

ข้าวผัด หลากหลายสไตล์



พิศพาดา

ប៉ាវជ័យ ឆ្នោតក្រហម



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

คำนำ

ข้าวผัด เป็นอาหารที่สามารถปรุงได้ง่าย รับประทานง่าย สะดวกสบาย และที่สำคัญคือได้คุณค่าทางอาหารสูง เพราะสามารถใส่สิ่งที่ชอบรับประทานลงไปคลุกผัดรวมกันได้หลายชนิด อาทิ กุนเชียง เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ไข่ไก่ ไข่เป็ด อาหารทะเล เรียกได้ว่าเป็นเมนูที่สามารถประยุกต์ใส่วัตถุดิบในการปรุงได้หลากหลายชนิดจริง ๆ

ภายในหนังสือ **ข้าวผัดหลากสไตล์** เล่มนี้ ได้รวบรวมสูตรเด็ดเคล็ดลับในการทำข้าวผัดที่ประยุกต์จากวัตถุดิบต่าง ๆ ในการปรุงอาหารเอาไว้อย่างหลากหลาย ซึ่งจะมีวิธีการและอธิบายขั้นตอนในการปรุงไว้อย่างละเอียดครอบคลุม โดยท่านผู้อ่านสามารถนำสูตรการปรุงจากหนังสือเล่มนี้ไปทดลองปรุงรับประทานเองที่บ้านหรือจะนำไปประกอบเป็นอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งดียิ่ง

พิมมาดา

สารบัญ

หน้า

ข้าวผัดรวมมิตร	7
ข้าวผัดไข่	9
ข้าวผัดกุ้ง	12
ข้าวผัดซีฟู้ด	14
ข้าวผัดปู	16
ข้าวผัดหอยเชลล์	19
ข้าวผัดไก่สับ	22
ข้าวผัดต้มยำกุ้ง	25
ข้าวผัดเหนรม	27
ข้าวผัดกุ้งสับปะรด	29
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	31
ข้าวผัดซอสมะเขือเทศ	32

สารบัญ

หน้า

ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ	35
ข้าวผัดกะเพราคลุก	38
ข้าวผัดกะน้ำพริกแกงหมูกรอบ	40
ข้าวผัดกุ้งเชียง	42
ข้าวผัดกะน้ำปลากระป๋อง	44
ข้าวผัดเนื้อน้ำมันหอย	46
ข้าวผัดผักรวมมิตร	48
ข้าวผัดเนื้อเค็ม	51

ของแถมท้ายเล่ม

การทำหมูหมัก	54
เคล็ดลับการผัดข้าว	56

สารบัญ

หน้า

การเลือกซื้อเนื้อวัว	57
เครื่องแกงเผ็ด	61
เครื่องแกงเขียวหวาน	62
เครื่องแกงส้ม	63
เครื่องแกงคั่ว	64
เครื่องแกงไตปลา	65
เครื่องแกงมัสมั่น	66
เครื่องแกงพะแนง	67

เมนูข้าวผัด

หลากสไตส์

