแล้วให้เคล้าแป้งมันและเกลือให้ทั่ว พักไว้สักครู่ แล้วเปิดน้ำเบาเพื่อล้างแป้งออกจนน้ำในอ่างใส จะทำให้กุ้งกรอบเต่ง

เนื้อปูแกะ เป็นเนื้อปูมานึ่งสุกแล้วแกะเนื้อ มีทั้งเนื้อส่วนกรรเชียง เนื้ออก เป็นเนื้อก้อนสีขาว ส่วนเนื้อก้ามปูเป็นชิ้นเล็ก สีไม่ขาว เลือกซื้อเนื้อปูแกะสดใหม่ สีขาว เป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่มีเปลือกติด ก่อนนำไปทำอาหารต้องนึ่งใส่ขิงแก่ทุบและต้นหอมทุบ เพื่อดับกลิ่นคาว

แผ่นเปาะเปี๊ยะ ใช้สำหรับห่อแผ่นเปาะเปี๊ยะ ทั้งแบบแผ่นสดที่ใช้ทำโรตีสายไหม เป็นแผ่นแป้งสดที่นิยมใช้ห่อเปาะเปี๊ยะสด และเปาะเปี๊ยะทอด เนื้อแป้งมีรสเค็มในตัว วิธีเลือกซื้อให้เลือกแผ่นเปาะเปี๊ยะที่ทำใหม่ๆ ความบางสม่ำเสมอ ไม่ขาด เมื่อใช้ไม่หมดให้ลอกแผ่นเปาะเปี๊ยะออกจากกันทีละแผ่น แล้วซ้อนกันตามเดิม ห่อกระดาษหรือใบตองจะช่วยรักษาความชื้นเพื่อทำให้แป้งไม่แห้ง ใส่ถุงพลาสติกอีกที เก็บไว้ได้ประมาณ 1-2 วัน แต่ถ้าทำเปาะเปี๊ยะสดควรใช้แผ่นแป้งที่ทำใหม่ๆวันต่อวัน และแผ่นเปาะเปี๊ยะแช่แข็งทำเปาะเปี๊ยะทอด แผ่นเปาะเปี๊ยะแช่แข็ง เป็นแผ่นเปาะเปี๊ยะที่มีผิวเรียบเนียน แต่ค่อนข้างหนา ใช้ทำเปาะเปี๊ยะทอดโดยเฉพาะ ข้อดีคือห่อง่าย ไม่แตก เมื่อใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ถุงพลาสติกมัดให้แน่น สามารถเก็บไว้ใช้ได้นานในช่องแช่แข็ง



เนื้อปูแกะ



แผ่นแปงเปาะเปี๊ยะ



กุ้งโอวชัก



กุ้งแชบ๊วย

แผ่นเกี้ยวห่อขนมจีบ เลือกแผ่นเกี้ยวที่มีลักษณะบาง แป้งนวลน้อย สีเหลืองอ่อน ใช้ทำขนมจีบและเกี้ยวน้ำกุ้ง หาซื้อได้ที่ซอยอิศราณภาพ ตลาดเยาวราช เวลาใช้ให้ตัดขอบออกโดยรอบเพื่อให้เป็นวงกลมสวยงาม

เผือกหอม เลือกเผือกหัวใหญ่ ที่มีน้ำหนัก เปลือกสด หัวจุกสีเขียวสด เนื้อจะร่วนซุยเป็นพิเศษ การเตรียมต้องล้างเผือกทั้งหัว เช็ดให้แห้ง และปอกเปลือกให้หนาเพื่อเอาสารแคลเซียมออกซาเลต ที่อยู่ใต้เปลือกออก เพราะสารนี้ทำให้เกิดอาการคัน แต่จะถูกทำลายเมื่อโดนความร้อน

มันแกว ใช้ในส่วนผสมไส้ขนมจีบหรือไส้ซาลาเปา หมูสับ ทำให้เนื้อสัมผัสกรอบและเพิ่มปริมาณ ลดต้นทุน มีความกรอบและหวานในตัว เลือกมันแกวอ่อนๆ หัวขนาดกลาง นำมาสับพอหยาบ และคั้นน้ำออกให้แห้ง หากมีน้ำมากทำให้ส่วนผสมแฉะและร่วน

