

ทำหมูปิ้ง 6 สูตรเด็ด นึ่งข้าวเหนียว 3 สูตรนุ่ม



ข้าวเหนียว-หมูปิ้ง เป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่นำมาทำเป็นอาชีพได้ง่าย เรียกได้ว่าทุกชุมชน แหล่งที่มีคนเดินหนาแน่นจะต้องมีแผงขายข้าวเหนียว-หมูปิ้งอยู่เสมอ นอกจากนี้ยังลงทุนน้อย ได้กำไรเป็นรายวัน มีเงินสดหมุนเวียนได้ทุกวัน วันนี้นำสูตรหมูปิ้ง 6 สูตร ข้าวเหนียวนึ่ง 3 สูตรมาแนะนำ

สูตรที่ 1

เครื่องปรุง

- เนื้อหมู เอาติดมันก็ได้ หรือ เนื้อสันก็ดี 1 กิโลกรัม
- ซีอิ้วดำ 1/2-1 ชต. นมข้นจืด 3-4 ชต. หรือนมสด 1 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย น้ำตาลทรายชนิดหน้อย น้ำมันหอย นิดหน้อย
- ซีอิ้วขาวเห็ดหอม 2-3 ชต
- กระเทียม รากผักชี พริกไทย 2ชต.
- น้ำมันมะกอก 2-3ชต.

ผสมกันเสร็จชิมดูก่อนว่ารสออกมาแบบไหน ถ้าชอบหวานชอบเค็มก็เติมเพิ่มลงไป

วิธีทำ

ล้างหมูให้สะอาดแล้วแล้ อย่บางมากคลุกเคล้ากับส่วนผสมแล้ว แช่ในตู้เย็นสัก 1-2 วันค่อยนำออกมาเสียบไม้ปิ้ง หรือ เจ้าของสูตรเดิมเขาเสียบไม้ไว้เลยแล้วแช่ไฟ 3 วัน ค่อยเอาออกมาปิ้ง แช่ไฟจะทำให้หมูนุ่มมาก ๆ เวลา ปิ้งน้ำปรุงที่เหลืออย่าทิ้งนำน้ำกะทิมาผสม ตอนปิ้งก็ใช้น้ำปรุงนี้ทา ลงไปที่หมูกำลังปิ้งเพื่อให้หยดลงไปถ่านกำลังร้อน ๆ จะได้มีควันหอม ๆ รมหมูด้วย

สูตรที่ 2 หมูปิ้งรสชาววัง

เครื่องปรุง

- หมูสันนอก 1 กิโลกรัม
- น้ำมันหอย 1/2 ถ้วย
- ซอสปรุงรส 1/2 ถ้วย
- น้ำปลา 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลปีป 300 g.
- แป้งมัน 1/4 ถ้วย
- น้ำมันพืช 1/2 ถ้วย
- กระเทียม พริกไทย รากผักชี (ตามแต่ชอบคะ อันนี้แล้วแต่เลย ชอบมากก็ใส่มากหน่อย)

วิธีทำ

1. หั่นเนื้อหมูให้เป็นชิ้นบางๆพอค่านะคะ อันนี้ยังบางเท่าไรเครื่องปรุงก็เข้าเนื้อมาก เวลาเสียบไม้จะได้ใช้เวลาไม่นาน แล้วเครื่องปรุงก็เข้าเนื้อได้ดีกว่าชิ้นใหญ่ๆคะ
2. นำกระเทียม พริกไทย รากผักชี โขลกรวมกัน และ ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงไปในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี

3. นำเนื้อหมูที่หั่นไว้แล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ใช้มีอนวดเบาๆ แบบใจเย็นๆ ให้น้ำแห้งหมาดๆ (ใช้เวลาประมาณ 25 นาที)
4. นำหมูที่นวดเสร็จแล้ว แช่ตู้เย็นช่องฟรีซอย่างน้อย 3 ชั่วโมง เพื่อให้เครื่องปรุงเข้าไปในเนื้อ และจะทำให้หมูนุ่มได้ที่
5. ครบกำหนดเวลา นำหมูมาเสียบไม้ ตามความยาว แล้วเรียงใส่กล่อง ให้สวยงาม แล้วนำเข้าช่องเย็นอีกที ก่อนนำมาปิ้งนะคะ

