

เรื่อง พักทองกรอบ



รายละเอียด

ส่วนผสม

1. พักทองแก่จัดๆ 500 กรัม
2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
3. เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำสะอาด 1/2 ถ้วยตวง
5. น้ำปูนใส

วิธีทำ

1. ล้างพักทองล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง
2. หั่นพักทองเป็นชิ้นบาง ๆ ให้มีขนาดความหนาเท่า ๆ กัน
3. นำพักทองที่หั่นแล้ว ไปแช่น้ำปูนใส 30 นาที (ให้คงสภาพ กรอบ ไม่ยุ่ยคะ)
4. นำพักทองขึ้นสะเด็ดน้ำมากๆ ผึ่งไว้ให้แห้ง
5. ทอดในกระทะก้นลึก น้ำมันมากไฟกลาง ให้น้ำมันร้อนจัด จึงใส่พักทองลงทอดจนสุกและกรอบตักขึ้น พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมันคะ เอาไปเทไว้บนกระดาษซับมันคะ
6. ใส่น้ำตาลน้ำและเกลือในกระทะ เคี้ยวน้ำตาลพอข้น ใส่พักทองที่ทอดแล้วลงคลุกเคล้าจนเคลือบดี แล้วเอาออกคะ
7. พอพักทองฉาบเย็น บรรจุภาชนะปิดให้สนิทคะ พร้อมรับประทาน

<http://lookpiggy.lnshop.com>

คำสำคัญ : พักทองทอดกรอบ

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รัชชี

วันที่ : 2017-03-08

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=709&code_db=DB0005&code_type=B001