ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ

ส่วนประกอบ

- ปูนิ่ม 2 ตัว
- แป้งทอดกรอบ
- กระเทียมสับ
- พริกไทยดำตำหยาบ
- ต้นหอม คื่นช่าย หั่นท่อน
- หอมใหญ่หั่นเต๋าใหญ่
- พริกหวานสามสี
- น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย
- เหล้าจีน

วิธีปรุง 1.นำปูนิ่มหั่นให้เป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ นำมาชุปแป้ง และทอดในน้ำมันร้อนจัด แล้วค่อยใช้ไฟปานกลาง ทอดให้เหลืองกรอบ เอาพักไว้

2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ตามด้วยกระเทียมสับและพริกไทยดำ ผัดจนได้กลิ่นหอมตามด้วยหอมใหญ่ พริกหวาน ปรุงรสด้วย น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เติมน้ำเปล่าและเหล้าจีน ชิมจนได้รสที่ต้องการ นำปูนิ่มที่พักไว้มาคลุกตามด้วยต้นหอมขึ้นฉ่าย แล้วตักใส่จาน

สปาเก็ตตี้ปูนิ่มทอดซอสมะเขือ

ปูนิ่ม 2 ตัว

แป้งทอดกรอบ
กระเทียมสับ/หอมใหญ่สับ
น้ำมันถั่วเหลือง
ใบกระวาน 1 ใบ/เกลือ 1/2 ช้อนชา
เนื้อมะเขือเทศบดเข้มข้น 1 ถ้วย
เนื้อมะเขือเทศบดเข้มข้น 1 ช้อนโต๊ะ
โหระพา 1 กำมือ
พริกไทยดำป่น 1/2 ช้อนชา
เส้นสปาเก็ตตี้เบอร์ 5 ลวกแล้ว 150 กรัม
เนยจืด 1 ช้อนโต๊ะ / พาเมซานชีส 3 ช้อนโต๊ะ

1.นำปูนิ่มหั่นให้เป็นชิ้นนำมาชุปแป้ง และทอดในน้ำมันร้อนจัด แล้วค่อยใช้ไฟปานกลาง ทอดให้เหลืองกรอบ เอาพักไว้
2. ตั้งกระทะพอร้อนใส่เนยลงไปจากนั้นใสหอมหัวใหญ่ กระเทียมสับผัดให้เข้ากัน
3. ใส่เนื้อมะเขือเทศบดและเนื้อมะเขือเทศเข้มข้นลงไป ตามด้วยใบกระวาน รอให้เดือด ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย พาเมซานชีส ชิมจนได้รสที่ต้องการ ตักแบ่งซอสใส่ถ้วยไว้ราด

4.ใส่เส้นที่ลวกแล้วลงผัดกับซอสให้เข้ากัน ใส่โหระพาสับหยาบ ๆ ตักใส่จาน
5. นำปูนิ่มที่ทอดพักไว้ มาจัดใส่จาน ราดซอสมะเขือเทศลงไปโรยด้วย พาเมซานชีส และโหระพา

ปูนิ่มทอดผัดพริกแกงสะตอ

ปูนิ่ม 2 ตัว

แป้งทอดกรอบ
น้ำมันถั่วเหลืองสำหรับทอด
น้ำปลา / น้ำตาลทราย
สะตอ
กะปิ
พริกแกงเผ็ด
น้ำซุป

1. นำปูนิ่มมาหั่นตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปคลุกกับแป้ง (คลุกฝุ่น) และทอดในน้ำมันร้อนจัด แล้วค่อยใช้ไฟปานกลาง ทอดให้เหลืองกรอบ เอาพักไว้

2.ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอประมาณ ตามด้วยเครื่องแกงเผ็ดและกะปิ ผัดจนกลิ่นหอม จากนั้นก็ใส่สะตอลงไป ผัดจนสะตอเริ่มสุก ใส่น้ำปลาน้ำตาล เพิ่มรสชาติเล็กน้อย เติมน้ำซุปเพื่อไม่ให้ติดกระทะจนเกินไป

3. ตามปูนิ่มที่ทอดพักไว้ ผัดให้เข้ากัน แล้วตักใส่จาน ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ

ลาบปูนิ่ม

วัตถุดิบ

ปูนิ่ม 2 ตัว

- แป้งทอดกรอบ
- น้ำมันถั่วเหลืองสำหรับทอด
- พริกป่น
- หอมแดงซอย/ต้นหอมซอย/ผักชีซอย/ผักชีฝรั่งซอย
- ข้าวคั่ว
- น้ำมะนาว/น้ำปลา/น้ำตาลทราย
- พริกแห้ง/สาระแหน่
- ผักเคียง แตงกวา ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี

วิธีทำ 1.หั่นปูนิ่มตามขนาดที่ต้องการแล้วนำไปทอด ให้ปูนิ่มเหลืองกรอบ นำขึ้นพักไว้

2.นำภาชนะสำหรับคลุกมาทำน้ำลาบ ใส่มะนาว น้ำตาลทราย น้ำปลา ลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยพริกป่น ข้าวคั่ว หอยแดง ผักชี ผักชีฝรั่ง คลุกให้เข้ากัน

3. นำปูนิ่มที่ทอดไว้ ใส่ลงไปคลุกให้เข้ากัน ตักใส่จานแต่งหน้าด้วยพริกแห้งทอด ใบสาระแหน่ วางกับ ผักเคียงเป็นอันเรียบร้อย

ปูนิ่มทอดกระเทียม

ส่วนประกอบ

ปูนิ่ม 2 ตัว

แป้งทอดกรอบหรือ

แป้งสาลีเอนกประสงค์

กระเทียม

พริกไทย

น้ำมันพืช

วิธีปรุง

1. นำปูนิ่มหั่นให้เป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ นำมาคลุกแป้งแห้ง ไม่ต้องผสมน้ำ

2. ตั้งกระทะหรือหม้อ ต้องใช้น้ำมันเยอะ ตั้งไฟปานกลาง ให้น้ำมันร้อนจัด ทอดให้เหลืองกรอบ เอาพักไว้

3. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ล้างแล้วนำมาโคลกหรือสับหยาบๆ นำกระเทียมที่ได้ทอดให้เหลืองกรอบ มีกลิ่นหอม แล้วตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน

4. นำปูนิ่มมาจัดใส่จาน โรยกระเทียมจามด้วยพริกไทย จิ้มกับน้ำจิ้มไก่หรือซอสพริก ก็ได้ตามใจชอบ