

“ข้าวมันไก่” เมนูง่าย ๆ ทำกินได้ ทำขายรวย!

ข้าวมันไก่ อาหารจานด่วนเมนูนี้อยู่กับคนไทยมานานนม ไม่ว่าจะไปตลกซอกซอຍแห่งหนตำบลไหนก็มีให้ได้ลองลิ้มชิมรส หลายคนคิดว่าถ้าจะทำข้าวมันไก่ขายคงมีรายได้เป็นกอบเป็นกำเห็นทีจะต้องรวยแบบด่วนๆ เป็นแน่...แต่อย่าเพิ่งฝันหวานให้มากนัก ถ้ายังไม่รู้จัก “ข้าวมันไก่” ดีพอ

ดังนั้น **ชุมชนอาชีพ** จะพาไปทำความรู้จักเมนูจานด่วนที่มีชื่อว่าข้าวมันไก่ในแบบ 360 องศา ไม่ว่าจะเป็นกลเม็ดเคล็ดลับและตำนาน ฯลฯ ชนิดที่ว่าอ่านจบก็พบทางรวย!... ด้วยข้าวมันไก่ได้เลย

ความเมี้ยนมาของข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ภาษาจีนเรียกว่า “จีฟาน” แปลว่า “ข้าวกับไก่” แต่ถ้าเรียกอย่างชาวไต้หวันแล้วจะเรียกว่า “จีเปี่ย” แปลว่า “ไก่กับข้าวแห้ง” ซึ่งข้าวแห้งนี้หมายถึงข้าวแห้งสำหรับใช้พกไปกินเวลาเดินทาง

ข้าวมันไก่ถึงแม้ว่าจะมีต้นกำเนิดที่เกาะไต้หวัน แต่กลับไม่ใช่อาหารจานด่วนเหมือนเมืองไทย แต่ปรากฏว่า ข้าวมันไก่ที่เกาะไต้หวันจะกินที่ต้องไปกินตามภัตตาคารเท่านั้น เมื่อสืบค้นลึกลงไปถึงรู้ว่าทำไมคนจีนไม่กินข้าวมันไก่เป็นอาหารจานด่วน ก็พบว่าข้าวมันไก่เป็นอาหารของชนชั้นสูง ก็เพราะว่าในเมืองจีนนั้น กรรมวิธีการทำข้าวมันไก่จะซับซ้อนกว่าข้าวมันไก่ที่ทำขายในเมืองไทย เริ่มจากการคัดเลือกไก่ก็ต้องเป็นไก่ตอนตัวผู้ที่ตอนด้วยมือ ใช้มีดบางๆ ผ่าซี่ข้างไก่ตรงซี่โครงคู่

ที่สอง แล้วใช้นิ้วล้วงควักตัดเครื่องเพศตัวผู้ออกมาเพื่อชุนให้อ้วนพีแต่ละตัวหนัก 5 กิโลกรัมขึ้นไป

การหุงข้าวมันไก่ ของจีนก็จะมีเครื่องปรุงที่สลับซับซ้อน ใส่เครื่องเทศหลายสิบชนิด และต้องหุงด้วยเตาถ่านเท่านั้น จึงจะได้ข้าวมันไก่ที่มีกลิ่นหอม เม็ดข้าวเรียวยาวไม่แตก

เมื่อลองสืบค้นย้อนไปเมื่อ 600 ปีที่แล้ว จึงได้ความว่าข้าวมันไก่มีต้นกำเนิดมาจากเมืองไต้หวัน หรือที่คนไทยเรียกกันว่า ไทหล่า ซึ่งเมืองนี้อยู่ทางตอนใต้ของประเทศจีน สมัยนั้นคนจีนนิยมทำข้าวมันไก่กินกันเฉพาะในเทศกาลไหว้พระจันทร์เป็นหลัก

ถ้าล้วงลึกไปในประวัติศาสตร์ มีบางตำนานได้บันทึกไว้ว่า **พระนางซูสีไทเฮา** ราชนิผู้ยิ่งใหญ่บนแผ่นดินจีน ถึงจะมีห้องเครื่องใหญ่โตอลังการงานสร้าง แต่พระนางกับทรงโปรดเสวย **ข้าวต้มเกี่ยมฉ่าย** และ **ข้าวมันไก่** จากฝีมือต้นเครื่องจากเกาะไต้หวัน

