วิธีทำอาหาร : เจียวไข่ให้หนานุ่ม

นำเสนอเมื่อ : 12 เม.ย. 2552

ใครจะคิดว่าเรื่องง่าย ๆ อย่างการจะทำไข่เจียว ให้อร่อย ก็ต้องมีเทคนิค กับเขาเหมือนกัน

ถ้าคุณเคยไปทานเจอ ไข่เจียวที่เนื้อหนา แต่นุ่ม หอม อร่อย แต่เจียวทานเองไม่เคยได้อย่างเขาสักที ขอแนะนำให้ลองวิธีตามนี้ เริ่มแรก ไข่ไก่ที่ใช้ต้องสดครับ จะทำไข่เจียวแบบหนา ๆ อาจต้องหาคนช่วยทานซักหน่อย เพราะเวลาเจียวก็น่าจะต้องใช้ไข่อย่างน้อย 4-5 ฟองขึ้นไปตอกไข่ใส่ชาม ปรุงรสด้วยน้ำปลาตามชอบ และตีไข่ให้เข้ากัน ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ต้องใช้น้ำมันเยอะหน่อย กรอกน้ำมัน บนผิวกระทะเล็กน้อย รอจนน้ำมันร้อนจัด แล้วจึงเทไข่ทั้งหมดลงในกระทะด้วยปริมาณไข่ที่มาก จะสังเกตได้ว่า ไข่บริเวณขอบ และไข่ที่อยู่ด้านล่าง จะสุกก่อน สวนไข่ด้านบน จะยังเป็นน้ำไข่ดิบอยู่ รอสักครู่จนไข่ด้านล่าง เริ่มสุกพอประมาณ เองตะหลิวเจาะตรง กลางไข่ให้เป็นรอยบาก จากนั้นแซะไข่จากด้านล่างยกขึ้น ให้น้ำไข่ดิบ ไหลจากช่องตรงกลาง ลงมาสัมผัสผิวกระทะ อาจแยกแซะฝั่งซ้าย 1 ครั้ง ฝั่งขวา 1 ครั้ง รอครู่หนึ่งจนน้ำไข่ที่ไหลลงไปเริ่มสุก ถ้ายังมีน้ำไข่ค้างอยู่อีกให้ทำอีก แต่ถ้าไม่มีแล้วก็ให้กลับไข่ (อันนี้ต้องใช้ฝีมือนิดนึงนะครับ ถ้าอยากให้ ไข่เจียวดูเป็นแผ่นกลม แต่ถ้ายากเกินความสามารถ ก็แบ่งไข่กลับด้านทีละครึ่งก็ได้ครับ) ถ้าเริ่มมีควันขึ้น กระทะอาจร้อนจัดเกินไป ให้ลดไฟลงเล็กน้อย จะสังเกตได้ว่าไข่จะดูฟูขึ้น ๆ ครับ พอสุกสีสวย ก็ตักขึ้นใส่จานเสิร์ฟได้เลย

ที่มา : http://www.thaifooddb.com/