

สูตรทำหมูกระเจก

วัสดุ

- | | |
|------------------|-----------|
| 1. หนังหมูติดมัน | 2 กก. |
| 2. เกลือ | 2 ช้อนชา |
| 3. พริกไทย | 2 ช้อนชา |
| 4. แป้งทอดกรอบ | ½ ถ้วยตวง |
| 5. น้ำปูนใส | 1 ถ้วยตวง |

วิธีทำ

1. นำหนังหมูติดมันมาต้มจนสุกใส แต่อย่าให้สุกจนนิ่มมากเกินไป เพราะจะหั่นแล้วจะ



นำหมูติดมันมาต้ม



ต้มให้พอสุกนิ่ม

2. เมื่อต้มหนังหมูเสร็จ ชับให้แห้ง แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นบาง ๆ

ใส่ซามผสมคลุกเคล้ากับ เกลือ พริกไทย แป้งทอดกรอบ และน้ำปูนใส ให้เข้ากัน



หั่นเป็นเส้นบางๆ



ใส่ซามผสมคลุกเคล้ากับ เกลือ พริกไทย แป้งทอดกรอบ และน้ำปูนใส ให้เข้ากัน

3. ตั้งน้ำมันใช้ไฟกลาง น้ำมันไม่ต้องร้อนจัด ใส่หนังหมูที่คลุกแป้งไว้ลงไป เกลี่ยให้แยกออกจากกัน แล้วค่อยเร่งไฟทอดจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน เเท่านี้ก็พร้อมกรอบอร่อย!



การฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรทำหมูกระเจก



ตั้งน้ำมันใช้ไฟกลาง น้ำมันไม่ต้องร้อนจัด ใส่

หนังหมูที่คลุกแป้งไว้ลงไป

เสร็จสิ้นขั้นตอนการทำหมูกระเจก

หากมีข้อสงสัยหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ติดต่อสอบถามได้

งานพัฒนาชุมชน

กองสวัสดิการสังคม

องค์การบริหารส่วนตำบลลำไย

อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์

กองสวัสดิการสังคม

องค์การบริหารส่วนตำบลลำไย

อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ 0 4463 4950