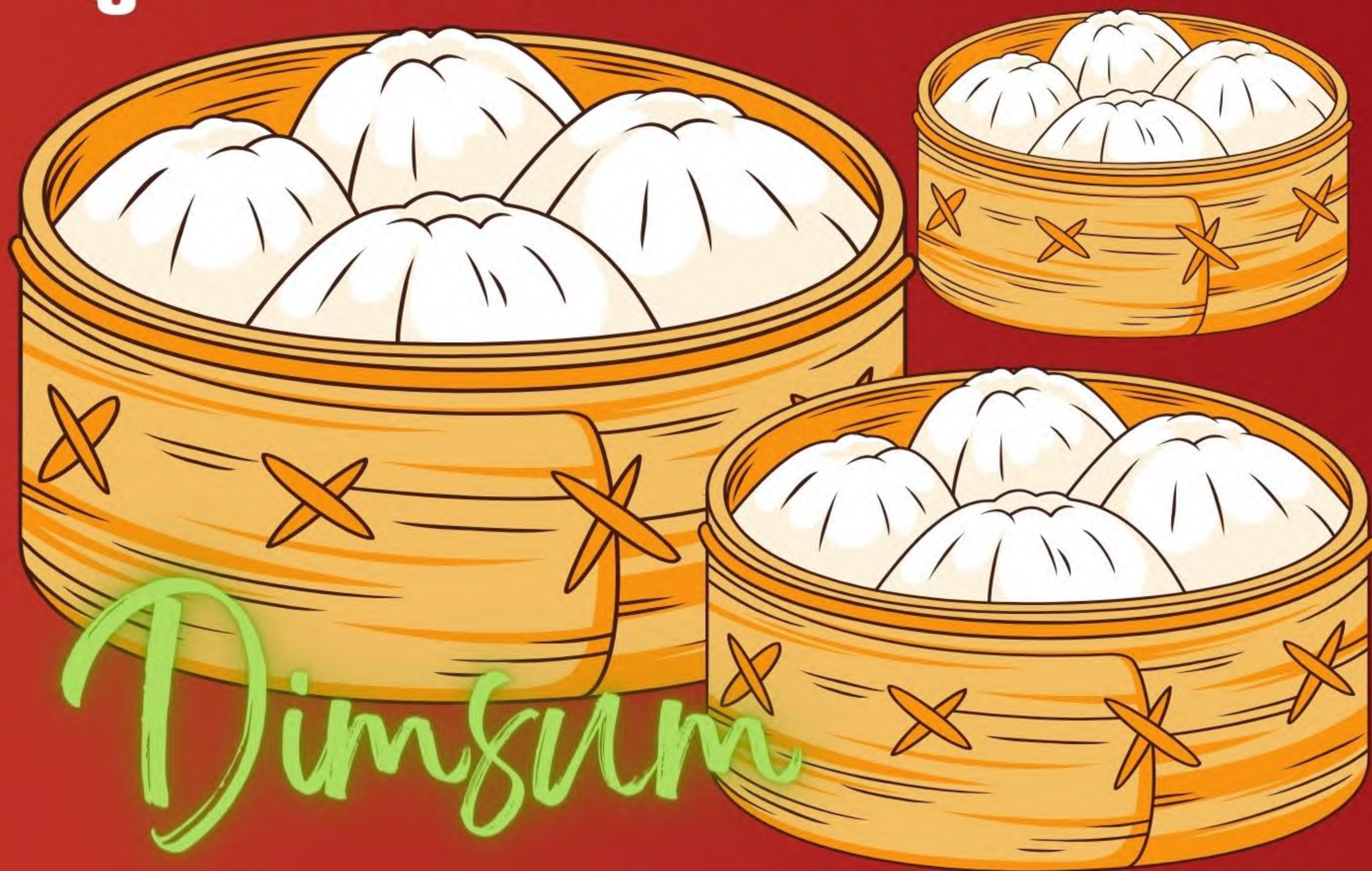


69 เมนู

ต้มจ๋า

สูตรอาหารจีนที่ยอดนิยม



JPK COOKER

คำนำ

69 เมนู ต้มซ่า อาหารจีนที่ยอดนิยม

ในหนังสือเล่มนี้คุณจะได้พบกับคอลเลกชันเมนูชวนน้ำลายสอที่มีอาหารจีนหลากหลายประเภท โดยเฉพาะต้มซ่า ซึ่งเป็นกลุ่มอาหารจีนที่มีชื่อเสียง หนังสือเล่มนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารจีนที่เรียบง่ายและง่ายต่อการปฏิบัติตาม ทำให้สะดวกสำหรับทุกคนที่กระตือรือร้นที่จะสำรวจประเพณีการทำอาหารนี้

