วิธีทอดไก่ ให้กรอบนอก นุ่มใน

วันขอเสนอสาระดีจากห้องครัวให้ได้ลองทำกันที่บ้าน สำหรับคนที่อยากกินไก่ทอดอร่อยที่กรอบนอก นุ่มในการทอดให้กรอบนอก นุ่นใน

ใช้เนื้อไก่ ล้างแล้วผึ่งให้แห้ง ตำกระเทียมพริกไทยเม็ดให้เข้ากัน ใส่เกลือ นำไปหมักกับไก่อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง จากนั้นเรียงใส่จาน นำไปนึ่งในลังถึง เวลานำลงนึ่งต้องให้น้ำเดือดก่อน นึ่งจนไก่พอสุก จากนั้นนำออกจากลังถึง ปล่อยให้เย็นตัวลง พร้อมทั้งผึ่งให้แห้ง

นำไก่ไปคลุกกับแป้งสาลี (หรือจะใช้แป้งชุบทอด ที่ขายกันทั่วไปก็ได้) คลุกกับแป้งแห้ง ๆ จากนั้นชุบด้วย ไข่ไก่ที่ตีเข้ากันแล้ว แล้วนำไปคลุกเกล็ดขนมปัง แล้วเอาไปทอด ในน้ำมันร้อนจัด ด้วยไฟปานกลาง พอเกล็ดขนมปังสุกเหลือ จึงช้อนขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน เท่านี้ก็จะได้ไก่ทอด กรอบนอกนุ่มในค่ะ

แบบชุบเกล็ดขนมปังทอด หลังจากนึ่งเสร็จ รอจนไก่เย็นตัวลงแล้ว นำไปชุบกับแป้งทอดกรอบ เคล็ดลับสำคัญ อยู่ที่ เวลาผสมแป้งกับน้ำ ให้ใช้น้ำเย็น ผสมให้แป้งข้นพอชุบติด จุ่มไก่ลงทอด ในน้ำมันร้อนจัดเช่นกัน ก็จะได้ไก่ทอดกรอบ นอกนุ่มในอีกแบบนึ่ง

ผู้หาข้อมูล :นางพันสมร สินฉิม
ที่มา: ทีวีพูล