สูตรที่ 3 หมูปิ้งรสดั้งเดิม

เครื่องปรุง

- เนื้อหมู 600 กรัม
- กระเทียมกลีบใหญ่ 5-6 กลีบ
- พริกไทยเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ
- หัวกะทิ 1/3 ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด ซับน้ำให้แห้งแล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2 นิ้ว หนาประมาณ 3 มิลลิเมตร
2. ปลอกเปลือกกระเทียม ล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกให้ละเอียดพร้อมพริกไทยเม็ด

3. นำกระเทียมพริกไทยที่โขลกได้ใส่ลงไปเนื้อหมูที่หั่นไว้ เติมเครื่องปรุงต่างๆ และกะทิ 3 ช้อนโต๊ะลงไป คลุกเคล้าเครื่องปรุงต่างๆ ให้เข้ากันแล้วหมักไว้ประมาณ 3 ชั่วโมงหรือทิ้งไว้ข้ามคืน
4. เมื่อหมักได้ที่แล้ว นำเนื้อหมูที่ได้มาเสียบไม้ (ก่อนเสียบไม้ให้นำไม้ไปแช่น้ำไว้ก่อนประมาณ 30 นาที เพื่อช่วยไม่ให้ไหม้ไหม้)
5. เริ่มต้นทำการปิ้งโดยวางหมูที่เสียบไม้เรียบร้อยแล้วลงบนตะแกรง นำหัวกะทิที่เหลือมาทาให้ทั่วทุกไม้

สูตรที่ 4 หมูปิ้งรสนมสดดั้งเดิม

เครื่องปรุง

- เนื้อหมู 1 kg.
- พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา
- กระเทียมกลีบเล็กปลอกเปลือก ประมาณ 2 หัว
- รากผักชี 5-6 ราก
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- นมข้นจืด 3 – 4 ช้อนโต๊ะ สำหรับหมัก 3 ช้อนโต๊ะ สำหรับย่าง
- น้ำตาลปีบ 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ 1/2 – 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งมัน หรือแป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. หั่นหมูเป็นชิ้นและบางตามความต้องการ

2. นำกระเทียม รากผักชี พริกไทย มาตำละเอียด
3. นำเครื่องปรุงทั้งหมดมาคลุกเคล้ากับหมูเพื่อหมัก ประมาณ 1 – 2 ชม. ใส่ตู้เย็น แล้วนำหมูมาเสียบไม้
4. ย่างหมู ไฟพอประมาณ เวลาอย่างก็เอาลมชั้นจืดทาหมูด้วยมะคะ ใช้กะทิสดแทนก็ได้ถ้าไม่ใช้นม

สูตรที่ 5 หมูปิ้งรสนมสดรสกลมกล่อมเนื้อนุ่มเหนียว

เครื่องปรุง

- หมู 1 กิโลกรัม
- พริกไทยป่น 1 ช้อนชาตำรวมกับกระเทียมกลีบเล็ก ไม่ต้องปอกเปลือก 1 หัวโต ๆ
- ซีอิ้วดำ 1/2 – 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- นมข้นจืด 3 – 4 ช้อนโต๊ะ (อย่าใส่มากเกินไป เพราะหมูจะลื่นทำให้เสียบไม้ลำบาก)
- น้ำตาลปีบ 1/2 ถ้วย และ น้ำตาลทรายชนิดหน้อย พอให้ออกรสหวานปะแล่ม ๆ

วิธีทำ

แล้ เนื้อหมูตามขนาดที่ต้องการ แล้วนำเครื่องหมักทั้งหมดลงผสม ขยำให้เข้ากันสักครู่แล้วนำไปเสียบไม้ เสร็จแล้วนำใส่ในกล่องมีปิดฝา เก็บในตู้เย็นในช่องแข็ง 2 – 3 วัน ก่อนนำมาปิ้งกับเตาถ่านให้สุก รับประทานกับข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ

สูตรที่ 6 หมูปิ้ง....ควินโซมยามเช้า

เครื่องปรุง

- หมูเนื้อสะโพกมีมันแทรก หั่นชิ้นเล็กแบบไว้เสียไม่ปิ้ง 2 ก.ก.
- รากผักชี พริกไทย กระเทียม โขลกละเอียด 5 ช.ต.
- น้ำกะทิสด 3 ถ้วย
- เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา ครึ่งถ้วย
- น้ำตาลปีบ ครึ่งถ้วย ประมาณชืดกว่า ๆ
- ซอสปรุงรสภูเขาทอง 5 – 6 ช.ต.
- เหล้าจีน 2 – 3 ผา (ไม่มี ไม่ต้องใส่ก็ได้นะ)

วิธีทำ

เอาส่วนผสมทั้งหมด ลงเคล้าให้เข้ากันในโถผสมหรือกอละมังก็ได้ค่ะ นวดหมูให้นุ่มและน้ำปรุงซึมซับดี ๆ นวดอย่างน้อย 15 นาที แล้วหมักทิ้งไว้ 2 – 3 ชม. ระหว่างนั้นแวะมากลับ มานวดซ้ำ มาคลุกหมูที่หมักไว้บ้าง เสร็จแล้วนำมาปิ้งบนเตาถ่าน

+++++

3 สูตรวิธีนึ่งข้าวเหนียวนุ่มนาน

สูตรที่ 1 :

1. เลือกซื้อข้าวเหนียวพันธุ์ที่ได้รับความนิยม คือ ข้าวเหนียวเขี้ยวงู
2. ซาวน้ำเพื่อล้างสิ่งสกปรกออก 1-2 ครั้ง
3. แขน้ำให้ท่วมข้าวประมาณ 2 ช้อนนิ้วชี้
4. ใส่ น้ำส้มสายชูลงไป 2 ช้อนโต๊ะต่อข้าวเหนียว 1 กก. คนน้ำส้มสายชูให้เข้ากันกับน้ำแช่ข้าว
5. แขน้ำค้างคืนไว้ 8-12 ชม.
6. เทน้ำออกซาวน้ำเพื่อล้างกลิ่นน้ำส้มสายชูออก 1-2 ครั้ง

7. เทใส่หวดแล้วนำไปนึ่งตามปกติประมาณ 20 นาทีจึงกลับข้าวในหวดแล้วนึ่งต่ออีกประมาณ 5 นาที สามารถนำไปรับประทานได้

สูตรที่ 2 :

1. ใส่น้ำเหนียวเขี้ยววุ้น
2. ซาวน้ำเพื่อล้างสิ่งสกปรกออก 1-2 ครั้ง
3. แช่น้ำให้ท่วมข้าวประมาณ 2 ชั่วโมง
4. แช่ค้างคืนไว้ 8-12 ชม.
5. เทน้ำแช่ข้าวออก แล้วต้มน้ำและแช่ข้าวด้วยน้ำร้อน 10 นาที
6. เทใส่หวดแล้วนำไปนึ่งตามปกติประมาณ 20 นาทีจึงกลับข้าวในหวดแล้วนึ่งต่ออีกประมาณ 5 นาที และสังเกตว่าข้าวสุกก็ทานได้

สูตรที่ 3 :

1. ใส่น้ำเหนียวเขี้ยววุ้น
2. ซาวน้ำเพื่อล้างสิ่งสกปรกออก 1-2 ครั้ง
3. แช่น้ำให้ท่วมข้าวประมาณ 2 ชั่วโมง
4. แช่ค้างคืนไว้ 8-12 ชม.
5. เทน้ำแช่ข้าวออก เทข้าวเหนียวใส่หวดแล้วนำไปนึ่งตามปกติประมาณ 10 นาทีจึงเติมน้ำร้อนลงไปนึ่งข้าวเหนียวและนึ่งต่อไปอีกประมาณ 10 นาที จนข้าวสุก

จากสูตรการนึ่งข้าวเหนียวทั้ง 3 สูตรสามารถเลือกใช้ได้ตามความถนัดแต่จะช่วยให้ข้าวเหนียวของคุณนุ่มนานขึ้นแน่นอน หากมีใบเตยก็สามารถใส่ลงไปนึ่งในหม้อหนึ่งเพื่อให้ข้าวมีกลิ่นหอมใบเตยเพิ่มความน่ารับประทานเข้าไปอีกด้วย

ผู้เขียนบทความ : [by Nuttapong](#)

ที่มา : <https://cheechongruay.smartsme.co.th/content/23297>