ซึ่งไก่ที่นำมาทำเป็นเมนู **“ข้าวมันไก่ไต้หวัน”** ภาษาจีนเรียกว่า **“ไต้หวันจีฟาน”** สูตรโบราณนั้นต้องใช้ไก่พันธุ์เหวินฉางเท่านั้น ซึ่งไก่สายพันธุ์นี้จะขึ้นชื่อมากของเกาะไต้หวัน ในเว็บไซต์ www.china.org.cn กล่าวว่า ไก่พันธุ์เหวินฉางเป็นเหมือนทูตกรายๆ ก็เพราะว่าเมื่อปี 2001 ในงานประชุม boao forum for asia annual conference **ประธานาธิบดีเจียง เจ้อ หมิน** (jiang zhe min) แห่งประเทศจีน ได้มอบไก่ชนิดนี้ให้เป็นของขวัญแก่ประธานาธิบดีฟิลิปปินส์ ต่อมาในปี 2002 ในการประชุมเดียวกันซึ่งจัดที่เกาะไต้หวัน อดีต นายกรัฐมนตรีไทยทักษิณ ชินวัตร ซึ่งได้เข้าร่วมประชุมด้วย ขากลับรัฐบาลจีนได้มอบไก่เหวินฉางให้เป็นของขวัญนำกลับไทย 20 กว่าตัว

ไก่เหวินฉาง หรือภาษาจีนกลางเรียกว่า “เหวินฉางจี” ถือเป็นหนึ่งในสี่อาหารที่ขึ้นชื่อของเกาะไหหลำ อันประกอบด้วย แพะ เป็ด ปู และไก่เหวินฉาง ซึ่งเนื้อจะหวานมัน แต่ไม่เลี่ยน จึงเหมาะแก่การนำมาประกอบเป็นเมนูข้าวมันไก่

ไก่เหวินฉางจะมีความพิเศษในการเลี้ยง กล่าวคือ ก่อนจะนำมาเชือด 30 วัน จะมีการขุนไก่ด้วยอาหารต่างๆ ได้แก่ ถั่วแปบ เด็กมะพร้าว เนื้อมะพร้าว ใบพานซือ (เป็นสมุนไพรจีนชนิดหนึ่ง หน้าตาคล้ายใบต้นตีนตุ๊กแก) ข้าวสาร น้ำมันถั่ว น้ำมันตับปลา มาต้มผสมกันให้ไก่กิน บางทีถึงขั้นผสมกำมะถันไปด้วยก็มี

แหล่งเพาะพันธุ์ไก่เหวินฉางที่ดีที่สุดต้องมาจากเขตอำเภอเหวินฉาง หมู่บ้านถ่านนี้ ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของไหหลำ เพราะว่ามีต้นไทรที่มีลักษณะเด่น ตรงเมล็ดที่มีคุณสมบัติพิเศษทำให้ขุนไก่ได้ดี

ลักษณะของไก่เหวินฉางนี้จะมีรูปร่างอ้วนป้อม ปีกเล็ก ขาสั้น ปกติแล้วคนไหหลำนิยมรับประทานไก่เหวินฉางที่ปรุงโดยวิธีการต้ม ซึ่งคนไหหลำจะเรียกว่ากินแบบ “ไป่เซี่ย” ซึ่งแปลว่า “หันขาว” ตามลักษณะการหันไก่ออกมาแล้วเนื้อยังเป็นสีขาว

ข้าวมันไก่ของเพื่อนบ้าน

ข้าวมันไก่ได้เข้าสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้พร้อมๆ การอพยพมาของชาวจีน เมื่อเข้ามาถึงเอเชียอาคเนย์ เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงของสูตรข้าวมันไก่เล็กน้อย อาทิ ไก่แทนที่จะเอาไปต้ม ในมาเลเซียและสิงคโปร์จะพบว่ามีการนำไปอบ ในส่วนของข้าว นอกจากจะมีการใส่กระเทียมหรือซิงผัดกับน้ำมัน อาจมีการใส่กระเทียม ชิง และหอมหัวเล็กตำให้เข้ากันแล้วจึงนำมาผัดกับข้าว กระทั่งน้ำมันไก่ที่ใช้ผัด อาจมีการเปลี่ยนแปลงใช้เนยยามหุงข้าวแทน หรืออาจมีการใส่ใบเตยลงไป ในข้าว เมื่อหุงข้าวเสร็จ อาจมีการโรยหอมเจียวไว้บนข้าวมัน

