ปาท่องโก๋ (รวมมากมายหลายสูตร)

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ค. 2552

ปาท่องโก๋ (รวมสูตรการทำกรอบ,นุ่ม)

สูตรการทำปาท่องโก๋กู กรอบ,นุ่ม

ส่วนผสมที่ต้องใช้
1.แป้งสาลี อเนกประสงค์(ตราฮกแดง) 1/2 ก.ก.
2.น้ำตะโก้ (3+1/2 ขีด) หรือ 350 กรัม
3.เกลือป่น 1 ช.ช.
4.น้ำตาลทราย 1 ช.ต.
5.ผงฟูเบอร์ลิน(ใบตาลแทต)(ขจาเย็น) 1/4 ช.ช.
6.ไข่ขาว ไบตาบลูแทต(ไขขาเย็น) 1/4 ช.ช.
7.ผงฟู (สูตรดับเบิ้ลๆ) 1 ช.ช.
8.ยีสตแหง 1/4 ช.ช.
9.น้ำมันพืช 1 ช.ต.
(สูตรหมักแป้ง 2-3 ชั่วโมง จึงนำมาทอดได้ครับ)

วิธีการทำ
1.เตรียมผู แป้งสาลี 1/2 ก.ก. +, ผสมเข้ากันกับ(ไขขา,+ผงฟู,+ยีสต์แห้ง) เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ส่วนน้ำ,ไสตวนผสม+เกลือป่น+เอมุไมเนียฯ+น้ำตาลทราย+น้ำมันพืช ผสมให้เข้ากันดีจนละลาย
3.ใหน่ำสวนผสมแป้ง,และ ส่วนของน้ำที่ผสมไว้เข้าด้วยกัน นำมาผสมให้เข้ากัน ใช้ผสมกรดลูกเตา หรือการนวดเบาๆ
(หมุนวดแป้งแรงเกินไป หรือการขย่ำแป้งจนออกหามวยดีอ)
ให้ใช้การผสมเคพลอแป้งกับน้ำเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน,เนื้อแป้งยืดหยาย ยืงดีครับ แล้วหมักแป้งทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง (น้ำมาทอดได้ตามชิ้นตอน...ให้เราเรียนแบบทำตามที่เราได้เห็นตามร้านขายปาท่องโก๋ทั่วๆไป ทำขายกันอยู่
(ทำงายๆครับ) หรือ เราจะทุดเป็น รูปร่างอะไรก็ได้ครับ
(ส่วนน้ำมัน ที่เราใช้ทอด ให้จะเป็นน้ำมันปาบมุดทั่วไป เพราะจะทุนความรู้ออกได้ดีกว่า)
แต่อาจะให้ปาท่องโกออกมาเหลืองสวยโดยทั่วไป ให้เรานำเอาน้ำมันที่ใช้แล้ว มาผสมลงไปด้วย จะทำให้ปาท่องโก๋เหลืองสวยมากยิ่งขึ้น

ปาท่องโก๋ สูตร 1

เครื่องปรุง ส่วนผสมนี้ได้ 35 ตัว
แป้งตราวา 1/2 กก.
แป้งตราพาน 1 ขีด
แป้งตราทูน 2 ขีด
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตะลาย 5 ขีด
น้ำมันถั่ว 2 กก.
เชากา (ขี้เหม็นหรือเอมุไมเนียมการ์บอเนต) 1 ช้อนโต๊ะ
เป็นเนื้อ นอยกวา 1/2 ช้อนชาเล็กน้อย

