



Title :	
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	
Date :	๖ สิงหาคม ๒๕๖๑ ๓.๔.๒๕๖๑ ๑๕.๖

เรียนไทย
ได้จีน

下厨房 (二)

เข้าครัวจีน (2)



เมื่อครั้งที่แล้ว “เข้าครัวจีน” ได้แนะนำวิธีการปรุงอาหารผัดแบบจีนๆ ไปแล้ว คราวนี้จะมาแนะนำวิธีการปรุงอาหารแบบจีนๆ ที่คล้ายการผัดแต่มีความแตกต่างในรายละเอียดมากขึ้น จนทำให้มีชื่อเรียกวิธีการปรุงอาหารอีกเป็นแบบหนึ่งไปเลย

爆 / 爆 (bào pào) โดยปกติแล้วตัวอักษรจีน 爆 / 爆 (bào pào) จะหมายถึง ระเบิด จึงให้ความหมายประมาณริบร้อน รวดเร็ว รุนแรง ดังนั้น การปรุงอาหารด้วยวิธีนี้จึงต้องทำด้วยความรวดเร็วในระยะเวลาอันสั้นและใช้ไฟแรงมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารเกิดความหอมโดยที่ยังคงรักษาความสดใหม่ไว้ได้ ชาว

จีนมักนิยมใช้วิธีปรุงอาหารแบบนี้กับวัตถุดิบที่ต้องการรักษาความกรอบกรอบเอาไว้ เช่น เนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ กระเพาะ เป็นต้น ฉะนั้นเราจึงจะสังเกตได้ว่าอาหารจีนที่เราทานนั้นจะมีความโดดเด่นเรื่องกลิ่นหอมน่ารับประทาน เป็นเพราะชาวจีนนิยมใช้วิธีการปรุงอาหารแบบนี้เอง

โดยทั่วไปในการทำอาหารผัดบ้านเราจะต้องเริ่มต้นด้วยการผัดสามเกลอ คือ รากผักชี กระเทียม พริกไทยให้หอมก่อนจึงค่อยเริ่มผัดอาหาร ชาวจีนก็มีขั้นตอนนี้เช่นเดียวกัน หากแต่สามเกลอของจีนนั้นจะเป็นต้นหอมญี่ปุ่น ขิง และกระเทียม โดยขั้นตอนนี้ชาวจีนจะเรียกว่า 爆香 / 爆香 (bào xiāng pào xiāng) เป็นนำเครื่อง