ไม่ว่าคุณวางแผนจัดงานปาร์ตี้กับเพื่อนๆ หรือเพียงต้องการสร้างความประทับใจให้แขกด้วยอาหารจีนต้นตำรับ หนังสือเล่มนี้จะเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับคุณ เมนูที่รวมอยู่ในรายการได้รับการจัดเตรียมอย่างพิถีพิถัน โดยมีเมนูต้มซ่าที่หลากหลายซึ่งเหมาะกับรสนิยมและความชอบด้านอาหารที่แตกต่างกัน

ตั้งแต่ซาลาเปาและเกี๊ยวแบบดั้งเดิมไปจนถึงปอเปี๊ยะกรอบและโจ๊กรสเผ็ด คุณจะพบกับตัวเลือกแสนอร่อยมากมายให้เลือก แต่ละสูตรมีคำแนะนำที่ชัดเจน ทำให้เข้าถึงได้ทั้งผู้ปรังมือใหม่และผู้มีประสบการณ์

หนังสือเล่มนี้ไม่เพียงแต่นำเสนอสูตรอาหารที่หลากหลาย แต่ยังให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับประวัติศาสตร์และความสำคัญทางวัฒนธรรมของอาหารแต่ละจานอีกด้วย คุณจะค้นพบข้อเท็จจริงที่น่าสนใจ เทคนิคการทำอาหาร และเคล็ดลับเพื่อพัฒนาทักษะการทำอาหารของคุณ

การเรียนรู้ศิลปะการทำอาหารจีนอาจดูยากในตอนแรก แต่ด้วยหนังสือเล่มนี้ คุณจะได้รับความมั่นใจและความเชี่ยวชาญในการสร้างสรรค์อาหารจีน คำแนะนำที่ละเอียดรอบคอบพร้อมทั้งรูปถ่ายที่มีชีวิตชีวาจะแนะนำคุณตลอดกระบวนการ รับรองว่าผลลัพธ์จะประสบความสำเร็จและน่ารับประทาน

เตรียมตัวให้พร้อมที่จะเริ่มการเดินทางด้านการทำอาหาร และสร้างความประทับใจให้เพื่อนของคุณด้วยงานเลี้ยงอาหารจีนที่น่าจดจำ ไม่ว่าจะเป็นการพบปะสังสรรค์แบบสบายๆ หรือการเฉลิมฉลองที่ยิ่งใหญ่ เมนูติ่มซำชุดจีนนี้จะทำให้งานปาร์ตี้ของคุณประสบความสำเร็จอย่างล้นหลาม

สารบัญ

หน้าที่ 9 บทนำ

หน้าที่ 11, 1. ขนมหีบ - เกี้ยวไส้หมู กุ้ง และผัก.

หน้าที่ 12, 2. ฮะเก๋า - กุ้งนึ่งพร้อมแป้งห่อที่โปรงแสง

หน้าที่ 15, 3. Char Siu Bao - ซาลาเปาหมูย่างเนื้อนุ่ม

หน้าที่ 19, 4. Egg Custard Tarts - ทาร์ตชิ้นเล็กที่สอดไส้
คัสตาร์ดไข่ครีม

หน้าที่ 22, 5. Cheong Fun - กว๊ายจับไส้ส่วนผสมต่างๆ เช่น กุ้ง
เนื้อ หรือผัก

หน้าที่ 26, 6. ขนมหีบหมู - ขนมหีบไส้หมูสับ เห็ด และกุ้งเคียง

หน้าที่ 29, 7. หัวไชเท้า - ผัด ทำจากหัวไชเท้าและแป้งข้าวเจ้า

หน้าที่ 32, 8. ลูกงา - แป้งข้าวเหนียวทอดไส้งาดำหวาน

หน้าที่ 35, 9. ตีนไก่ - ตีนไก่ตุ๋นหรือนึ่งปรุงรสด้วยน้ำจิ้มรสเด็ด.