แห้ว ใช้ในไส้ต้มยำ ทำให้มีเนื้อสัมผัสที่กรอบร่อนขึ้น แห้วจะหวานกว่ามันแกว เนื้อแน่นร่อนกว่า เลือกใช้แห้วดิบ หากเป็นแห้วจีนหัวใหญ่ เนื้อกรอบเป็นพิเศษ วิธีเตรียมให้สับแล้วบีบน้ำออกเช่นเดียวกัน

น้ำมันงา ได้จากเมล็ดงา มีกลิ่นหอม ใส่เพื่อแต่งกลิ่นหอมของอาหาร โดยส่วนผสมที่มีกุ้งและปู จะช่วยกลบกลิ่นคาวได้เป็นอย่างดี น้ำมันงาที่ดีจะมีราคาแพง ขึ้น และมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ ถ้าเป็นน้ำมันงานำเข้าจากฮ่องกง กลิ่นจะแรงเข้มข้น เวลาใส่ในส่วนผสมให้ลดปริมาณลงครึ่งหนึ่ง

ฟองเต้าหู้แห้ง ได้จากการต้มน้ำเต้าหู้ (น้ำนมถั่วเหลือง) ที่มีความเข้มข้น จนผิวหน้าของน้ำเต้าหู้จับตัวกันเป็นแผ่น สามารถนำมารับประทานได้เลย เรียกว่า ฟองเต้าหู้สด ถ้าแบบแห้งต้องนำฟองเต้าหู้ที่ได้ไปตาก หรืออบจนแห้ง มีทั้งแบบแผ่นใหญ่ที่คนจีนเรียกว่า “หู่เมาะ” ใช้ห่อไส้กิน ฮ่อยจ๊อ

แอมโมเนีย ใส่ในแป้งซาลาเปาหน้าแตก และปาทองโก๋ คนจีนเรียกว่า แป้งเหม็น หรือ เซ้าเก๋า ช่วยทำให้แป้งขึ้นได้เร็วและเพิ่มปริมาณแป้ง ทำให้ปาทองโก๋นุ่มขึ้น ลักษณะเป็นผงขาวใส เป็นสารที่ช่วยให้แป้งขึ้นฟู อีกชนิดที่มีกลิ่นฉุน เกิดปฏิกิริยาการขึ้นฟูอย่างรวดเร็ว ถ้าใช้ปริมาณมากเกินไปก็จะมีกลิ่นตกค้าง ทำให้เกิดกลิ่นรสไม่ดี หาซื้อได้ตามร้านขายแป้ง ในซอยอิสรานุภาพ ตลาดเยาวราช หรือร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไป



ฟองเต้าหู้



น้ำมันงา



แผ่นเกี้ยว



มันแกว



แห้ว



เผือกหอม



แอมโมเนีย

เห็ดหอมแห้ง เห็ดหอมจีน ดอกสีน้ำตาลออกดำ และเห็ดหอมญี่ปุ่น มีรอยปริแตกเป็นลายงาบนดอกเห็ด อาหารจีนเลือกใช้เห็ดหอมจีน ดอกใหญ่ เนื้อหนา นำไปล้างน้ำให้สะอาดก่อนจึงแช่น้ำจนนุ่ม ตัดเอาก้านแข็งออก ใช้ปรุงอาหารได้ตามต้องการ



เห็ดหอมแห้ง

จิกไฉ่ ทำจากซีอิ๊วขาวหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูเป็นเวลาประมาณ 1 เดือน ได้ซีอิ๊วรสเปรี้ยว กลิ่นหอม ใช้สำหรับจิ้มขนมจีบหรือติ่มซำประเภทหนึ่งต่างๆ หรือสามารถนำซีอิ๊วขาวมาเคี่ยวกับน้ำส้มสายชู ใส่น้ำตาล ใส่พริกชี้หนูหันลงไปสำหรับจิ้มขนมจีบได้



จิกไฉ่

เกลือสมุทร ใช้ปรุงแต่งรสเค็ม ช่วยทำให้ส่วนผสมไส้ติ่มซำเหนียวขึ้น มีรสเค็มแบบธรรมชาติ เลือกใช้เกลือทะเลหรือเกลือสมุทร รสจะไม่เค็มจนเกินไป

