

แคบหมู

แคบหมูติดมัน คือ การนำหนังหมูที่มีไขมันติดอยู่ผ่านกระบวนการตามขั้นตอนดังนี้ เครื่องปรุงที่ใช้ในการหมักแคบหมูติดมัน คือ เกลือป่น ซีอิ้วขาว ซอสปรุงรส น้ำปลา

วิธีทำ

1. หั่นหนังหมูเป็นเส้นกว้างประมาณ 7 เซนติเมตร ใช้มีดโกนชนิดมีด้าม โกงขนและชุดสิ่งสกปรกออกให้หมด ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด
2. นำหนังหมูที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วมาหั่นเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2×7 เซนติเมตร
3. นำหนังหมูใส่ในกะละมัง ปรุงรสด้วยเครื่องปรุง หมักไว้ ประมาณ 25-30 นาที
4. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ใช้ไฟปานกลาง ใส่หนังหมูที่หมักลงไปต้มในน้ำมันประมาณ 10 นาที แล้วใช้กระชอนคีบยาวตักขึ้นใส่ภาชนะอื่นแล้วพักไว้ให้เย็น
5. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ใช้ไฟปานกลาง นำหนังหมูลงไปต้มกับน้ำมันอีกครั้ง ใช้กระชอนคีบยาวคนไปมาจนกระทั่งหนังหมูมีลักษณะใส ใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วราไฟ แขนหนังหมูในน้ำมันหนึ่งคืน
6. ตั้งกระทะรองน้ำมันร้อน ใส่หนังหมูลงทอดครั้งละประมาณ 1 กิโลกรัม ขณะทอดหนังหมูจะลอยตัวขึ้นให้ใช้กระชอนหรือภาชนะอื่นกดหนังหมูให้จมน้ำมันจะได้แคบหมูที่พองและฟูมากขึ้น
7. ทอดจนแคบหมูมีสีเหลืองอ่อนให้ตักขึ้นทันทีแล้วพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน พอเย็นบรรจุถุงเพื่อรักษาความกรอบของแคบหมู