หน้าที่ 39, 10. Turnip Cake - ขนมหักทอด

หน้าที่ 42, 11. Bean Curd Rolls ฟองเต้าหู้ห่อไส้เห็ดและผัก

หน้าที่ 45, 12. เกี้ยวทอด - เกี้ยวทอดไส้หมูสับ กุ้ง

หน้าที่ 48, 13. เกี้ยวข้าวเหนียว - เกี้ยวข้าวเหนียวไส้หมู เห็ด
เกาลัด ห่อด้วยใบไผ่

หน้าที่ 51, 14. มะเขือยาวยัดไส้ - มะเขือยาวทอดไส้หมูสับและกุ้ง

หน้าที่ 54, 15. ซีโครงหมูนึ่งซอสถั่วดำ - ซีโครงหมูหมักซอสถั่ว

หน้าที่ 57, 16. เกี้ยวเผือก - เกี้ยวนึ่งไส้เผือกทอดและไส้เนื้อรสเผ็ด

หน้าที่ 60, 17. ปอเปี๊ยะทอด - ปอเปี๊ยะทอดกรอบสอดไส้ผักและเนื้อสัตว์บางครั้ง

หน้าที่ 63, 18. Phoenix Claws - ตีนไก่ตุ๋นหรือนึ่งในซอสรสเด็ด.

หน้าที่ 66, 19. ลูกชิ้นปลา - ลูกชิ้นกลมทำจากกะปิเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด

หน้าที่ 69, 20. สติกเกอร์หม้อทอด - เกี้ยวที่มีก้นกรอบและด้านบนนุ่มไส้ส่วนผสมของเนือบดและผัก.

หน้าที่ 73, 21. Steamed Tripe - ผ้าชีริวเนื้อนึ่ง เสิร์ฟพร้อมซอสและเครื่องปรุงรสหลากหลายชนิด

หน้าที่ 77, 22. พัพเต้าหู้ทอด

หน้าที่ 80, 23. กุยช่ายเกี้ยว - เกี้ยวหนึ่งไส้กุยช่ายและบางครั้งก็กุ้งหรือหมู

หน้าที่ 84, 24. ข้าวมันไก่ผัด - ข้าวสวยใส่ไก่สไลซ์ เสิร์ฟพร้อมซีอิ๊วหรือซอสงา

หน้าที่ 87, 25. เกี้ยวเผือกทอด - เกี้ยวทอดที่ทำจากเผือกบดใส่เนื้อผสมรสเผ็ด

หน้าที่ 90, 26. BBQ Pork Cheong Fun - กว๊านจับใส่หมูบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมซีอิ๊ว

หน้าที่ 93, 27. เห็ดยัดไส้ - เห็ดยัดไส้ด้วยส่วนผสมของเนื้อสัตว์บดและผัก แล้วนำไปนึ่งหรือตุ๋น

หน้าที่ 96, 28. ซาลาเปาหมูบาร์บีคิว

หน้าที่ 100, 29. ซีโครงหมูหนึ่งซอสถั่วดำ

หน้าที่ 103, 30. เกี้ยวหมูและกุ้งนึ่ง

หน้าที่ 106, 31. เกี้ยวผัก - เกี้ยวหนึ่งไส้ผักผสม

หน้าที่ 109, 32. เกี้ยวทอดกรอบสอดไส้ครีมชีสและไส้ปู

หน้าที่ 112, 33. ข้าวเหนียวใบบัว – ข้าวเหนียวผสมกับ
เครื่องปรุงต่างๆ เช่น ไก่ เห็ด กุนเชียง แล้วห่อด้วยใบบัวแล้วนึ่ง