วิธีทำ
1. ร่อนแป้งทั้ง 3 อยาง แล้วผสมเข้าด้วยกัน ตักเก็บไว้ 2 ขีด แล้วนำแป้งผสม
ส่วนที่เหลือ ทำเป็นหลุมบนแผนกระดาน หรือ ภาชนะแบนๆราบ
2. ผู้เชากา เป็นเนื้อ เกลือ มาผสมน้ำตะลาย ขยุดลายเชากันดี ก็นำไปทอลหลุมแป้งที่เตรียมไว้
3. ใช้มือนวดแป้งไหเข้ากันดี ปั้นเนื้อดีๆ นวดแป้งจุดบุ ขาย-ขวา กลับไป-กลับมา ควมแน่น-ควมหลวม กลับไป-กลับมา
ระหว่างนวดนี้ ก็ใรยแป้งสวนที่ตักเก็บไว้ เพื่อไมให้มุแป้งติดกระดาน นวดเป็นเวลา 30 นาทีขุดแป้งเข้าหากันดี
ดูใจจูก ถาบอกมือดูนแลว แป้งเรียบไม่ตะดุดมือ แต่จึงนำมาขวบางขยุนน้ำพอหมาด คลุมไว้
ที่เไวยางนอย 4 ชั่วโมง อยางมาก 6 ชั่วโมง
4. เมื่อหมักแป้งได้ที่แล้ว เอากระทะใสน้ำมันเก้อตั้งไฟพู่ไฮ้ระอน ระหวางนี้นำแป้ง ที่ได้มาตัดใยยาวขอบ
แลวตัดเป็นทอนตวยขุอน แลวนำมาประกบคูกันโดย ใชน้ำปดูแตุดระกดูง เมื่อประกบแลวใหตั้งยาวอย่างแผ่วๆ ยาวกว่าเดิมเล็กน้อย
แลวจึงลงไปทอด ในน้ำมัน ดอยกดับไป-กลับมาพอเหลือง ตักขึ้นใสตะติดน้ำมัน รับประทานรอนๆ
หมายเหตุ เหลือเก็บใสตูเย็น นำกลับมาทอดใหมอีก

ปาท่องโก๋ สูตร 2

ส่วนประกอบ
แป้งสาลีตราวาว 6 กก.
ผงฟู 5 ชอนโต๊ะ
ผงโซดาไบคารบอเนต 4 ช้อนชา
วุนีผ(ถามี) 4 ชอนชา
น้ำตาลทรายแดง 1/2 กก.
เกลือ 10 ชอนโต๊ะ
เอมไมเนีย 3 ชอนโต๊ะ
น้ำปูนใส 12 ชอนโต๊ะ
ยีสต 3 ชอนโต๊ะ
น้ำมันพืช 12 ชอนโต๊ะ

วิธีทำ
นำสวนผสมทุกอยางผสมคลุกเข้ากับแป้ง แล้วเติมน้ำพอเหนียว นวดเบาๆทิ้งไว้ 30 นาที นวดอบสองไมต้องนวดนาน
แล้วปิดดวยผ้าชุบน้ำพอหมาดๆคลุมไว้ นำไปทอดไฟกลางๆ รับประทาน

ปาท่องโก๋ สูตร 3

ส่วนผสม
แป้งตราฮก 2 กก.
น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนตวง
น้ำมันพืช 1 ชอนตวง
ผงฟู 1 ชอนตวง
โซดาไบคารบอเนต 1 ช้อนตวง
แป้งสาลี(ตราวาว),1 ชอนตวง
เอมไมเนียง 1 ชอนตวง
น้ำ 1+1/2 กก.

วิธีทำ
นำสวนผสมทั้งหมด มาผสม คนให้เข้ากัน จนเกลือ น้ำตาลละลาย แล้วเทนวดใสแป้ง นวดไปทางเดียวกันประมาณ 10 นาที
พักแป้งไว้สักชูก (5 นาที) กลับแป้งนวดอีกครั้ง แลวพักไว้ 4 ชั่วโมง แลวนำผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ คลุมไว
นำไปทอดในน้ำมันพืช เดือดไฟกลางๆ ถาเหลือ ก็เก็บใสตูเย็น ไวทอดวันตอๆไปได้อีก

