

เต้าหู้ปลาทอดกรอบเกล็ดหิมะ



ส่วนผสม

เต้าหู้ปลา	1 ชอง
แป้งทอดกรอบหรือแป้งสาลี	1 ถ้วยตวง
กระเทียมแกะเปลือก	2 ช้อนโต๊ะ
รากผักชีสับละเอียด	1 ช้อนโต๊ะ
เกล็ดขนมปัง	3 ถ้วยตวง
พริกไทยป่น	1 ช้อนชา
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา
ไข่ไก่	1 ฟอง
น้ำมันปาล์ม	2 ถ้วยตวง
น้ำเย็นจัดประมาณ	1/2 ถ้วยตวง
มะเขือเทศลูกใหญ่ฝาน	1 - 2 ลูก
ผักกาดหอม - แครอทขูดฝอย	
แตงกวาปอกเปลือกและฝาน	
น้ำจิ้มบ๊วย หรือน้ำจิ้มสูตรโบราณ	

วิธีทำ

1. นำเต้าหู้ปลาหั่นแบ่งครึ่ง
2. โขลกกระเทียม รากผักชี พริกไทยป่นและเกลือป่นรวมกัน
3. ผสมแป้งด้วยน้ำเย็นให้ข้นพอประมาณ นำส่วนผสมที่โขลกมาผสมกับแป้งให้เข้ากัน
4. นำเต้าหู้ปลามาชุบแป้ง ชุบไข่ แล้วคลุกกับเกล็ดขนมปัง ทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง พอเหลืองตักขึ้นพักไว้
5. จัดเต้าหู้ปลาใส่จาน ตกแต่งด้วยผักต่างๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยหรือน้ำจิ้มสูตรโบราณ

น้ำจิ้มสูตรโบราณ

ส่วนผสม

พริกชี้หูสวนเม็ดเล็ก	10 เม็ด
กระเทียมแกะเปลือก	10 กลีบ
น้ำตาลทราย	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วโขลก	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำต้มสุก (ที่เย็นแล้ว)	

วิธีทำ

1. นำพริกชี้หนู กระเทียม น้ำตาลทราย โขลกให้ละเอียด
2. เติมน้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำต้มสุก ชิมรสให้เปรี้ยวนำ เฝ็ด หวาน และเค็ม
3. ตักน้ำจิ้มใส่ถ้วย โรยด้วยถั่วลิสง