หน้าที่ 115, 34. เกี้ยวทะเล - เกี้ยวหนึ่งไส้อาหารทะเล เช่น กุ้ง
หอยเชลล์ และปลา

หน้าที่ 118, 35. เกี้ยวเห็ดหนึ่งไมไฟ - เกี้ยวหนึ่งไส้ส่วนผสมของเห็ด

หน้าที่ 121, 36. เต้าหู้ทอดกรอบ - เต้าหู้ก้อนทอดคลุกซอสหรือ
เสิร์ฟธรรมดา

หน้าที่ 125, 37. ลูกชิ้นเนื้อ - ลูกชิ้นเนื้อแดงทำจากเนื้อบด

หน้าที่ 128, 38. ซาลาเปาไก่หนึ่ง - ซาลาเปาไส้ไก่รสแซบ

หน้าที่ 132, 39. Crab Dumplings - เกี้ยวหนึ่งไส้เนื้อปู เห็ด

หน้าที่ 135, 40. ข้าวปั้นงา - ข้าวปั้นเหนียวไส้งาดำหวาน เสิร์ฟ
ในน้ำเชื่อมขิง

หน้าที่ 139, 41. ซาลาเปาหมูสับ - ซาลาเปาไส้หมูนุ่มๆ

หน้าที่ 143 42. ขนมจีบไก่ - เกี้ยวหนึ่งไส้ไก่บด กุ้ง

หน้าที่ 146, 43. เส้นหมีหมูปาร์ปิคิว

หน้าที่ 150, 44. Deep-Fried Tofu Skin Roll - ฟองเต้าหู้
ทอดสอดไส้ผักและบางครั้งก็เป็นเนื้อสัตว์

หน้าที่ 153, 45. หัวไชเท้าราดซอสเอ็กซ์โอ - หัวไชเท้าทอด
เสิร์ฟพร้อมซอสเอ็กซ์โอรสเผ็ดร้อน

หน้าที่ 157, 46. Crystal Dumplings - เกี้ยวขาวโปรงสอดไส้
ส่วนผสมหลากหลาย เช่น ผัก กุ้ง หรือเนื้อสัตว์

หน้าที่ 161, 47. Bean Curd Roll with Chicken and
Mushroom - ฟองเต้าหู้สอดไส้ไก่ เห็ด

หน้าที่ 165, 48. เกี้ยวหมูทอด - เกี้ยวทอดกรอบไส้หมูบด

หน้าที่ 169, 49. ปอเปี๊ยะมังกรศิริติ

หน้าที่ 172, 50. Lobster Dumplings - เกี้ยวเนื้อไก่กุ้งล็อบ
สเตอร์

หน้าที่ 175, 51. แผ่นแป้งห่อเกี้ยวทอด - แผ่นแป้งห่อเกี้ยวทอด
เสิร์ฟเป็นของว่างกรอบกรอบหรือเป็นท็อปปิ้งสำหรับซุพหรือสลัด

หน้าที่ 178, 52. ขนมปังปิ้งหน้ากุ้ง

หน้าที่ 182, 53. Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce
- ซี่โครงหมูหมักนึ่งกับซอสถั่วดำ

หน้าที่ 185, 54. เต้าหู้ยัดไส้ทอด - เต้าหู้ก้อนทอดไส้เนื้อมด

หน้าที่ 188, 55. ปอเปี๊ยะเผือก

หน้าที่ 192, 56. Crispy Beef Pancake ขนมแป้งห่อไส้เนื้อ

หน้าที่ 196, 57. เกี้ยวไก่ - เกี้ยวเนื้อไก่ไส้ไก่สับ เห็ด

หน้าที่ 200, 58. ตีนไก่ซอสหอยนางรม

หน้าที่ 203, 59. ขนมจีบเห็ด

หน้าที่ 206, 60. ผัดเนื้อผ้าชีรัว - ผ้าชีรัวเนื้อนึ่งเสิร์ฟในซอสรส
เผ็ด.

