

เรื่อง มันทอดฉาบน้ำตาล



รายละเอียด

ส่วนผสม

1. มัน
2. น้ำตาลทราย
3. เกลือป่น
4. น้ำสะอาด
5. น้ำปูนใส

วิธีทำ

1. ล้างมันล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง
2. หั่นมันเป็นชิ้นบาง ๆ ให้มีขนาดความหนาเท่า ๆ กัน
3. นำมันที่หั่นแล้ว ไปแช่น้ำปูนใส 30 นาที (ให้คงสภาพ กรอบ ไม่ยุ่ยคะ)
4. นำมันขึ้นสะเด็ดน้ำมาก ๆ ผึ่งไว้ให้แห้ง
5. ทอดในกระทะก้นลึก น้ำมันมากไฟกลาง ให้น้ำมันร้อนจัด จึงใส่มันลงทอดจนสุกและกรอบตักขึ้น พักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมันคะ เอาไปเทไว้บนกระดาษซับมันคะ
6. ใส่น้ำตาลน้ำและเกลือในกระทะ เคี้ยวน้ำตาลพอข้น ใส่มันที่ทอดแล้วลงคลุกเคล้าจนเคลือบดี แล้ว เอาออกคะ
7. พอมันฉาบเย็น บรรจุภาชนะปิดให้สนิทคะ พร้อมรับประทาน

คำสำคัญ : มันทอดฉาบน้ำตาล

ที่มา : ร้านดวงตะวัน ตลาดมอกล้วยไข่

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี



วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=857&code_db=DB0005&code_type=B001