ข้าวมันไก่เริ่มแพร่หลายเข้ามาในมาเลเซียและสิงคโปร์ก็ก่อนเนื่องจากขณะนั้น ประเทศจีนขาดแคลนอาหารเกิดความแร้นแค้นผู้คนเลยเริ่มอพยพเข้ามาในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และตามมาด้วยการเข้ามาในประเทศไทย คาดว่าน่าจะประมาณ 60-70 ปีที่แล้ว

น้ำจิ้มในสิงคโปร์และมาเลเซียยังมีความคล้ายคลึงกับน้ำจิ้มในจีน คือมีน้ำจิ้มสองแบบ ได้แก่แบบเค็มและเผ็ดหวาน โดยแบบเค็มจะนิยมทำเป็นน้ำจิ้มซิง ตำแยกไว้หนึ่งถ้วย เวลารับประทานให้ตักใส่ช้อนดำ จะหวานหรือเค็มตามใจ หรือเอาสองอย่างมาผสมกันก็ได้ ส่วนน้ำจิ้มเปรี้ยวหวานจะมีลักษณะคล้ายคลึงกับแบบไหหลำ



ข้าวมันไก่แบบสิงคโปร์ เมื่อเข้าสู่ประเทศไทย ก็เปลี่ยนแปลงไปตามปากชาวไทยอีกเช่นกัน มีทั้งข้าวมันไก่ต้มและไก่ทอด และมีน้ำจิ้มแบบพิเศษปรากฏขึ้นมา คือ น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ข้าวมันไก่ที่มะละกา ประเทศมาเลเซีย จะปั้นข้าวเป็นก้อนๆ ซึ่งจะพบได้เฉพาะในมะละกา ภาษาจีนเรียกว่า “จีฟานลี” แปลว่า “ข้าวมันไก่ลูกกลม” ทำเป็นก้อนขนาดลูกกอล์ฟ

ส่วน ข้าวมันไก่ของประเทศฟิลิปปินส์ ถึงแม้จะเป็นข้าวมันไก่สูตรไหหลำ แต่ข้าวมันจะจัดมาใน รูปทรงพระมิด สวยงามแปลกตา

ข้าวมันไก่ไทย

ข้าวมันไก่ในปัจจุบันมีหลายสูตรที่แตกต่างกันไป บางสูตรอร่อยทำขายจนร่ำรวย หรือไม่ก็ทำเป็นระบบแฟรนไชส์ก็มีมากให้ได้เลือกไปลงทุน ซึ่งข้าวมันไก่ของไทยส่วนใหญ่จะเป็นสูตรไหหลำประยุกต์ แตกออกเป็นหลากหลายสูตร

ไก่ที่นำมาประกอบเป็นข้าวมันไก่ส่วนใหญ่จะเป็นไก่ตอน แต่ไก่ตอนจะมีราคาสูงกว่าไก่เนื้อปกติ เนื่องจากการเลี้ยงที่ต้องใช้เวลานานและกระบวนการเลี้ยงที่อยู่ยากกว่าไก่เนื้อปกติ ถ้าระบบการจัดการไม่ได้มาตรฐาน ไก่เกิดความเครียด ก็จะทำให้เปอร์เซ็นต์การตายสูงและความไม่สม่ำเสมอในเรื่องน้ำหนักต่อตัว รวมไปถึงจำนวนไก่ตอนที่ออกตลาดไม่สม่ำเสมอ จุดนี้ทำให้ไก่ตอนมีราคาสูง

ปัจจุบันจึงมีหน่วยงานและผู้ประกอบการได้คิดค้นและนำนวัตกรรมการตอนด้วยการเลี้ยงอาหาร ซึ่งเป็นนวัตกรรมใหม่ทางการเกษตรเข้ามาใช้ในการผลิตไก่ตอน ทำให้ได้ไก่ที่มีคุณภาพ มีขนาดใหญ่

ได้มาตรฐานและปลอดภัย และที่สำคัญมีราคาถูกกว่าไก่ตอนทั่วไปอยู่ที่ประมาณ 10-15 บาท/ตัว

