

กินดี มีสุข



หมูปิ้ง 3 สหาย

ส่วนผสม

- เนื้อสะโพกหมู หรือสันนอกติดมันเล็กน้อย 1 กิโลกรัม
- รากผักชี 25 กรัม
- กระเทียมไทย (แกะเปลือก) 2 หัว
- พริกไทยเม็ด 1 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาลมะพร้าว 60 กรัม
- หัวกะทิ 1 1/2 ถ้วยตวง
- รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก 1 ชอง
- รสดีเมนู พัดกระเพรา 1 ชอง
- รสดีเมนู คั่วกลิ้ง 1 ชอง
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่แดง 1 ฟอง
- น้ำมันพืช 5 ช้อนโต๊ะ
- ไม้สำหรับเสียบหมู

สินค้าของเรา



รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก
RosDee menu Laab



รสดีเมนู พัดกระเพรา
RosDee menu Ka Pao (Ga Pao)



รสดีเมนู คั่วกลิ้ง
RosDee menu Kua Kling

วิธีทำ

1. แล่เนื้อหมูให้เป็นแผ่นหนาประมาณ ครึ่ง ซม. ความกว้างประมาณ 4-5 ซม. ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของไม้เสียบ (หรือหั่นตามความถนัด)
2. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยเม็ดเข้าด้วยกันจนละเอียด
3. พลมเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำตาลมะพร้าว กะทิ แป้งข้าวโพด และไข่แดง คนจนน้ำตาลมะพร้าวละลายดี จึงนำเนื้อหมูที่หั่นไว้ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่ น้ำมันพืชลงไปผสมให้เข้ากันอีกครั้ง แบ่งหมูออกเป็น 3 ส่วน
 - ส่วนที่ 1 พลมกับ รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก 1 ชอง
 - ส่วนที่ 2 พลมกับ รสดีเมนู พัดกระเพรา 1 ชอง
 - ส่วนที่ 3 พลมกับ รสดีเมนู คั่วกลิ้ง 1 ชอง

วิธีเตรียมหมูก่อนปิ้ง

หลังจากหมักหมูทิ้งไว้ครบเวลาแล้ว นำเนื้อหมูออกจากตู้เย็นมาเสียบด้วยไม้

วิธีทำปิ้งหมู

อุ่นเตาให้ร้อนโดยใช้ไฟอ่อนๆ จากนั้นนำหมูขึ้นปิ้งบนเตา (หมั่นคอยดู) พอด้านที่สัมผัสความร้อนเริ่มเหลืองแล้วให้พลิกเอาอีกด้านลง ปิ้งจนหมูสุกทั้งสองด้าน แต่ไม่ควรปิ้งให้แห้ง เพราะน้ำในเนื้อหมูจะระเหยไปกับความร้อน ทำให้หมูเหนียวและแข็ง