

ฟิชแอนด์ชิปส์ Fish and Chips



ฟิชแอนด์ชิปส์ Fish And Chips

ฟิชแอนด์ชิปส์ Fish And Chips แอดเวโรนิก้าจะมาชวนทำเมนูอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์อังกฤษ ซึ่งแอดเวโรนิก้าลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ ออยากแชร์สูตรเลย นั่นคือฟิชแอนด์ชิปส์ อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร สูตรดั้งเดิมสำหรับปลาและมันฝรั่งทอด สูตรนี้ดัดแปลงมาจาก bbcgoodfood สำหรับฟิชแอนด์ชิปส์ที่ปรุงด้วยวิธีดั้งเดิมบ้าง ยกเว้นมันฝรั่งแผ่นที่อบแทนการทอด ควรเตรียมมันฝรั่งล่วงหน้าหนึ่งถึงสองชั่วโมงเพื่อให้พร้อมสำหรับเสิร์ฟพร้อมกับถั่วลันเตาและเนื้อปลาสูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยล่ะ แอดเวโรนิก้ารับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวล่ะค่ะ เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำฟิชแอนด์ชิปส์กัน ไปเปิดตำานความอร่อยกันล่ะค่ะ คาวานีโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูฟิชแอนด์ชิปส์กันเลยล่ะ

สูตรฟิชแอนด์ชิปส์

- สำหรับชิป

มันฝรั่งดิบขนาดเท่ากัน 800 กรัม (28.2 ออนซ์)

น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ

- สำหรับเครื่องเคียง

ถั่วลันเตาแช่แข็ง 300 กรัม (10.5 ออนซ์)

น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ

สูตรฟิชแอนด์ชิปส์

น้ำมะนาว 2 ช้อนชา

- สำหรับปลา

650 กรัม (23 ออนซ์) (โดยประมาณ) ปลาแฮตตีอก เฮค หรือเนื้อปลาค็อดไร้หนัง หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน 4 ชิ้น

50 กรัม (1.75 ออนซ์) แป้งอเนกประสงค์ บวก 1 ช้อนโต๊ะ

แป้งข้าวโพด 50 กรัม (1.75 ออนซ์)

ไข่ขาว 1 ฟอง

โชดาเย็นๆ

มะนาว 1 ลูก หั่นเป็นแว่น

น้ำมันดอกทานตะวัน 600 มล. (2 1/2 ถ้วย) สำหรับทอด

วิธีทำฟิชแอนด์ชิปส์

ในการเตรียมมันฝรั่ง ให้ขัดและหั่นเป็นชิ้นแรกเป็น 1.25 ซม. (1/2 นิ้ว) จากนั้นหั่นแต่ละชิ้นเป็นชิ้นหนา 1.25 ซม. (1/2 นิ้ว) ย้ายชิปไปที่กระทะขนาดใหญ่แล้วปิดด้วยน้ำ เมื่อน้ำเดือดแล้ว ให้ลดความร้อนลงและปล่อยให้เดือดผ่านเพียงสีน้ำตาล จากนั้นสะเด็ดน้ำออก แล้วเทลงบนผ้าสะอาด แพนต์แห้งชิปและปล่อยให้เย็น

ในขณะที่ชิปกำลังเย็นตัวอยู่ ให้ตั้งเตาอบให้ร้อนที่ 220 องศาเซลเซียส/430 องศาฟาเรนไฮต์ เมื่อร้อนแล้ว ให้วางถาดไม่ติดกระทะขนาดใหญ่ขึ้น ซึ่งเพื่อน ๆ เคยเติมน้ำมันมะกอกหนึ่งช้อนโต๊ะลงในเตาอบแล้วทิ้งไว้ให้อุ่นเป็นเวลา 10 นาที

วางชิปที่เย็นแล้วลงในชามแล้วเทน้ำมันที่เหลือออก จัดเรียงเป็นชั้นเดียวบนถาดร้อนและอบก่อน 10 นาที จากนั้นพลิกกลับและอบต่ออีก 5 นาที ตอนนี้พลิกชิปเป็นครั้งที่สองแล้วอบประมาณ 5-8 นาทีจนกรอบจากนั้นวางบนกระดาษชำระเพื่อสะเด็ดน้ำ

ในขณะที่มันฝรั่งทอดยังอบอยู่ เพื่อน ๆ สามารถเตรียมถ้วยได้ ประงในน้ำเดือดเป็นเวลา 4 นาที สะเด็ดน้ำแล้วย้ายลงในชาม จากนั้นใช้หลังส้อม บดให้ละเอียด ผสมน้ำมัน น้ำมะนาว และพริกไทยขูดสด จากนั้นปิดฝาและพักไว้

ใส่แป้ง 1 ช้อนโต๊ะลงในจาน แล้วซับเนื้อปลาให้แห้งด้วยกระดาษทำครัว เคลือบเนื้อแต่ละชิ้นในแป้งแล้วลูบไล้ส่วนเกิน

เติมน้ำมันลงในกระทะเคลือบกันติดหนักหรือกระทะครึ่งหนึ่งแล้วตั้งไฟที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส/400 องศาฟาเรนไฮต์ (ใช้เทอร์โมมิเตอร์เพื่อทราบเมื่อน้ำมันถึงอุณหภูมิที่ต้องการ)

จุ่มเนื้อปลาลงในแป้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เคลือบอย่างสม่ำเสมอ จากนั้นใส่ลงในน้ำมันร้อนทันที ทอดเนื้อปลา 2 ตัวต่อครั้งเป็นเวลา 5-6 นาที พลิกให้ครึ่งทางตลอดเวลา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำมันไม่ดกหรือร้อนเกิน 200 องศาเซลเซียส/400 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้ช้อน slotted เพื่อนำเนื้อออกจากน้ำมันแล้ววางลงบนกระดาษชำระเพื่อสะเด็ดน้ำ ทำซ้ำขั้นตอนกับเนื้อที่เหลือ

แยกแป้ง 50 กรัม (1.75 ออนซ์) แป้งข้าวโพด เกลือเล็กน้อย และพริกไทยปน จากนั้นในชามอีกใบ ตีไข่ขาวจนเป็นฟอง ต่ไป เทน้ำลงในแป้งที่ผสม ค่อยๆ ตีไปเรื่อยๆ แล้วใส่ไข่ขาวลงไป แล้วตีจนเข้ากันเป็นแป้ง ซึ่งไม่ควรเนียนจนหมด และอยากให้เก็บฟองให้ได้มากที่สุด เป็นไปได้

อุ่นถ้วยและแบ่งระหว่างจาน จากนั้นใส่ปลา มันฝรั่งทอด และมะนาวฝานเป็นแว่น ทานให้อร่อยนะคะ



Find out more about

APPETIZER



ITALIORECIPE.COM

ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/fish-and-chips/recipe>

OUR PARTNERS

