เรื่อง กะหรี่ปั๊บ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

กะหรี่ปั๊บ เป็นอาหารแบบตะวันตกผสมกับอินเดีย ได้รับความนิยมจากชาวมุสลิมในประเทศไทย คาดว่าท้าวทองกีบม้าคิดค้นขึ้น ตอนแรกใช้ชื่อว่า curry puff (พัฟฟ์ผงกะหรี่) ต่อมาได้เพี้ยนมาเป็น กะหรี่พัฟฟ์ และเพี้ยนเป็นกะหรี่ปั๊บในที่สุด กะหรี่ปั๊ปไส้ไก่เป็นที่นิยมมาก

ส่วนผสมไส้กะหรี่ปั๊บ

1. หอมใหญ่ (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 100 กรัม
2. หอมแดงสับ 20 กรัม
3. เนื้ออกไก่ 200 กรัม
4. มันเทศ หรือ มันฝรั่ง (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 300 กรัม (นำไปต้มให้สุกประมาณ 5 นาที แล้วสะเด็ดน้ำพัก
5. ซอสปรุงรส 2-3 ช้อนโต๊ะ

6. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
7. เกลือป่น 1 ช้อนชา
8. พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
9. ผงกะหรี่ 1 1/2 ช้อนชา
10. เนยสดเล็กน้อย (สำหรับผัด)

ขั้นตอนและวิธีการทำ/เทคนิค

วิธีทำ ไส้กะหรี่ปั๊บ

1. ใส่เนยลงในกระทะเล็กน้อย
2. พอเนยร้อนใส่หอมใหญ่ลงไปผัดให้เหลืองหอม
3. ตามด้วยหอมแดง ผัดให้หอม
4. ใส่เนื้อไก่ลงไปผัดจนสุก
5. ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ซอสปรุงรส เกลือป่น พริกไทยป่น และผงกะหรี่
6. ใส่มันต้มสุกลงไปผัดให้เข้ากัน

ภาพโดย

: http://www.bloggang.com/mainblog.php?id=cmu2807&month=29-09-2015&group=23&gblog=21

คำสำคัญ : กะหรี่ปั๊บ

ที่มา :

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-14

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=603&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology