



เรื่อง ร้านก๋วยเตี๋ยวยายกี



รายละเอียด

ก๋วยเตี๋ยวเจ้าดังที่คนแวะมาพรานกระต่ายไม่ควรพลาดร้านก๋วยเตี๋ยวยายกี ที่เปิดมาอย่างยาวนานกว่า20ปี อร่อยเด็ดราคาย่อมเยาว์เมนูเด็ดที่อยากแนะนำ คือ บะหมี่เกี๊ยว ที่คนนิยมสั่งกันเยอะและหมดไวที่สุดซึ่งบะหมี่ ทางร้านได้ทำขึ้นมาเอง เส้นนุ่ม น้ำซุปรหอมหวานกลมกล่อมแทบไม่ต้องปรุงเพิ่ม

วัตถุดิบสำหรับทำหมูแดง

1. หมูสันนอก 500 กรัม
2. เกลือ ½ ช้อนชา
3. พริกไทย ½ ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
5. น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

6. ซอสพริก 1 ช้อนโต๊ะ
7. สีส้มอาหารสีแดง (เล็กน้อย)

วัตถุดิบสำหรับทำน้ำซุปร

1. กระดุกเลี้ยง 3-4 ชิ้น
2. กระทียม 3 กลีบ
3. พริกไทย 5-6 เม็ด
4. รากผักชี 2 ราก
5. หอมใหญ่ ½ หัว

วัตถุดิบสำหรับทำพะหมีเกี้ยว

1. เส้นหมีเหลือง 5-6 ก้อน
2. แผ่นเกี้ยว ตามต้องการ
3. เนื้อหมูสับบด (ปรุงรสด้วย สามเกลอ พริกไทยป่น และซอสปรุงรส)
4. ผักกวางตุ้ง ตามต้องการ
5. กระทียมเจียว ตามต้องการ
6. ต้นหอมซอยและผักชีซอย ตามต้องการ

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ 1 : หมักหมูแดงนำสันนอกหมูมาทำการหมักด้วยเกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรม ซอสพริก และสีผสมอาหารเล็กน้อยคะ คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้ง ไว้ 1-2 ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ 2 : ทำน้ำซุปรพะหมีเกี้ยวตั้งน้ำให้เดือดคะ จากนั้นใส่รากผักชีและกระดุกเลี้ยงลงไป ตามด้วยกระทียม หอมใหญ่ แล้วต้มจนเดือด เคี้ยวไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อย ๆ

ขั้นตอนที่ 3 : ห่อเกี้ยว นำแผ่นเกี้ยวมาห่อหมูบดปรุงรสที่เตรียมไว้ เสร็จแล้วพับไว้

ขั้นตอนที่ 4 : ต้มและอบ หมูแดงนำหมูที่หมักได้ที่แล้ว ต้มลงในน้ำเดือดใส่น้ำให้ท่วมชิ้นหมูนะคะ ปิดฝาทิ้งไว้ จนหมูสุกดีหลังจากนั้นนำขึ้น แล้วไปอบต่อด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาทีเมื่อได้หมูแดง แล้วนำมาหั่นเฉียง ๆ ให้ได้ชิ้นที่พอคำได้ร้านสามารถได้ง่าย ซอยไปทางวัดกุฎีการาม ร้านก๋วยเตี้ยวยายก็อยู่กับ ใกล้ร้านเกตุแก้ว

Location : ตำบล พรานกระต่าย อำเภอพรานกระต่าย กำแพงเพชร

Open-Close : วันอังคาร - วันอาทิตย์ 10:30 - 15:30 น.



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

คำสำคัญ : บะหมี่สด

ที่มา : <https://www.facebook.com/107200254029402/posts/382932329789525/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-09-30

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2158&code_db=610011&code_type=07

The Office Of Academic Resource Information And Technology