พริกไทยป่น ใช้ปรุงแต่งรสชาติ ใส่ในไส้ติ่มซำ ช่วยดับกลิ่นคาวให้รสชาติอาหารหอมอร่อย เลือกใช้พริกไทยขาวอย่างดี เช่น พริกไทยจากจันทบุรี หรือซื้อพริกไทยเม็ดมาบดเองจะได้รสชาติที่เผ็ดหอมแรงกว่าพริกไทยที่ป่นสำเร็จแล้ว



พริกไทยป่น

ผงพะโล้ เครื่องเทศทั้ง 5 ชนิด ได้แก่ อบเชย ใบยี่ห่วย ลูกผักชี ยี่ห่วย และขมิ้นป่น ผสมรวมกัน ใช้ใส่ในต้มพะโล้ หมักเนื้อสัตว์ เป็นส่วนผสมของไส้ติ่มซำ วิธีการเก็บต้องเทใส่ขวดปิดฝา เก็บในอุณหภูมิห้อง



ผงพะโล้



เกลือสมุทร

อุปกรณ์

มีดรีดแป้งชะเก๋า เป็นมีดบังตอแบบบาง น้ำหนักเบา นำเข้าจากฮ่องกง ราคาค่อนข้างแพง หาซื้อได้ที่ร้านอุปกรณ์นำเข้าจากจีน ซอยแปลงนาม เยวราช

เซ่งติ่มซำ เป็นเซ่งไม้ไผ่สาน มีหลายขนาด เลือกเซ่งที่เนื้อไม้แน่น หุ้มด้วยขอบอะลูมิเนียมหรือพลาสติกทนความร้อน เนื้อไม้แข็งแรง ทนทาน ใช้นาน มีขายแบบแยกเซ่ง และฝา ก่อนใช้ให้แช่น้ำทิ้งไว้นาน 6 ชั่วโมงเพื่อให้ไม้ได้ดูดน้ำจนอิ่ม หาซื้อได้ที่ร้านนำเข้าอุปกรณ์จากจีน ซอยแปลงนาม เยวราช

ถ้วยติ่มซำ มีทั้งถ้วยสแตนเลสและถ้วยกระเบื้องเล็ก สำหรับใส่ติ่มซำหนึ่ง ราดน้ำซีอิ๊ว ใส่ติ่มซำได้ 2-3 ชั้นต่อถ้วย หาซื้อได้ตามร้านขายอุปกรณ์จานชามแบบจีนในซอยอิศราณภาพ และซอยแปลงนาม เยวราช

ตะแกรงรองเซ่งติ่มซำ เป็นสแตนเลสเจาะรู ใช้สำหรับรองพวกขนมจีบ ชะเก๋า ผันโก๋ ไม้ให้น้ำขังเวลาหนึ่ง เพราะจะทำให้กันแฉะ หาซื้อได้ตามร้านขายอุปกรณ์พวกจานชามแบบจีนในซอยอิศราณภาพ และซอยแปลงนาม เยวราช



ถ้วยติ่มซำ

มีดรีดแป้งชะเก๋า

เซ่งติ่มซำ

ตะแกรงรองเซ่งติ่มซำ

เนื้อกุ้งปรุงรสหน้าต่างๆ

ข้าวโพดอ่อนหน้ากุ้ง ปั่นเนื้อกุ้งปรุงรสเป็นก้อน แปะที่โคนข้าวโพด แต่งหน้าด้วยไข่แดงเค็ม วางใส่ถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

ไข่เยี่ยวม้าหรือไข่แดงหน้ากุ้ง หั่นไข่เยี่ยวม้าหรือไข่แดงเค็มเป็นเส้นยาว วางบนเนื้อกุ้งปรุงรส ใส่ถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

ผักกาดขาวม้วนไส้กุ้ง เลือกผักกาดขาวใบอ่อน ใส่เนื้อกุ้งปรุงรสตรงกลาง ม้วนใส่ลงในถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

เต้าหู้ทอดไส้กุ้ง นำเต้าหู้มาหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยม ยัดไส้กุ้ง เรียงใส่ถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

