



Title :	
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	P. 7
Date :	วันจันทร์ ที่ 27 ตุลาคม 2557

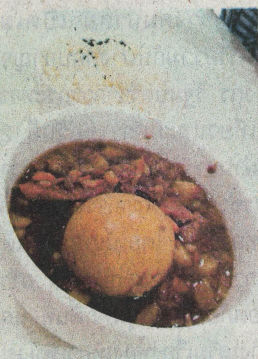


เรียนไทย
ได้จีน

下厨房 (五) เข้าครัวจีน (5)

“เข้าครัวจีน” วันนี้ขอเสนอวิธีการปรุงอาหารประเภทต้ม (煮 / 煮 zhǔ จู่) วิธีการต้มในการทำอาหารจีนนั้นมียุทธศาสตร์เหมือนกับการต้มในอาหารไทย คือการปรุงวัตถุดิบให้สุกโดยนำลงต้มในน้ำหรือน้ำซุปล และวิธีการปรุงอาหารที่คล้ายคลึงกันกับการต้มอีกทั้งบ้านเราก็นิยมนำมาใช้กันมากคือ พะโล้ (卤 / 卤 lǔ หลู่) ชาวจีนจะนิยมนำเนื้อสัตว์ต่างๆ มาทำพะโล้

ตัวอย่างรายการอาหาร 煮鸡蛋 / 煮雞蛋 (zhǔ jīdàn จู่ จิตัน) ไช้ต้ม
卤肉饭 / 滷肉飯 (lǔ ròu fàn หลู่ โร่ว ฟัน) ข้าวหมู (สามชั้น) พะโล้



รายการอาหารสำหรับการต้มที่จะแนะนำคือ 水煮鱼 / 水煮魚 (shuǐ zhǔ yú สุย จู่ ยหฺวี) ซึ่งความหมายโดยตรงจากตัวอักษรจีนคือ 水 / 水 (shuǐ สุย) หมายถึง น้ำ 煮 / 煮 (zhǔ จู่) หมายถึง ต้ม 鱼 / 魚 (yú ยหฺวี) หมายถึง ปลา ฉะนั้นหากเราแปลตามตัวอักษรแล้ว 水煮鱼 / 水煮魚 (shuǐ zhǔ yú สุย จู่ ยหฺวี) จะแปลได้ว่า ปลาต้มน้ำ แต่ถ้าหากเราเข้าร้านอาหารแล้วเลือกสั่งรายการอาหารนี้แล้วนั้น เราอาจรู้สึกประหลาดใจได้เมื่ออาหารมาเสิร์ฟ เพราะอาหารที่ได้มานั้นจะเป็นเนื้อปลาดมอยในซอสหรือกะละมังที่มีน้ำมันอยู่เต็มและมีถั่วงอกรองอยู่ที่ก้นซอสหรือกะละมังนั้น