หน้าที่ 209, 61. เกี้ยวเนื้อมังสวิรัต - เกี้ยวเนืงใส่ผัก

หน้าที่ 212, 62. เกี้ยวไก่ทอด - เกี้ยวทอดกรอบใส่ไก่บด

หน้าที่ 216, 63. Shrimp and Chive Dumplings เกี้ยวเนืงใส่
กุ้งและกุยช่าย

หน้าที่ 219, 64. เกี้ยวกุ้งทอด - เกี้ยวทอดกรอบใส่กุ้ง

หน้าที่ 222, 65. ขนมจีบหมูบาร์บีคิว

หน้าที่ 225, 66. เส้นหมีผัด - เส้นหมีผัดใส่เครื่องปรุงต่างๆ เช่น
เนื้อ หรือ กุ้ง

หน้าที่ 229, 67. เกี้ยวเนื้อ - เกี้ยวเนืงใส่ส่วนผสมของเนื้อบด

หน้าที่ 232, 68. Bean Curd Roll with Prawn ฟองเต้าหู้ห่อใส่
กุ้งเห็ด

หน้าที่ 235 69. เห็ดยัดไส้ทอด - เห็ดทอดยัดไส้ส่วนผสมของเนื้อ
บด

บทนำ

เมนูติ่มซำรสอร่อยแบบจีน

ติ่มซำเป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารจีนที่ประกอบด้วยอาหารขนาดเล็กพอดีคำเสิร์ฟในตะกร้าหนึ่งหรือบนจานเล็กโดยทั่วไปเมนูติ่มซำจะมีอาหารหลากหลายประเภท เช่น เกี๊ยว ซาลาเปา แผ่นเต้าหู้ห่อของว่างหนึ่งหรือทอด และของคาวหรือหวานเล็กๆ น้อยๆ อื่นๆ

เมนูนี้มักมีตัวเลือกติ่มซำให้เลือกมากมาย รวมถึงเกี๊ยวไส้เนื้อ เช่น ขนมจีบ ฮาร์เก๋า (เกี๊ยวกุ้ง) ซาซุเปา (ซาลาเปาหมูบาร์บีคิว) ปอเปี๊ยะ เค้กหั่วผักกาด ซีโครงหมู และหนึ่งหรือกระทะ ซาลาเปาทอดไส้ต่างๆ เช่น หมู เนื้อ ไก่ อาหารทะเล หรือผัก นอกจากนี้ยังมีตัวเลือกมังสวิรัตและอาหารวีแกนให้เลือก เช่น เมนูเต้าหู้หรือเกี๊ยวผัก

นอกจากอาหารคาวแล้ว เมนูติ่มซำอาจมีอาหารหวาน เช่น ทาร์ตคัสตาร์ด ซาลาเปาถั่วแดง ลูกงา ทาร์ตไข่ พุดดิ้งมะม่วง หรือเกี๊ยวข้าวเหนียวไส้หวาน

โดยทั่วไปติ่มซำจะเสิร์ฟในปริมาณเล็กๆ เพื่อให้ผู้มารับประทานอาหารได้ลองชิมและแบ่งปันอาหารต่างๆ กับเพื่อนร่วมโต๊ะ มักรับประทานในช่วงมือส่ายหรือมือกลางวัน และมักรับประทานคู่กับชา เนื่องจากชามีบทบาทสำคัญในประสบการณ์การรับประทานติ่มซำ

เริ่มเลย

เมนูต้มซ่าแสนอร่อยสำหรับคุณ

1. ขนมหีบ - เกี้ยวไส้หมู กุ้ง และผัก.



สูตรขนมจีบไส้หมู กุ้ง และผักมีดังนี้

วัตถุดิบ:

- หมูบด 1/2 ปอนด์
- กุ้งปอกเปลือกและเอาเส้นดำออก 1/2 ปอนด์ สับละเอียด
- เห็ดหอมสับละเอียด 1/2 ถ้วยตวง
- หน่อไม้สับละเอียด 1/4 ถ้วยตวง
- หัวหอมสีเขียว 2 หัวสับละเอียด
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- ชิงชูด 1 ช้อนชา
- กระเทียมสับ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- กระดาษห่อเกี๊ยวแบบกลมหรือสี่เหลี่ยม
- เครื่องปรุงเสริม: ต้นหอม, เมล็ดงา

คำแนะนำ:

1. ในซามขนาดใหญ่ รวมหมูบด กุ้ง เห็ด หน่อไม้ ต้นหอม ซีอิ๊ว น้ำมันงา แป้งข้าวโพด ชิง กระเทียม น้ำตาล และเกลือเข้าด้วยกัน ผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดกระจายทั่วถึง

