



อีกครั้งกับการมาเยือนห้องอาหารริมรญา โรงแรม เดอะ ทวิน ทาวเวอร์ส พร้อมสูตรอาหารแนะนำจากเชฟพงษ์เทพ คงประยูร ที่ปรุงง่าย ส่วนผสมไม่ยุ่งยาก นำไปเบี๊ยะกุ้งทอด



อีกครั้งกับการมาเยือนห้องอาหารริมรญา โรงแรม เดอะ ทวิน ทาวเวอร์ส พร้อมสูตรอาหารแนะนำจากเชฟพงษ์เทพ คงประยูร ที่ปรุงง่าย ส่วนผสมไม่ยุ่งยาก แต่อร่อยถูกปากทุกจาน ครั้งนี้แนะนำไปเบี๊ยะกุ้งทอด ยำเห็ดเข็มทองกุ้งสด และปลาแซลมอนผัดพริกไทยดำ เหมาะเป็นอาหารจานโปรด เด็กก็รับประทานได้

ไปเบี๊ยะกุ้งทอด



ส่วนผสม

กุ้งแกะเปลือกไว้หาง 6 ตัว / แผ่นปอเปี๊ยะ

รากผักชี / กระเทียม / พริกไทย / น้ำมันหอย

ซีอิ๊วขาว / ไข่แดง / น้ำจิ้มไก่ / น้ำมันพืช

วิธีทำ

-นำกุ้งที่แกะเปลือกไว้หางเรียงบนจาน โรยกระเทียมพริกไทยที่บดพอหยาบให้ทั่ว ราดน้ำมันหอย ซีอิ๊วขาวประมาณครึ่งช้อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน

-นำแผ่นแป้งปอเปี๊ยะวางบนอีกจาน พับมุมด้านหนึ่งเข้ามาเล็กน้อย นำกุ้งวางทับบนแผ่นปอเปี๊ยะ ม้วนเข้าแป้งพันตัวกุ้ง ให้หางยื่นออกมา แล้วพับแป้งปอเปี๊ยะเข้าหาหัวกุ้ง โดยตะไข่แดงเล็กน้อยเพื่อให้แผ่นแป้งติดกัน

-ตั้งกระทะ เทน้ำมัน ใช้ไฟแรง ร้อนเดือด ใส่กุ้งที่พันแป้งปอเปี๊ยะลงไปทอด ร้อนแป้งเหลืองสุก ตักขึ้นใส่จานที่รองด้วยแผ่นซับน้ำมัน

-นำปอเปี๊ยะกุ้งทอดจัดใส่จาน แต่งด้วยผักเคียงและพริกสด คู่กับน้ำจิ้มไก่ เป็นอันเสร็จ พร้อมเสิร์ฟ

ยำเห็ดเข็มทองกุ้งสด



ส่วนผสม

กุ้งแกะเปลือก 6 ตัว / เห็ดเข็มทอง / ต้นหอมซอย

มะนาว / หอยแดงซอย / พริกสดหั่น / น้ำตาลปีบเคี้ยว

น้ำเปล่า / น้ำเปล่า / พริก+กระเทียม / ใบสะระแหน่ / น้ำเปล่า

วิธีทำ

-ตั้งหม้อใส่น้ำ ใช้ไฟแรง เดือดแล้ว นำกุ้งลงไปลวกจนสุก ตามด้วยเห็ดเข็มทอง (ลวกทีละชุด) ตักขึ้นพักใส่จาน

-ทำน้ำยำ ใส่พริกขอย กระเทียมขอย พอประมาณ น้ำปลา 2 ช้อน น้ำตาลปีบเคี้ยว 1ช้อน น้ำมันงา 1 ช้อน ผสมให้เข้ากันในชามอีกใบ

-เทน้ำยำใส่ในชามกุ้งและเห็ดเข็มทองที่ลวกแล้ว ใส่หอมแดงขอย ต้นหอมขอย คนเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน

-ตักขึ้นจัดใส่จาน วางยำเห็ดเข็มทองตรงกลาง ตักกุ้งจัดใส่รอบๆ แต่งด้วยพริกสดหั่นและใบสะระแหน่

ปลาแซลมอนผัดพริกไทยดำ



ส่วนผสม

แซลมอนแล่เป็นชิ้น / แป้งมัน / แป้งสำหรับชุบทอด

หัวหอม / เม็ดพริกไทยดำ / พริกไทยดำบด

ซอสปรุงรส / ข้าว / น้ำตาลทราย / น้ำมันหอย / ข้าวสวย

น้ำปลา / น้ำซุปล / ใบกะเพรา / พริกหยวกแดง พริกหยวกเขียว

วิธีทำ

-นำแซลมอนที่แล่เป็นชิ้นมาคลุกแป้งสำหรับทอดให้ทั่ว

-ตั้งกระทะ เเทน้ำมัน ใช้ไฟแรง นำแซลมอนลงไปทอด จนแป้งเหลืองสุกพอประมาณ ตักขึ้นใส่จานที่รองแผ่นซับน้ำมัน

-ใส่ใบกะเพราลงไปทอด ทอดพอเหลืองกรอบ แล้วตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน

-ตั้งกระทะ ใช้ไฟแรง ใส่หัวหอม พริกหยวกแดงและพริกหยวกเขียวหั่นขอย เม็ดพริกไทยดำ พริกไทยดำบด ผักเคล้าเล็กน้อย

-ใส่น้ำซุปลประมาณ 3 ช้อน ตามด้วยซอสปรุงรส 4 ช้อน น้ำมันหอย น้ำตาลครึ่งช้อน น้ำปลา 1 ช้อน แล้วผัดต่อ

-ใส่แป้งมันเล็กน้อยคนให้น้ำชุบขึ้น นำปลาแซลมอนที่ชุบแป้งทอด ลงไปคลุกเล็กน้อย

-ตักขึ้นจัดใส่จาน แต่งด้วยผักเคียง กะเพรากรอบ และข้าวสวย เป็นอันเสร็จ พร้อมเสิร์ฟ

ขอขอบคุณ เชฟพงษ์เทพ คงประโยชน์

และห้องอาหารริมน้ำ ชั้น 5 โรงแรมเดอะ ทวิน ทาวเวอร์ส

โทร.0-2216-9555