ลวกหอยแครงให้แกะง่าย

หลายคนคงสงสัยว่า วิธีลวกหอยแครงให้แกะง่ายนั้นทำยังไง ถ้าอยากจะกินหอยแครงลวกให้อร่อยๆ ล่ะก็ต้องใจเย็นๆ ต้องพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกซื้อหอยแครง

ในการเลือกซื้อหอยแครงต้องเลือกคอยแครงที่สด หอยที่สดคือหอยที่ยังไม่ตาย ยังขยับฝาหอยพะงาบพะงาบอยู่ แล้วต้องเลือกเอาหอยที่มีขนาดตัวใหญ่ๆ ด้วย และก่อนที่จะนำหอยแครงไปลวกนั้นต้องนำหอยแครงไปแช่ในน้ำเปล่าทิ้งไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อให้หอยแครงคายขี้โคลนออกก่อน จึงนำไปล้างน้ำให้สะอาดอีกที คราวนี้ก็มาดูเคล็ดลับวิธีลวกหอยแครงให้แกะฝาออกง่ายๆ และสุกพอดีนำมาฝากกัน

การลวกหอยแครงจะมีให้เลือกอยู่ 2 วิธี

- **วิธีลวกหอยแครงวิธีแรก** คือ เตรียมน้ำใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ รอน้ำให้เดือดแล้วจึงยกหม้อน้ำเดือดๆ เทใส่ลงไปในชามหอยแครงที่เตรียมไว้จนท่วม จะสังเกตเห็นมีฟองน้ำที่ผุด เมื่อหยุดผุดแล้วจึงตักหอยขึ้นพักในชามน้ำเย็นสักครู่ แล้วจึงนำหอยไปพักในกระชอน เราก็จะได้หอยแครงลวกที่แกะได้ง่ายและสุกพอดี

- **วิธีลวกหอยแครงวิธีที่ 2** เอาหม้อใส่น้ำขึ้นตั้งไฟเหมือนกัน รอต้มน้ำให้เดือดจัดก่อน แล้วจึงใส่น้ำส้มสายชูประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ/น้ำ 1 ลิตร ลงไปในน้ำที่กำลังเดือด ทีนี้เราก็นำหอยแครงลงลวกทิ้งไว้แค่ประมาณ 1 นาที ก็พอ จากนั้นตักหอยไปวางพักในกระชอน เราก็จะได้หอยแครงลวกได้สุกพอดีและแกะง่ายทุกตัวทุกเช่นเดียวกับวิธีแรกค่ะ

ทีนี้ก็มาอยู่ที่ตัวเราเองแล้วล่ะว่าจะสะดวกวิธีไหนมากกว่ากัน ก็นำวิธีลวกหอยแครงวิธีนั้นไปลองใช้ดู รับรองคุณได้ทานหอยแครงลวกที่หวานอร่อยๆ แล้วค่ะ ที่สำคัญอย่าลืมตำนำจิ้มแซ่บๆ ด้วยนะคะ ว่าแล้วก็อยากกินเหมือนกันค่ะ

ผู้หาข้อมูล : นางพันธ์สมร สินแม
ที่มา:: teenee.com