

ปาห้องโก (รวมมากมายหลายสูตร)

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ค. 2552

ป่าทองโก๋ (รวมชุดกรทำกรอน.หมู่)



ชุดกรทำป่าทองโก๋ ครอบคลุม

ส่วนผสมที่ถ่มโก๋

- 1.แป้งทอด 1 กก.
- 2.ไข่แดง (3-12 ฟอง) หรือ 350 กรัม
- 3.เกลือ 1 ช.ช.
- 4.น้ำสะอาด 1 ช.ช.
- 5.นมผงไม่ไขมัน 2 ช.ช.
- 6.โยเกิร์ตไขมันสูง (ชนิดเย็น) 1/4 ช.ช.
- 7.ผงฟู (ชนิดเม็ด) 1 ช.ช.
- 8.สีผสมอาหาร 1/4 ช.ช.
- 9.น้ำมันพืช 1 ช.ช.
10. (สูตรนี้ทำแค่ 2-3 ชิ้นไม่ว่า จึงเพิ่มทอดได้เยอะ)

วิธีทำ

- 1.เตรียมแป้งทอด 1/2 กก. + เกลือซีกครึ่ง (โยเกิร์ต+ผงฟู) ทำข้าวปั้น พักไว้
- 2.วางไข่แดง โยเกิร์ตนมผง+เกลือ+แป้งทอด+นมผง+ไข่เค็ม ผสมให้เข้ากันจนหมดแล้วเอาไข่แดงที่ผสมแล้วมาผสมกับแป้งทอดที่เหลือ (ไม่ต้องใส่เกลือเพิ่ม) เสร็จแล้วจะยังมีแป้งเหลือไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
- 3.นำแป้งผสมมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
- 4.นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
- 5.นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

และจะเพิ่มแป้งทอดที่เหลือมาทอดใน กระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)



ป่าทองโก๋ ชุด 1

ส่วนผสม ส่วนผสมที่ถ่ม 35 ตัว
แป้งทอด 1/2 กก.
ไข่แดง 1 ฟอง
นมผง 2 ช.ช.
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด 5 ช.ช.
โยเกิร์ต 2 ช.ช.
ชา (กลิ่นหอมหรือกลิ่นใบชาหรือกลิ่นอื่น) 1 ช้อนโต๊ะ
เป็นต้น และกรทำ 12 ชิ้นรวมทั้งหมด

วิธีทำ

1. เตรียมแป้ง 3 ส่วน แล้วผสมเข้าด้วยกัน ผักกินไว้ 2 ฟอง แล้วนำแป้งผสมส่วนที่เหลือ มาปั้นเป็นก้อนกลมแล้วทอด หรือ กรทำแบบยาว
2. นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
3. นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
4. นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)
5. นำแป้งที่เหลือมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

ป่าทองโก๋ ชุด 2

ส่วนผสม
แป้งทอด 6 กก.
ไข่ 5 ช้อนโต๊ะ
นมผง 4 ช้อนโต๊ะ
เกลือ (ชนิดเม็ด) 4 ช้อนโต๊ะ
โยเกิร์ตไขมันสูง 1/2 กก.
น้ำสะอาด 10 ช้อนโต๊ะ
นมผง 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่น 12 ช้อนโต๊ะ
สี 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช 12 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

ป่าทองโก๋ ชุด 3

ส่วนผสม
แป้งทอด 2 กก.
ไข่แดง 1 ช้อนโต๊ะ
นมผง 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ
โยเกิร์ตไขมันสูง 1 ช้อนโต๊ะ
นมผง 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ 1+1/2 กก.

วิธีทำ

นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

ป่าทองโก๋ ชุด 4

ส่วนผสม
1. แป้งทอด 3 กก.
2. ไข่ 1 ช้อนโต๊ะ
3. นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
5. นมผง 1 ช้อนโต๊ะ
6. โยเกิร์ตไขมันสูง 2 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำ 1/4 กก.
8. น้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ
9. นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
10. แป้งทอด 1 กิโลกรัม

หมายเหตุ นำแป้งทอด มาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

วิธีทำ

1. นำแป้งทอด 1-10 ส่วนมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
2. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
3. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
4. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
5. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
6. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
7. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
8. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
9. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้
10. นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้

ที่มา: [www.soke.info](#)



ป่าทองโก๋ ชุด 1 (แบบกรอบนอก นุ่ม และหวานเล็กน้อย)

ส่วนผสม
แป้งทอด 1 กิโลกรัม
ไข่ 2 ฟอง
เกลือ 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำ 3 + 3/4 - 4 ตวง
สี 1 ช้อนโต๊ะ
นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
โยเกิร์ตไขมันสูง 1 ช้อนโต๊ะ
นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่น 1/2 กก.
สี 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

ป่าทองโก๋ ชุด 2 (แบบนุ่ม เย็นเย็น เคี้ยวเคี้ยวไม่เหนียว)

ส่วนผสม
แป้งทอด 1 กิโลกรัม
ไข่ 1 ฟอง
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ 3 1/2 ตวง
นมผง 1 ช้อนโต๊ะ
โยเกิร์ตไขมันสูง 1 ช้อนโต๊ะ
นมผง 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่น 1/2 กก.
สี 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำแป้งทอดมาทอดในกระทะน้ำมันที่เตรียมไว้ แบ่งทอดให้เสร็จ (โดยกรทำทอดแล้ว ก็ใช้กรทำทอดยาว (จนหมดแป้งที่เหลือไป) ก็กรทำยาวไปจนหมดแป้งที่เหลือ)

1. การทอด จะไม่เหนียวเกินไป เพื่อลดน้ำหนักส่วนผสมตัวกินที่เหลือ
2. ควรละลาย นมผง และโยเกิร์ตในน้ำก่อนผสมกับแป้งทอด แล้วค่อยค่อยทอด จึงไม่เหนียวเกินไป
3. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
4. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
5. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
6. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
7. การทอด แป้งทอด จะไม่เหนียวเกินไป เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
8. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป
9. สูตรนี้ควรระวังเรื่องอุณหภูมิในการทอด เพราะถ้าทอดในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป แป้งจะเหนียวเกินไป

ที่มา: [www.soke.info](#)