ไก่ตอน (Capon) หมายถึง ไก่เพศผู้ที่ถูกทำให้หมดสภาพความเป็นเพศผู้ ซึ่งอาจจะทำได้โดยการตัดอวัยวะเพศออก หรือการฉีดฮอร์โมนหรือสารประกอบที่มีคุณสมบัติคล้ายฮอร์โมนเพศเมีย ไก่ที่ตอนแล้วจะมีเนื้อนุ่มขึ้น (Tender) มีความชุ่ม (Juicier) และมีรสชาติ (Flavorful) ดีขึ้น นำรับประทานมากขึ้น ในบ้านเรานิยมนำไก่ตอนมาทานเป็นข้าวมันไก่ซึ่งเป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน แต่เนื่องจากเทคนิคและวิธีการตอนไก่นั้นเป็นเรื่องยุ่งยากจึงไม่ค่อยมีผู้เลี้ยงมากนักในขณะที่ตลาดมีความต้องการสูงมาก

การตอนไก่ (Caponization) การตอนไก่สามารถทำได้ 2 วิธี ได้แก่

การตอนแบบฝังฮอร์โมน การตอนแบบนี้จะไม่ทำให้ไก่เกิดภาวะเครียด และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตอนก็มีเพียงเข็มสำหรับฝังฮอร์โมน และฮอร์โมนสังเคราะห์ที่เอ็กโซเอสโตรล (Hexoestrol) เท่านั้น โดยแทงเข็มเข้าไปฝังไว้ใต้ผิวหนังบริเวณด้านหลังคอของไก่ แล้วฝังฮอร์โมนเม็ดเอาไว้ หลังจากฝังฮอร์โมนประมาณ 10-14 วัน ก็จะทำให้ได้เนื้อไก่ที่นุ่มขึ้น แต่ไม่ถึงกับเหนียว แต่การตอนแบบฝังฮอร์โมนนี้กรมปศุสัตว์ได้ประกาศยกเลิกและห้ามนำฮอร์โมนสังเคราะห์มาใช้ อย่างเด็ดขาด เนื่องจากจะมีสารตกค้างในเนื้อ อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพสัตว์และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

การตอนโดยวิธีผ่าตัดเอาอวัยวะออก การตอนโดยวิธีนี้จะปลอดภัยแก่ผู้บริโภค แต่จะต้องทำโดยผู้ที่มีความชำนาญเท่านั้น เนื่องจากอาจจะทำให้ไก่ตายได้ ไก่ที่จะนำมาตอนนั้นควรมีน้ำหนักประมาณ 0.5-0.8 กิโลกรัม หรือมีอายุประมาณ 5-12 สัปดาห์ และจะต้องเป็นไก่ตัวผู้ที่มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากพยาธิและโรคติดต่อ ก่อนการตอนไก่ จะต้องทำการอดอาหารไก่ล่วงหน้าประมาณ 12-24 ชั่วโมง เพื่อไม่มีอาหารตกค้างอยู่ในลำไส้ และจะไม่ทำให้เลือดออกมาในขณะที่ทำการผ่าตัด ซึ่งจะทำให้การตอนไก่ไม่สะดวก และอาจทำให้ไก่สูญเสียเลือดมากจนตายได้ ในขณะที่อดอาหารไก่นั้น ควรจัดเตรียมน้ำไว้ให้ไก่ได้ดื่มกินตลอดเวลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่อากาศร้อน

ไก่เบตง เป็นไก่พันธุ์เนื้อพื้นเมืองที่นำพันธุ์มาจากประเทศจีนที่เรียกว่าไก่กวางไส (ไก่เบตง) ซึ่งเป็นไก่ที่มีต้นกำเนิดมาจากไก่พันธุ์แลนซาน ไก่เบตงถือว่าเป็นไก่ที่สร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพราะมีคณนิยมนำรับประทานกันมาก เนื่องจากมีรสชาติที่อร่อย และมีลักษณะพิเศษคือ ตัวเมียตรงส่วนหนังจะมีสีเหลืองอ่อน เนื้อค่อนข้างเหลืองและก็นุ่ม มีไขมัน มีกลิ่นหอม

นักคิดก่อนที่จะคิดทางข้าวมันไก่

ใครที่กำลังมีความคิดว่าจะเปิดร้านขายข้าวมันไก่...อย่าเพิ่งตัดสินใจเด็ดขาด ถ้าไม่ได้อ่านหลักคิดที่ **ขุมทางอาชีพ** ได้ไปสอบถามกูรูมา ซึ่งทางเราได้สรุปใจความสำคัญแบ่งเป็นข้อๆ ได้ดังนี้

