

ก๊วยเตี๋ยวเรือ สูตรโบราณ

ก๋วยเตี๋ยวเรือ สูตรโบราณ



น้ำก๋วยเตี๋ยวเรือ

น้ำเปล่า	12	ลิตร
รากขึ้นฉ่าย	20	กรัม
ตะไคร้คั่ว	50	กรัม
ข่าแก่คั่ว	80	กรัม
น้ำกระเทียมดอง	150	กรัม
กระเทียมดอง	150	กรัม
น้ำเต้าหู้ยี้	25	กรัม
เนื้อเต้าหู้ยี้	25	กรัม
เต้าเจี้ยว	50	กรัม
ซอสปรุงรส ตรารสดี	80	กรัม
กะทิ	250	มิลลิลิตร
เลือดหมูสด	100	มิลลิลิตร
ซีอิ๊วดำเค็ม ตรารสดี	80	กรัม
ซุปร้อน ตรารสดี	8	ก้อน
ผงชูรส ตรารสดี	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมดอง	2	กิโลกรัม
ใบเตย	7-10	ใบ
หัวไชเท้าหั่น	600	กรัม
โป๊ยกั๊ก	5	ดอก
อบเชย	2	แท่ง
เม็ดพริกไทยขาวบด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	30	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตามด้วยเล้ง ยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด ค่อยๆ ช้อนฟองออก
2. ใส่หัวไชเท้า รากขึ้นฉ่ายบด ซุปร้อนรสดี และผงชูรสตรารสดี โป๊ยกั๊ก อบเชย พริกไทยขาว ห่อผ้าขาวบาง ใส่ลงต้มรวมกับเล้ง รอจนน้ำงวดเล็กน้อย
3. ละลายเครื่องปรุงรสทั้งหมดใส่ลงไป ตามด้วย กะทิและเลือดหมูสด ชิมรส



หมูหมัก

สะโพกหมู	1	กิโลกรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
เบคกิ้งโซดา	5	กรัม
ผงปรุงรสหมู ตรารสดี	20	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
เกลือ	5	กรัม

วิธีทำ

1. หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นบางขนาดพอดีคำ
2. ผสมเบคกิ้งโซดากับน้ำ เทลงช้ำกับเนื้อหมู จนแห้ง
3. ใส่เครื่องปรุงรสทั้งหมดลงไปช้ำเนื้อหมูต่อจนแห้ง คลุมด้วยแผ่นพลาสติก หมักที่อุณหภูมิห้องนาน 2 ชั่วโมง ก่อนนำไปลวกใช้

ก๋วยเตี๋ยวเรือ สูตรโบราณ



น้ำยำ (น้ำปรุงก๋วยเตี๋ยว)

น้ำตาลมะพร้าว	140	กรัม
น้ำตาลทราย	220	กรัม
น้ำปลาแท้ ตราเด็กสมบูรณ์	400	กรัม
น้ำมะนาว (ตามชอบ)		
พริกป่น (ตามชอบ)		

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย น้ำปลา เข้าด้วยกัน ตั้งไฟเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น
2. ผสมส่วนผสมน้ำปลาหวานและน้ำมะนาว รวมกัน พักไว้
3. นำส่วนผสมน้ำยำและพริกป่นตักใส่ถ้วย ตามด้วยน้ำซุปล
4. เทใส่ชามก๋วยเตี๋ยวที่ลวกเส้นแล้ว พร้อมเสิร์ฟ

น้ำส้มพริกตำ

พริกจินดาแดง	60	กรัม
กระเทียมไทย	100	กรัม
เกลือ	20	กรัม
น้ำส้มสายชู	500	กรัม
ผงปรุงรสหมู ตรารสดี	20	กรัม

วิธีทำ

1. คั่วพริกและกระเทียมให้หอม พักไว้
2. ปั่นพริก กระเทียม กับน้ำส้มสายชู ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดใส่เกลือ ผงปรุงรสหมู รสดี พอเดือดอีกครั้งยกลง

กากหมูและกระเทียมเจียว

กากหมู

มันหมูแข็ง	1	กิโลกรัม
เกลือ	2	กรัม

กระเทียมเจียว

กระเทียมไทยบดหยาบ	250	กรัม
น้ำมันหมูที่ได้จากการเจียวกากหมู		

วิธีทำ

1. หั่นมันหมูเป็นชิ้นตามต้องการ พักไว้
2. ใส่มันหมูลงในกระทะ ตั้งไฟอ่อน เจียวน้ำมันออก พอกากหมูเริ่มเหลือง ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น ใส่เกลือเคล้าให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียมลงในหม้อน้ำมันหมูที่เหลือง เจียวด้วยไฟอ่อนจนกระเทียมเหลือง ตักขึ้น พักไว้จนเย็น



*ข้อมูลนี้ใช้สำหรับการศึกษา ห้ามนำไปทำซ้ำ ดัดแปลงหรือจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต



ก๋วยเตี๋ยวเรือ สูตรโบราณ

โดย เชฟโอ้ - อาจารย์ญาณัช มะอาจเลิศ

1

คั่วข้าวและตะไคร้ด้วยไฟอ่อนก่อนไปต้ม เพื่อให้ข้าวสุกหอมมากขึ้น

2

ใส่กะทิในน้ำซุปเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของน้ำซุป

3

หมั่นช้อนฟองออก เพื่อให้น้ำซุปใสสวยงามรับประทาน

4

เมื่อน้ำซุปเหลือครึ่งหม้อ หรือ ใกล้เคียง สามารถเติมน้ำลงไปได้ พร้อมเปลี่ยนใบเตยให้เป็นชุดใหม่ แล้วปรุงรสเพิ่มได้เลย

5

เลือกหมูที่ใช้สำหรับปรุงน้ำซุป ถ้ายังไม่ใช้ให้เก็บเข้าตู้เย็น เมื่อจะใช้ค่อยนำออกมา

6

สามารถทำน้ำพริกเผาหรือพริกปั่นสดไว้เป็นเครื่องปรุงเพิ่มเติม ทำได้โดยนำพริกปั่นใส่ภาชนะไว้ และตักน้ำมันที่ร้อนจัดราด แล้วคนให้เข้ากัน