รากบัวต้มหน้ากุ้ง นำรากบัวปอกเปลือกออก นำไปต้มในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลางนาน 15 นาทีหรือจนรากบัวสุก ตักขึ้น หั่นเป็นแว่น ปั่นเนื้อกุ้งปรุงรสเป็นก้อน ใส่ถ้วย แปะหน้าด้วยรากบัว ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

บะหมี่พันผัดหนึ่ง นำไส้กรอก แสม ก้านผักกวางตุ้ง แครอท หั่นด้วยเนื้อกุ้งปรุงรส นำบะหมี่ไข่ หรือบะหมี่หยากรวนรอบให้แน่นและสวยงาม พรมน้ำให้ทั่ว เรียงใส่ถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก

สาหร่ายพันกุ้ง ตักเนื้อกุ้งปรุงรสใส่ด้านริมแผ่นสาหร่ายโดยเว้นขอบเล็กน้อย ม้วนให้แน่น ทาริมด้วยน้ำเพื่อให้ติดกัน นำไปแช่ช่องแช่แข็งเพื่อให้หั่นง่ายขึ้น นำมาหั่นเป็นท่อนๆ จัดใส่ถ้วย ราดน้ำซีอิ๊วปรุงรส นึ่งไฟแรงประมาณ 5-6 นาที หรือจนสุก โรยหน้าด้วยสาหร่ายคลุกน้ำมันงา

เกี้ยวกุ้ง นำแผ่นเกี้ยวมาตัดขอบ ตักไส้ใส่ ห่อเป็นจีบ วางบนตะแกรงทาน้ำมัน พรมน้ำให้ทั่วก่อนนำไปนึ่งด้วยไฟแรงนาน 5 นาที หรือจนสุกใส

เนื้อปลาหน้ากุ้ง นำปลากะพงขาวหั่นชิ้นบางขนาดพอคำ ใส่ถ้วย วางเนื้อกุ้งปรุงรส ราดด้วยน้ำซีอิ๊วปรุงรส โรยขึ้นฉ่าย นึ่งไฟกลางนาน 5 นาที หรือจนสุก

สาหร่ายพันกุ้ง

ผักกาดขาวม้วนไส้กุ้ง

เนื้อปลาหน้ากุ้ง

ไข่เยี่ยวม้าหน้ากุ้ง

บรอกโคลีหน้ากุ้ง

เกี๊ยวกุ้ง

ข้าวโพดอ่อน
หน้ากุ้ง

รากบัวต้มหน้ากุ้ง

ไข่แดงหน้ากุ้ง

บะหมี่พันผักนึ่ง

การเตรียมเนื้อกุ้งปรุงรส

กุ้งขาว	1½ กิโลกรัม
มันหมูสับ	100 กรัม
เกลือสมุทร	3½ ช้อนชา
พริกไทยป่น	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2 ช้อนชา
น้ำมันงา	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ

ล้างกุ้งและเปลือก เด็ดหัวเด็ดหาง ล้างเคล้าแป้ง มันและเกลือเล็กน้อยพอทั่ว พักไว้ 10 นาที ล้างโดยเปิดน้ำใสอ่างกุ้งเบาๆ นาน 30 นาทีเพื่อให้ น้ำค่อยชะแป้งมันออกไป จนน้ำใส จะได้กุ้งปริมาณ 1 กิโลกรัม นำมาซับน้ำให้แห้ง นำกุ้งที่ละ 4-5 ตัววางบนเชียง ตบด้วยมีดบังตอ ตีเส้นดำออก สับพอหยาบ นำกุ้งที่สับไปแช่ในตู้เย็นช่องแช่แข็งให้เย็นจัด นำมาผสมกับมันหมู เกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย น้ำมันงา และน้ำมันพืชเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน



เนื้อกุ้งปรุงรส

การเตรียมน้ำซีอิ๊วปรุงรสสำหรับราด

น้ำซุ๊ปไก่	3 ถ้วย
น้ำมันหอย	4 ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1½ ช้อนชา
แป้งมัน	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1 ช้อนโต๊ะ

ใส่น้ำซุ๊ปไก่ น้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำตาล เคี่ยวให้เดือด ละลายแป้งมันกับน้ำเล็กน้อยใส่ คนให้ข้นเหนียว ใส่น้ำมันงา ปิดไฟ สำหรับราดต้มยำก่อนนี้



น้ำซีอิ๊วปรุงรสสำหรับราด