ปาท่องโก๋ สูตร 4

ส่วนผสม
1. น้ำ 3-4 ถ้วยตวง
2. ยีสต 1 ชอนโต๊ะ
3. น้ำตาล 2 ชอนโต๊ะ
4. เกลือ 3 ชอนโต๊ะ
5. เอมไมเนีย 1 ชอนโต๊ะ
6. ไขตาโบคาบอเนต 2 เม็ดตัวเขียวหรือน้ำปูนใส 2 ช้อนโต๊ะ
7. ผงฟู 1/4 ชอนชา
8. ยูทาวีน 1 ชอนชา
9. น้ำมันพืช 2 ชอนโต๊ะ
10. แป้งตราคนคน 1 กิโลกรัม

หมายเหตุ น้ำมันที่ทอด ควรใชน้ำปาล์ม เพราะจะทำให้ปาท่องโก๋ไม่มัน
(เปิดน้ำมันทอด ไมควรเกิน 5 ครั้ง)

วิธีทำ
1. นำสวนที่ 1-10 ผสมให้เข้ากัน โดยการคนให้ละลายพักไว้
2. นำแปงมาวน
3. นำขยุที่ 1 เท่าใดแป้งที่รอน คนไปให้เข้ากันดงในแป้งที่รอน
4. นวดจวยเล่มือโหนุ่มนโยมือ
5. ปิดไหสนิท หมักไว้ 7-8 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมงก็ได้
6. ใชมือชุบแป้งเพื่อหยิบแป้งที่หมักไม่ไหติดมือ นำมาปิดผ้าไว้ที่ใตะ ตัดแบ่งมาขันให้ยาวจุดับเป็นคู่ดูดงทอดในน้ำมัน จอนปานกลาง

ที่มา เว็บ asoke.info

ปาท่องโก๋ สูตร 1 (แบบกรอบนอก นุ่มใน และกลวงเล็กน้อย)

ส่วนผสม
แป้งสาลีตราฮกแดง 1 กิโลกรัม
ไขไก่ 2 ฟอง
เกลือ 4 ชอนชา
น้ำ 3 + 3/4 - 4 ถ้วย
ยีสต 1 ชอนชา
น้ำมันพืช 2 ชอนชา
น้ำตาล 2 ชอนโต๊ะ
เอมโมเนีย (ขูยากา) 1 ช้อนโต๊ะ
ผงฟู 2 ชอนโต๊ะ

วิธีทำ
ผสมยีสต์ ผงฟู และแป้ง รวมกันแล้วพักไว้ ละลายน้ำตาล เกลือ เอมโมเนีย ในน้ำ เติมน้ำมันพืช ใขไก่
คนไหขากันดี ไสตวนผสมของเหลวลงในสวนผสมแป้ง นวดไหเข้ากัน พักแป้งไว้ประมาณ 3 - 4 ชั่วโมง
ตัดแบ่งเป็นเหยวๆ ๆ ใชแม่เหนวดเพื่อไม่ให้ติดมือ ยีดแบ่งออกใหเป็นแผนบางๆ ๆ หนุประมาณ 1 /2 เซนติเมตร
ตัดเป็นชิ้นยาว ๆ ใชใมูดนำและตรงกลาง ประกบแบ่งเขาหากัน นำไปทอดในน้ำมันพืชร้อนจัด

ปาท่องโก๋ สูตร 2 (แบบนุ่ม มีเนื้อ เนื้อเย็นแล้วเนื้อนิ่มไม่เหนียว)

ส่วนผสม
แป้งสาลีตราฮกแดง 1 กิโลกรัม
ไขไก่ 1 ฟอง
เกลือ 1 ชอนโต๊ะ
น้ำ 3 1/2 ถวย
น้ำมันพืช 1 ชอนโต๊ะ
ผงโซดาไบคารบอเนต 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล 3 ชอนโต๊ะ
เอมโมเนีย (ขูยากา) 1/2 ช้อนชา
ผงฟู 2 ชอนโต๊ะ