1. **สนใจเรื่องอาหาร** ชอบกินข้าวมันไก่เป็นอาจิดิน ไปชิมมาแล้วทั่วสารทิศ
2. **ชอบไปตลาด** เพราะยังงัยงัยใจ เจ้าของร้านจำเป็นต้องไปตลาดเอง (อาจจะช่วงแรกๆ) อย่าให้คนอื่นไปแทน เพราะการเรียนรู้



ข้าวมันไก่มะละกา



ตลาดด้วยตัวคุณเอง ลูกน้องหน้าไหนก็จะหลอกเราไม่ได้ เพราะราคาสินค้าอาหารสดจะมีราคาที่ไม่ตายตัว

3. **ใจเย็น ชยัน อดทน** ที่บอกว่าต้องใจเย็น ก็เพราะร้านอาหารต้องอาศัยเวลากว่าคนจะมานั่งกิน กว่าจะรู้จัก พอกินแล้วรู้จักแล้ว กว่าจะบอกต่อๆ กันไปให้มากขึ้น เนื่องจากอร่อย รสชาติดี สม่ำเสมอ ราคาไม่แพง ฯลฯ เพราะฉะนั้น จะรีบตัดสินใจว่าขายไม่ได้ ขายไม่ดี เพียงแค่เปิดในระยะเวลา 3-6 เดือนนั้นมันไม่ได้ ยิ่งๆ ก็ต้องอยู่ให้เกินปี ถึงจะพอสรุปได้ เพราะฉะนั้นจะต้องมีเงินทุนสำรอง เงินทุนหมุนเวียนให้ได้อย่างน้อยๆ 1 ปี และความลงตัวของร้านอาหารในทุกๆ เรื่อง ก็ต้องใช้เวลาเช่นกัน

4. **ต้องจัดสรรเงินทุน** เงินกำไรให้ได้อย่างชัดเจน การที่เราต้องซื้อของทุกวัน บางทีเงินเข้าร้านกับเงินที่จ่ายออกไปไม่ค่อยจะสมดุล เพราะฉะนั้น คุณต้องวางแผนดีๆ วางแผนตลอดกับเรื่องเงินออกและเงินเข้า

5. **ต้องบริหารให้ได้** ระหว่างความถูกใจ ถูกปาก ถูกสตรงค์ กับกำไรที่เราควรจะได้รับ ต้องทำให้มาพบกันให้ได้

6. **ต้องควบคุมพนักงานให้ได้** ด้วยพระเดช พระคุณ และต้องถ่ายทอดงานให้เป็น ไม่ใช่ทำอยู่คนเดียว ดังนั้นจะต้องถ่ายทอดงาน เก็บสูตรเด็ดเคล็ดลับไว้บางอย่าง

7. **ต้องคิดวางแผน การตลาด** การทำ set menu ให้ได้ตลอด เพราะเป็นการดึงลูกค้าใหม่เข้ามา และเอาใจลูกค้าเก่าที่อยากกินอะไรใหม่ๆ เปลี่ยนบรรยากาศบ้าง

8. **ต้องเป็นคนรักความสะอาด** ร้านไหนไม่ดูแลเรื่องคุณภาพและความสะอาด อีกไม่นานก็จะจบ ถึงแม้ข้าวมันไก่จะอร่อยเหาะก็เถอะ

9. **ต้องไม่เป็นคนเบื่อง่าย** เพราะมันเป็นงานที่จำเจมากๆ

สูตรทำหมักไก่ สูตรทำขมิ้นไก่

เมื่อสำรวจหัวใจตัวเองแล้วว่ามีครบทั้ง 9 ข้อตามข้างบนแล้ว **ชมทางอาชีพ** ได้ไปเสาะหาสูตรเด็ดชนิดที่ว่า เมื่อทำเสร็จก็จะขายดิบขายดีด้วยสูตรนี้แน่นอน

ขั้นตอนการทำแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนดังนี้

1. การทำไก่ หรือการต้มไก่ ให้ดูวิธีไม่ให้เนื้อไก่แตกและจืดเกินไป รวมถึงการต้มเลือดไก่และเครื่องในไก่
2. การเจียวมันไก่หอม ไว้ใช้หุงข้าวมัน
3. ขั้นตอนการหุงข้าวมันไก่
4. สูตรการทำน้ำจิ้มไก่สามรส