2. เตรียมหม้อหนึ่งโดยเติมน้ำลงในหม้อหรือกระทะ แล้ววางตะกร้าหนึ่งหรือหม้อหนึ่งไม่ไฟไว้ด้านบน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำไม่สัมผัสกันหม้อหนึ่ง
3. ในการประกอบขนมจีบ ให้วางกระดาษห่อเกี๊ยวไว้ในฝ่ามือ ตักไส้ประมาณหนึ่งช้อนโต๊ะลงตรงกลางของกระดาษห่อ
4. พับด้านข้างของกระดาษห่อขึ้นเพื่อสร้างรอยจับรอบๆ ไส้ โดยปล่อยให้ด้านบนของไส้เปิดออก กดขอบของกระดาษห่อเข้าด้วยกันเพื่อปิดผนึกเกี๊ยว
5. วางขนมจีบที่ประกอบแล้วลงในหม้อหนึ่ง โดยเว้นช่องว่างระหว่างเกี๊ยวแต่ละชิ้นเพื่อป้องกันการติด
6. ประกอบและวางขนมจีบในหม้อหนึ่งต่อไปจนกว่าจะใช้ไส้ทั้งหมด
7. เมื่อหนึ่งเกี๊ยวซ่าเสร็จแล้ว ให้ปิดฝาแล้วนึ่งเกี๊ยวซ่าประมาณ 10-12 นาที หรือจนไส้สุก
8. ค่อยๆ ถอดหม้อหนึ่งออกจากหม้อหรือกระทะโดยใช้ถุงมือหรือที่คีบ
9. ตกแต่งขนมจีบที่ปรุงสุกด้วยหัวหอมสับและเมล็ดงา หากต้องการ
10. เสิร์ฟขนมจีบร้อนๆ กับซีอิ๊วหรือน้ำจิ้มที่คุณชอบ

เพลิดเพลินกับขนมจีบแบบโฮมเมดของคุณ!

2. ฮะเก๋า – กุ้งนึ่งพร้อมแป้งห่อที่โปรงแสง



สูตรสำหรับ ฮะเก๋า - กุ้งนึ่ง

วัตถุดิบ:

- กุ้ง 1/2 ปอนด์ ปอกเปลือกและเอาเส้นดำออก

- หน่อไม้สับละเอียด 1/2 ถ้วยตวง
- หัวหอมสีเขียว 2 หัวสับละเอียด
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
- ชิงชูด 1 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยขาว 1/4 ช้อนชา
- กระดาษห่อเกี๊ยวกรอบ 24 ชิ้น

คำแนะนำ:

1. ในเครื่องเตรียมอาหาร ตีกุ้งจนสับละเอียดแต่ไม่บด ย้ายกุ้งสับใส่ชามผสม
2. ใส่หน่อไม้สับ ต้นหอม แป้งข้าวโพด ซีอิ๊ว น้ำมันงา ชิง เกลือ และพริกไทยขาวลงในกึ่ง ผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
3. เตรียมหม้อหนึ่งโดยเติมน้ำลงในหม้อหรือกระทะ แล้ววางตะกร้าหนึ่งหรือหม้อหนึ่งไม่ไฟไว้ด้านบน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำไม่สัมผัสกันหม้อหนึ่ง
4. ในการประกอบห่อเกี๊ยว ให้ใช้กระดาษห่อเกี๊ยวและวางไส้ประมาณหนึ่งช้อนโต๊ะไว้ตรงกลาง

5. ทำให้ขอบของกระดาษห่อขึ้นด้วยน้ำ พับกระดาษห่อลงครึ่งหนึ่งเป็นรูปพระจันทร์ครึ่งเสี้ยว และบีบขอบเข้าหากันเพื่อปิดผนึก จากนั้นใช้นิ้วจับจีบตามขอบของเกี้ยว โดยปล่อยให้ส่วนบนเปิดออกและเผยให้เห็นไส้
6. ทำซ้ำขั้นตอนนี้กับกระดาษห่อและไส้ที่เหลือ
7. วางตะเกาที่ประกอบแล้วลงในหม้อหนึ่ง โดยเว้นช่องว่างระหว่างแต่ละเกี้ยวเพื่อป้องกันไม่ให้ติด
8. เมื่อเกี้ยวทั้งหมดอยู่ในหม้อหนึ่งแล้ว ให้ปิดฝาแล้วทิ้งประมาณ 8-10 นาที หรือจนกว่ากระดาษห่อเกี้ยวจะโปร่งแสงและไส้สุกทั่ว
9. ค่อยๆ ถอดหม้อหนึ่งออกจากหม้อหรือกระทะโดยใช้ถุงมือหรือที่คีบ
10. เสิร์ฟตะเการ้อนๆ กับซีอิ๊วหรือน้ำจิ้มที่คุณชอบ

เพลิดเพลินไปกับตะเกาโฮมเมดของคุณ ซึ่งเป็นเกี้ยวกึ่งนึ่งแสนอร่อย!