วิธีทำ
ผสมยีขูสา ผงฟู และแป้ง รวมกันแล้วพักไว้ ละลายน้ำตาล เกลือ เอมโมเนีย ในน้ำ เติมน้ำมันพืช ใขไก่
คนไหขากันดี ไสตวนผสมของเหลวลงในสวนผสมแป้ง นวดไหเข้ากัน พักแป้งไว้ประมาณ 4 - 6 ชั่วโมง นำไปทอด

1. การนวดแป้ง จะไมนวดนานเกินไป เพียงแค่นวดให้ส่วนผสมเข้ากันดีก็พอ

2. ควรละลาย น้ำตาล เอมโมเนีย และเกลือในส่วนผสมที่เป็นน้ำก่อน แล้วคนให้ละลายจนหมด
จึงนำไปผสมในสวนผสมที่เป็นของแห้ง จะทำให้สวนผสมเข้ากันได้เร็ว

3. อัตราส่วนระหว่างแป้งกับน้ำปูนแต่ละสูตร อาจจะมีการคลาดเคลื่อนบ้างเล็กน้อย ขึ้นอยู่กับความเก่าใหม่ของแป้ง
ถาเป็นแป้งเก่าอากาจจะต้องเพิ่มน้ำบางเล็กน้อย

4. ควรมีการพักแป้งอย่างน้อย 3 ๆ 4 ชั่วโมง ก่อนทอด ถ้าทอดเร็วเกินไป ปาท่องโก๋จุเนื้อแน่น
วิธีสังเกตอาย ๆ คือ สังเกตจากแป้งจะมีฟองอากาศมาก ก็สามารถนำมาทดลองทอดได้

5. ควรใช้น้ำมันปาล์มในการทอด และน้ำมันที่เหลือแต่ละครั้งควรนำมากรอง ด้วยผ้าขาวบางทุกครั้งก่อนที่จะนำมาทอดใหม่
และควรปลี่ยนน้ำมันที่ใชทอดบอย ๆ ถาน้ำมันเกามากจะก่อสารพิษในน้ำมัน ทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

6. ความร้อนที่ใช้ทอดควรใช้ความร้อนปานกลาง ถ้าใช้ไฟแรงเกินไป
จะทำให้ผิวของปาท่องโก๋ไม่สวย มีสีไม่สม่ำเสมอ และผิวนอกมีมไมกรอบ

7. การตัดแป้ง ควรแผ่นแป้งให้หนาประมาณ 1 /2 เซนติเมตร หากแป้งหนามากเกินไปจะทำให้ปูแป้งเนื้อแน่น
เวลาและน้ำมันติดตรงกลาง ประกบติดกัน ไมตองบีบแป้งแนน เพราะอาบีบแป้งแนนเกินไป จะทำให้ตัวรอนมไมการออกมาเวลาทอด

8. เวลาทอด เมื่อขยอนแป้งลงในน้ำมัน พอแป้งลอยขึ้นมา ควรใช้ตะเกียบพลิกกลับไปกลับมา จะทำให้แป้งแห้งขู และ พองตัวดี ที่สำคัญอย่าใส่ปาท่องโก๋มากเกินไป ในการทอดแต่ละครั้ง

9. เวูสามารถดูดียีสต์ที่ขูใหมูลอกออกได้ ถ้าต้องการให้ขนมขึ้นช้าหรือกลัวทอดไม่ทันขาย แต่ต้องใช้เวลาในการหมักให้นานขึ้น
และถ้าอยากให้ปาท่องโก๋มีรสชาติดีขึ้น ให้เติมผงชูรสลงไปในสูตร 2 - 3 ชอนชา

**ขอบคุณอาจารย์นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์ทัง เอื้อเฟื้อสูตรและเทคนิคการทำปาท่องโก๋

Create Date : 02 ธันวาคม 2551
Last Update : 10 มกราคม 2552 7:16:41 น.

7 comments