1. การทำไก่

เลือกซื้อไก่ตอนที่ตลาดขนาดประมาณ 2-4 กก. นำมาผ่าท้องล้างเอาไส้ออกและเครื่องในออกให้หมด แล้วล้างไก่ให้สะอาด 2-3 น้ำ ใช้เกลือป่นประมาณครึ่งช้อนนำมานวดและทาให้ทั่วตัวไก่ทั้งภายนอกและในตัวไก่ (นวดเบาๆ เป็นการล้างเอากลิ่นสาบของไก่ออก) หลังจากนั้นนำมาล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง 2-3 รอบ แล้วพักทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำก่อน

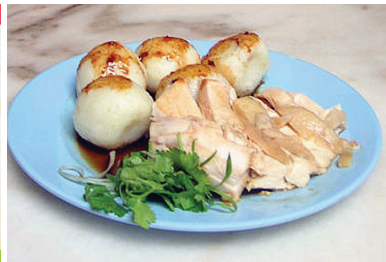
เคล็ดลับก่อนทำไก่ ให้เราต้มน้ำร้อนให้เดือดจัด (ใช้หม้อเบอร์ 45 นิ้ว ใส่น้ำ 3/4 ของหม้อหรือค่อนหม้อ) หรือโดยประมาณให้ใส่ไก่ลงลวกหรือต้มได้ หลังจากทีน้ำเดือดแล้วและเราทำไก่เสร็จแล้วให้นำเอาไก่ลงไปลวกน้ำร้อน โดยการจุ่มตัวไก่ลงไปให้จุ่มทั้งตัว ทิ้งไว้สักพักแล้วยกขึ้น เทเอาน้ำในท้องไก่ออกให้ทำซ้ำๆ คือให้ลวกไก่แบบนี้ประมาณ 25-30 ครั้ง (แล้วแต่ไก่ตัวเล็กหรือตัวใหญ่) ไก่ขนาด 2-3 กก. ล้าง 20 ครั้ง ไก่ขนาด 3-4 กก. ล้าง 30 ครั้ง ไก่ขนาด 4.5 กก. ขึ้นไปล้าง 35 ครั้ง

ลวกไก่เสร็จให้นำไก่ลงต้มได้เลยในหม้อใบเดิม ใส่น้ำเกลือ 5 ช้อนโต๊ะพูนๆ น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะพูนๆ, ใบเตย 5-10 ใบมัด, กระเทียมเป็นหัวๆ 2 หัว ไม่ต้องทุบ, ขิงหั่นเป็นแว่นๆ 5-9 แว่น ใสลงไปในหม้อต้มไก่ (หรือไฟลงปลานกลาง อย่าน้ำเดือดปุด) ใช้เวลาในการต้มสุกประมาณ 35-40 นาที

สังเกต ถ้าไก่สุกแล้วจะลอยขึ้นมาบนน้ำ ถ้ายังจมอยู่แสดงว่าไก่ยังไม่สุก เมื่อไก่สุกแล้วให้นำขึ้นมาวางไว้บนภาชนะหรือภาชนะที่รองรับน้ำไก่ได้เพื่อเตรียมทำขั้นตอนต่อไป



ข้าวมันไก่ฟิลิปินส์
ในรูปทรงพีระมิด



ขั้นตอนต่อไปคือให้เราเตรียมหม้อเล็กๆ 1 ใบ แล้วตักเอาน้ำมันไก่ที่ลอยอยู่บนเหนือผิวหน้าที่เราต้มไก่มาใส่ไว้ในหม้อ (ช้อนเอาแต่น้ำมัน แต่ถ้าน้ำติดมาด้วยก็ไม่เป็นไร) ส่วนน้ำต้มไก่ที่เหลือให้เก็บไว้ทำน้ำซุปร

เมื่อเราได้น้ำมันไก่มาแล้วให้เราเติมเกลือ 5 ช้อนโต๊ะพูนๆ และผงชูรส ประมาณ 5 ช้อนชา ลงไปในน้ำมัน คนให้เข้ากันจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปลาดบนตัวไก่ให้ทั่วทั้งนอกและใน หรือเทใส่ลงไปนึ่งในท้องไก่ทิ้งไว้สักพัก แล้วเทออก นำมาทาที่ตัวไก่ให้ทั่ว หลังจากนั้นให้เทน้ำมันไก่ที่เหลือคืนกลับหม้อเล็กเหมือนเดิม เก็บไว้ลาดเครื่องในไก่และเลือดไก่ต่อไป

การต้มเครื่องในและเลือดไก่

ให้เตรียมหม้อต้มน้ำ พร้อมใส่เลือดไก่ลงไปต้มพร้อมๆ กันจนน้ำเดือด ให้เรานำเครื่องในไก่ใส่ลงไปจับเวลาประมาณ 15 นาที ยกลงเทใส่ถาด แล้วลาดด้วยน้ำมันที่เตรียมไว้ ลาดทั้งเลือดและเครื่องใน แล้วเทน้ำมันกลับใส่หม้อเหมือนเดิม (ให้นำน้ำมันที่เหลือทั้งหมดมาเทใส่ลงในหม้อต้มน้ำไก่ในครั้งแรกเพื่อทำเป็นน้ำซุปรต่อไป) ถ้าน้ำมันลอยขึ้นมามากเกินไป ให้เราช้อนออกไปบ้างก็ได้

ThaiFranchiseCenter

รวมธุรกิจแฟรนไชส์ใหญ่สุดในไทย

ทำเลขાયของตลาดนัดเปิดท้าย ดีๆ

เข้าถึงข้อมูลธุรกิจ SMEs & Franchise

ง่าย เพียงคลิกเดียว!
www.ThaiFranchiseCenter.com

เว็บไซต์ที่ผู้ประกอบการธุรกิจ SMEs ห้ามพลาด!

อาชีพ พารวย + ใจง่าย
สุดยอดไอเดีย



รับข่าวฟรี!



เพียงติดตาม @thaifranchise

เจ้าของเดียวกับ ThaiFranchiseTV.com | ThaiSMEfranchise.com

สนใจโฆษณา | สอบถามเพิ่มเติม โทร. 02-8967330-1



การทำน้ำซุ้มน้ำ

ยกหม้อน้ำต้มไก่ขึ้นตั้งไฟ หั่นผักใส่ลงไปเป็นชั้นๆ พอสมควร ใส่รากผักชี 6-7 รากลงไป ในหม้อ ตามด้วยพริกไทยป่น 4 ช้อนชา ต้มและเคี่ยวไฟอ่อนๆ ไว้เป็นน้ำซุ้มน้ำเวลาชาม

การจิ้งจกน้ำมันไก่ก่อนมีไข่น้ำมันไก่

วิธีทำ ซ้อมมันไก่ตอน 2 กก. นำมาตั้งไฟให้น้ำมันละลาย ใส่ใบเตย 8-10 ใบ ผักใส่ลงไป เคี่ยวกับน้ำมันจนกากมันไก่แห้งได้ที่ ชอนกากขึ้นแล้วนำหอมแดงหั่นเป็นแว่นๆ ทั้งเปลือกประมาณ 1 ชีด ใส่ลงไปทอดให้พอเหลืองแห้งมีกลิ่นหอม ให้ตักกากหอมขึ้น ปิดไฟ พักน้ำมันให้เย็น ใส่ภาชนะเก็บไว้ใช้หุงข้าวมันไก่ต่อไป

การนึ่งข้าวมันไก่ด้วยหม้อไฟฟ้า

1. ข้าวหอมมะลิ 1.5 กก.
2. น้ำมันเจียวหอม 1 ถ้วย
3. กระเทียมบดละเอียด 1/2 ชีด (เอาเปลือกออก)
4. ชিং+ซ่า หั่นเป็นแว่นๆ รวมกัน 1/2 ชีด, หอมแดง 2 หัว

ทุบพอแตก ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันเจียวหอมลงไป ตามด้วยกระเทียมบด, ชিং, ซ่า, หอม ลงไปคั่วในกระทะพอหอม ตามด้วยข้าวสาร 1.5 กก. (ไม่ต้องขาน้ำ) ผัดให้เข้ากันพอหอม นำมาเทใส่ลงในหม้อข้าว แล้วตามด้วยน้ำซุ้มน้ำที่เตรียมไว้เทใส่รวมลงไป กดสวิทซ์หุงข้าว เปิดฝาหม้อไว้ก่อน คนทุกๆ 5 นาที เพื่อไม่ให้ติดกันหม้อ รอจนน้ำภายในหม้อใกล้แห้ง ให้เติมน้ำเปล่าลงไปอีก 1/2 ถ้วย แล้วใช้พายไม้คนให้เข้ากัน แล้วปิดฝาหม้อ รอจนหม้อข้าวแดง ทั้งไว้อีก 15 นาที ถึงนำออกมาชามได้

สูตรการทำน้ำจิ้ม 3 รส (กินได้ 20-30 วัน)

วัตถุดิบ

น้ำเปล่า 1/2 ลิตร ใบเตย 10 ใบ น้ำตาลทราย 3 ชีด น้ำตาลปีบ



อย่างดี 1/2 กก. นำไปต้มให้เดือดเป็นน้ำเชื่อม เคี่ยวไฟอ่อนๆ รอจนใบเตยออกเป็นสีเหลือง ชอนใบเตยออก ทั้งไว้ให้เย็นเป็นน้ำเชื่อมขิงแก่ (ออกสีน้ำตาล) 1.2 กก. ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เตรียมไว้ เต้าเจี้ยวบดสูตรหนึ่ง 1 กก. ซีอิ๊วดำหวาน (ตราเด็กสมบูรณ์ สูตร 1) 1/2 ถ้วย ซีอิ๊วขาว (ง่วนเชียงสูตร 4) 2.5 ขวด (2 ขวดครึ่ง) น้ำส้มสายชูตรา อ.ส.ร. 1 ขวด กับอีก 1/2 ถ้วย พริกชี้หูแดงสด 1/2 กก. (ปั่นพอหยาบ) กระเทียมแห้งบดละเอียด (ทั้งเปลือก) 2 ชีด เนื้อกระเทียมดองบดละเอียด (เนื้อ) 1 ชีด (พร้อมน้ำกระเทียมดอง 1/2 ถ้วย) ผงชูรส 5 ช้อนกาแฟ

วิธีทำ

1. นำภาชนะใส่น้ำเชื่อมที่เตรียมไว้
2. ให้ใส่น้ำส้มสายชู (อ.ส.ร.) ลงไป 1/2 ถ้วย + น้ำกระเทียมดอง 1/2 ถ้วย คนให้เข้ากัน
3. บดกระเทียมดอง 1 ชีด (เอาแต่น้ำ) + กระเทียมแห้ง 2 ชีด (เวลาที่เรอบดโดยใช้เครื่องปั่นให้ใช้น้ำซีอิ๊วขาว (ง่วนเชียง) เป็นตัวช่วยโดยเติมนิดหน่อยให้พอที่จะปั่นได้ เมื่อเราปั่นกระเทียมหมดแล้วให้ปั่นชিং 1.2 กก. ต่อได้เลย โดยใช้ซีอิ๊วขาวใส่นิดหน่อยพอปั่นได้เมื่อปั่นหมดทั้ง 3 อย่างแล้ว ให้นำซีอิ๊วที่เหลือเทลงมารวมกันทั้งหมดแล้วพักไว้ก่อน

ปั่นพริกชี้หูแดง 1/2 กก. ที่เตรียมไว้ให้พอละเอียด โดยใส่น้ำส้ม (อ.ส.ร.) 1 ขวด แทนน้ำใสซีอิ๊วดำลงไป 1/2 ถ้วย ผงชูรส 5 ช้อนกาแฟเล็ก เต้าเจี้ยวบด 1 กก. (คนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมดเป็นใช้ได้) ให้เราแบ่งไว้ เป็น 3 ส่วน ใส่โหลเก็บไว้เท่าๆ กัน เวลาที่จะนำมาใช้งาน น้ำจิ้ม 1 ส่วน ให้เราผสมกับน้ำซุ้มน้ำประมาณ 1 ถ้วยครึ่ง คนให้เข้ากัน....เป็นที่เรียบร้อย แต่นี้ก็ได้ น้ำจิ้มสูตรเด็ดแล้ว

ติดตามฟังรายการ “**เมาท์เก็นร้อย**”

กับดีเจเทวดา “**เคนโต้**” ดีเจขวัญใจมหาชน

การันตรีโดยสื่อมวลชนว่าเมืองไทยมากที่สุด!

15.00-16.00 น. จันทร์-ศุกร์ FM.97 MHz.

พร้อมช่วง “**เคนโต้ฟังแล้วรวย**” ติดตามภารกิจความรวยทุกวัน ฟังเคนโต้แล้วคุณจะมีรวย...ๆ

ติดตามความเคลื่อนไหวได้ทาง www.facebook.com/ดีเจเทวดา เคนโต้

สนใจรายการติดต่อขง...พวกเราพร้อมกับนิตยสารชุมชนทางอาชีพ โทร. **0-2691-8438, 08-6368-0594**

DJ. เคนโต้