3. Char Siu Bao - ซาลาเปาหมูย่าง

สูตรสำหรับ Char Siu Bao – ซาลาเปาหมูย่างบาร์บีคิวที่มี



วัตถุดิบ:

สำหรับแป้ง:

- แป้งอเนกประสงค์ 3 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายละเอียด 1/4 ถ้วย
- 1 ช้อนโต๊ะ ยีสต์แห้งที่ใช้งานอยู่
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำมัน 3/4 ถ้วย
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

สำหรับการเติม:

- หมูบาร์บีคิว (ชาชู) หั่นเต๋า 1 ถ้วย
- หัวหอมหั่นเต๋า 1/4 ถ้วย
- พริกหยวกหั่นเต๋า 1/4 ถ้วย
- ซอสฮอยซิน 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

คำแนะนำ:

สำหรับแป้ง:

1. ในซามผสม ผสมแป้ง น้ำตาล ยีสต์ และเกลือเข้าด้วยกัน ผสมให้เข้ากัน
2. ค่อยๆ เติมน้ำมันขณะผสมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน

3. นวดแป้งประมาณ 5-7 นาที จนแป้งเนียนและยืดหยุ่น
4. หยดนํ้ามันพืชลงบนแป้งแล้วนวดอีกครั้งจนนํ้ามันเข้ากัน
5. วางแป้งลงในชามที่ทานํ้ามันแล้วคลุมด้วยผ้าสะอาดในครัว แล้วพักไว้ในที่อุ่นประมาณ 1-1.5 ชั่วโมง หรือจนกว่าจะขึ้นเป็นสองเท่า

สำหรับการเติม:

1. ตั้งนํ้ามันพืชในกระทะบนไฟร้อนปานกลาง
2. ใส่หัวหอมและพริกหยวกหั่นเต๋าลงในกระทะแล้วผัดจนนิ่ม
3. ใส่หมูบารบีควลงในกระทะแล้วผัดสักครู่
4. ในชามขนาดเล็ก ผสมซอสหอยซิน ซีอิ๊ว ซอสหอยนางรม และแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกันจนเนียน
5. เทส่วนผสมซอสลงในกระทะพร้อมกับหมูและผัก คนตลอดเวลา
6. ปรงอาหารสักสองสามนาทีจนซอสข้นและเคลือบไส้ นำออกจากเตาแล้วปล่อยให้เย็น

การประกอบและการนึ่ง:

1. ต่อยแป้งที่ขึ้นแล้วนำไปวางบนพื้นผิวที่โรยแป้ง นวดสักครู่เพื่อขจัดฟองอากาศ
2. แบ่งแป้งออกเป็นส่วนเล็กๆ ขนาดประมาณลูกกอล์ฟ
3. นำแต่ละส่วนของแป้งออกมาแล้วใช้มือหรือไม้รวดแป้งให้แบนให้เป็นวงกลม

4. วางไส้หนึ่งชิ้นไว้ตรงกลางวงกลมแป้ง
5. จีบและบีบขอบของแป้งเข้าด้วยกันเพื่อปิดผนึกไส้ในขนมปังให้เป็นทรงกลม ทำซ้ำกับแป้งที่เหลือและไส้
6. วางซาลาเปาที่ประกอบแล้วลงบนสีเหลี่ยมกระดาษ parchment แล้ววางลงในตะกร้าหนึ่ง โดยเว้นช่องว่างระหว่างแต่ละซาลาเปาเพื่อขยาย
7. เติมน้ำลงในหม้อหรือกระทะ โดยตรวจดูให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ต่ำกว่าตะกร้าหนึ่ง นำน้ำไปต้ม
8. วางตะกร้าหนึ่งพร้อมซาลาเปาลงบนหม้อหรือกระทะจีน ปิดฝา แล้วนึ่งบนไฟร้อนปานกลางประมาณ 15-20 นาที หรือจนกว่าซาลาเปาจะสุกเต็มที่และพองตัว

เสิร์ฟ Char Siu Bao แบบร้อนและเพลิดเพลินไปกับซาลาเปาหมูบาร์บีคิวที่นุ่มและรสชาติเยี่ยม!

