

# เปาะเปี๊ยะทอด ของว่างกรอบอร่อย ทำง่าย ๆ



## เปาะเปี๊ยะทอด ของว่างกรอบอร่อย ทำง่าย ๆ

เรียบเรียงข้อมูลโดยกระปุกดอทคอม

เชื่อว่า เปาะเปี๊ยะทอด น่าจะเป็นอาหารว่างสุดโปรดของใครหลาย ๆ คน ทอดกรอบ ๆ กินกับน้ำจิ้มอร่อย ๆ แถมยังหาซื้อมากินก็ง่าย แต่รู้หรือเปล่าว่า ทำเปาะเปี๊ยะทอดกินเองก็ง่ายพอ ๆ กัน วัตถุดิบที่ใช้ก็มีไม่กี่ย่างเท่านั้น ใครที่สนใจก็รีบไปซื้อวัตถุดิบแล้วชมคลิปวิดีโอสาธิตการทำเปาะเปี๊ยะทอดง่าย ๆ กันได้เลยจ้า

### ส่วนผสม



### ส่วนผสม



กระท้ำปาลี



น้ำสำหรับรวนหมู



หมูสับ



เกลือป่น



พริกไทยป่น



แครอทซอย



ชีอิ้วขาว



ซอสถั่วเหลือง



ซอสหอยนางรม



น้ำตาลทราย



แป้งข้าวโพดละลายน้ำ



ไข่ไก่



แป้งเปาะเปี๊ยะ



วุ้นเส้น



น้ำมันพืชสำหรับทอด



น้ำจิ้มไก่



มะเขือเทศหั่นเป็นแว่นและต้นหอมสำหรับแต่ง



### วิธีทำ



ซอยกะหล่ำปลีเป็นเส้น ๆ เตรียมไว้



ใส่น้ำลงในกระทะเล็กน้อย ใส่น้ำตาลไป ปรุงรสด้วยเกลือป่นและพริกไทยป่น รวนจนหมูสุก ตักขึ้นใส่ถ้วยเตรียมไว้



ใส่กะหล่ำปลีและแครอทซอยลงผัดในกระทะพอสุก



ปรุงรสด้วยชีอิ้วขาว ซอสถั่วเหลือง ซอสหอยนางรม และน้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากัน จากนั้นเติมแป้งข้าวโพดละลายน้ำลงไป ผัดให้เข้ากัน



ใส่เส้นเส้นสอดลงผัด ตามด้วยหมูที่รวนไว้ ผัดให้เข้ากัน ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้

ตักไข่ไก่พอเข้ากัน เตรียมไว้สำหรับทาแป้งเปาะเปี๊ยะ

ตักส่วนผสมใส่วางลงบนแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ

ค่อย ๆ ห่อแป้ง

ทาไข่ไก่ที่ตีไว้ที่ริมแผ่นแป้งเพื่อยึดให้แป้งติดกัน

ค่อย ๆ ม้วนเปาะเปี๊ยะให้สวยงาม

ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ นำเปาะเปี๊ยะลงทอดจนสุกเหลือง

ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หั่นเป็นชิ้น ๆ แต่งด้วยมะเขือเทศและต้นหอมให้สวยงาม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่

**เปาะเปี๊ยะทอดที่ว่าทำง่ายแล้ว ยังมีคลิปวิดีโอสอนทำเปาะเปี๊ยะทอดควบคู่ไปด้วยแบบนี้  
คงจะง่ายขึ้นกว่าเดิมอีกหลายเท่าเลย**

