

เคล็ดลับที่ไม่ลับ...ทอดไข่ให้หนานุ่ม

นำเสนอเมื่อ : 13 ต.ค. 2552

เคล็ดลับหน้ารู้-เจียวไข่ให้หนานุ่ม



ใครจะคิดว่าเรื่องง่าย ๆ อย่างการจะทำไข่เจียวให้อร่อย ก็ต้องมีเทคนิค กับเขาเหมือนกัน

--ถ้าคุณเคยไปทานเจียวไข่เจียวที่เนื้อหนา แต่นุ่ม หอม อร่อย แต่เจียวทานเองไม่เคยได้อย่างเขาสักที ขอแนะนำ ให้ลองวิธีตามนี้ เริ่มแรก ไข่ไก่ที่ไข่ตองสุด จะทำไข่เจียวแบบหนา ๆ อาจต้องหาดนช่วยทานซักหน่อย เพราะเวลาเจียว ก็น่าจะต้องไข่ไข่อย่างน้อย 4-5 ฟองขึ้นไป

--ตอกไข่ใส่ชาม ปรงรสด้วยน้ำปลาตามชอบ และตีไข่ให้เข้ากัน ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ต้องใช้น้ำมันเยอะหน่อย กรอกน้ำมัน บนผิวกระทะเล็กน้อย ร้อนน้ำมันร้อนจัด แล้วจึงเทไข่ทั้งหมดลงในกระทะ ด้วยปริมาณไข่ที่มาก จะสังเกตได้ว่า ไข่บริเวณขอบ และไข่ที่อยู่ด้านล่าง จะสุกก่อน ส่วนไข่ด้านบน จะยังเป็นน้ำไข่ดิบอยู่ รอสักครู่จนไข่ด้านล่าง เริ่มสุกพอประมาณ เอาตะหลิวเจาะตรง กลางไข่ให้เป็นรอยบาก จากนั้นแซะไข่จากด้านล่างยกขึ้น ให้นำไข่ดิบไหลจากช่องตรงกลาง ลงมาสัมผัสผิวกระทะ อาจแยกแซะฝั่งซ้าย 1 ครั้ง ฝั่งขวา 1 ครั้ง รอคูหนึ่งจนน้ำไข่ที่ไหลลงไปเริ่มสุก ถ้ายังมีน้ำไขคางอยู่อีกให้ทำอีก แต่ถ้าไม่มีแล้วก็ให้กลับไข่ (อันนี้ต้องไข่ฝีมือหนึ่ง ภาอย่างากให้ ไข่เจียวดูเป็นแผ่นกลม แต่ถ้ายากเกินความสามารถ ก็แบ่งไขกลับด้านทีละครั้งก็ได้) ถ้าเริ่มมีควันขึ้น กระทะอาจร้อนจัดเกินไป ไล่ลดไฟลงเล็กน้อย จะสังเกตได้ว่าไข่จะฟูขึ้น ๆ คว้า พอสุกสีสวย ก็ตักขึ้นใส่จานเสิร์ฟได้ครับ....

ขอบคุณเจ้าของเคล็ดลับมากนะครับ....