4. Egg Custard Tarts - ทาร์ตชิ้นเล็กที่ สอดไส้คัสตาร์ดไข่ครีม



สูตรสำหรับทาร์ตคัสตาร์ดไข่ - ทาร์ตชิ้นเล็กที่ใส่คัสตาร์ดไข่ครีม
และขอบเป็นχυ:

วัตถุดิบ:

สำหรับเปลือก:

- แป้งอเนกประสงค์ 1 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายละเอียด 1/4 ถ้วย
- เนยจืด 1/2 ถ้วย เย็นและหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
- ไข่แดง 1 ฟอง

- นํ้านํ้าแข็ง 2-3 ช้อนโต๊ะ

สำหรับการเติมคัสตาร์ด:

- นมสด 2 ถ้วย
- นํ้าตาลทรายละเอียด 1/2 ถ้วยตวง
- ไข่ขนาดใหญ่ 4 ฟอง
- สารสกัดวานิลลา 1 ช้อนชา

คำแนะนำ:

สำหรับเปลือก:

1. ในชามผสม ผสมแป้งและนํ้าตาลเข้าด้วยกัน เพิ่มขึ้นเนยเย็น แล้วใช้เครื่องตัดขนมหรือนิ้วของคุณผสมจนส่วนผสมมีลักษณะคล้ายเศษหยาบ
2. ใส่ไข่แดงลงไป แล้วค่อยๆ เติมนํ้าเย็นลงไปทีละช้อนโต๊ะ ผสมจนแป้งเข้ากันและปั้นเป็นลูกบอลได้
3. ห่อแป้งด้วยแรปพลาสติกและแช่เย็นเป็นเวลา 30 นาที

สำหรับการเติมคัสตาร์ด:

1. ในกระทะ ตั้งนมบนไฟร้อนปานกลางจนเดือด นำออกจากเตา แล้วพักไว้
2. ในชามผสม ผสมนํ้าตาล ไข่ และกลิ่นวานิลลาเข้าด้วยกันจนเข้ากันดี

3. ค่อยๆ เทนมอุ่นลงในส่วนผสมไข่โดยคนอย่างต่อเนื่อง
4. กรองส่วนผสมคัสตาร์ดผ่านตะแกรงตาข่ายละเอียดเพื่อขจัดก้อนหรือฟองอากาศ ก้นไว้.

การประกอบและการอบ:

1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 375°F (190°C)
 2. รีดแป้งที่แช่เย็นไว้บนพื้นผิวที่โรยแป้งเล็กน้อยให้มีความหนาประมาณ 1/8 นิ้ว (3 มม.)
 3. ไข่ที่ตัดคูกี้ทรงกลมหรือแก้วตัดเป็นวงกลมที่ใหญ่กว่าแม่พิมพ์ทาร์ตที่คุณจะใช้เล็กน้อย
 4. ค่อยๆ กดวงกลมแป้งลงในแม่พิมพ์ทาร์ต โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางแนวด้านล่างและด้านข้างให้เท่ากัน
 5. เทคัสตาร์ดที่เติมลงในเปลือกทาร์ตแต่ละเปลือก โดยให้เติมประมาณ 2/3 ของทั้งหมด
 6. วางแม่พิมพ์ทาร์ตบนถาดอบแล้วโอนไปยังเตาอบที่อุ่นไว้
 7. อบประมาณ 15-20 นาที หรือจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทอง และคัสตาร์ดอยู่แต่ตรงกลางยังกระตุกเล็กน้อย
 8. นำทาร์ตออกจากเตาอบแล้วปล่อยให้เย็นในพิมพ์สักครู่
 9. นำทาร์ตออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวัง และนำไปวางบนตะแกรงเพื่อให้เย็นสนิท
- เสิร์ฟทาร์ตคัสตาร์ดไข่ที่อุณหภูมิห้องและเพลิดเพลินกับไส้คัสตาร์ดครีมและเปลือกที่ขุย!

5. Cheong Fun - ก๋วยจั๊บใส่ส่วนผสมต่างๆ

เช่น กุ้ง เนื้อ หรือผัก



สูตรสำหรับ Cheong Fun - เส้นหมีใส่ส่วนผสมต่างๆ เช่น กุ้ง
เนื้อ หรือผัก:

วัตถุดิบ:

สำหรับม้วนก๋วยเตี๋ยว:

- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วย
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันพืชสำหรับทา