



Title :
Subject Heading 1 :
Subject Heading 2 :
Source :
Date :

# มติชน

วันจันทร์ที่ 3 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2557 ปีที่ 37 ฉบับที่ 13385 ราคา 10 บาท

๔๒๓๗



เรียนไทย  
ได้จีน

## 下厨房 (六)

## เข้าครัวจีน (6)

ที่ผ่านมา “เข้าครัวจีน” ได้แนะนำวิธีการปรุงอาหารคาวไปหลากหลายวิธี ในตอนสุดท้ายนี้จึงขอปิดท้ายด้วยการปรุงอาหารหวานๆ กันบ้าง วิธีการปรุงอาหารที่จะมาแนะนำในวันนี้คือ 蜜汁 / 蜜汁 (mìzhī มีจือ) และ 拔丝 / 拔丝 (básī ป่าซือ) ซึ่งทั้งสองวิธีนี้ล้วนเป็นการปรุงอาหารที่มีรสชาติดหวานทั้งสิ้น

蜜汁 / 蜜汁 (mìzhī มีจือ) เป็นวิธีการปรุงอาหารที่ไทยเราเรียกว่า อบน้ำผึ้ง นั่นเอง เพราะตัวอักษรจีน 蜜 / 蜜 (mì มี) มาจากคำว่า 蜂蜜 / 蜂蜜 (fēngmì เฟิงมี) ที่แปลว่า น้ำผึ้ง และ 汁 / 汁 (zhī จือ) ที่ในที่นี้หมายถึงน้ำปรุงรส ฉะนั้น การปรุงอาหารวิธีนี้จึงเป็นการนำน้ำตาลและน้ำผึ้งมาต้มรวมกันจนกลายเป็นน้ำปรุงรสเข้มข้น แล้วจึงนำไปปรุงกับวัตถุดิบที่ต้องการให้สุกด้วยวิธีการต้ม นึ่ง หรืออบ

ตัวอย่างรายการอาหาร 蜜汁叉烧 / 蜜汁叉烧 (mìzhī chāshāo มีจือ ซาเซา) หมูแดงอบน้ำผึ้ง 蜜汁鸡翅 / 蜜汁鸡翅 (mìzhī jīchì มีจือ จี๋ชือ) ปีกไก่ย่าง

การปรุงอาหารรสหวานอีกรูปแบบหนึ่งที่ดูแปลกใหม่สำหรับชาวไทยเราก็คือ 拔丝 / 拔丝 (básī ป่าซือ) เป็นวิธีการนำวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้มาปรุงเป็นอาหารรสหวาน ซึ่งวัตถุดิบที่ชาวจีนนิยมนำมาปรุงอาหารประเภทนี้คือ มันเทศ แอปเปิ้ลช่วยซัว (หรือ ซันเย่า) กัลฉ่าย พุทราจีน เซอร์รี่ โดยมีวิธีการคือนำวัตถุดิบมาทอดผ่านน้ำมันหนึ่งรอบเตรียมไว้ จากนั้นจึงมาทำน้ำปรุง โดยตั้งกระทะด้วยความร้อนระดับหก (六成热 / 六成热 liù chéng rè ลิว ฉิง เร่อ) จากนั้นใส่น้ำตาลลงผัดจนเริ่มเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาล (โดยมากชาวจีนมักนิยมใช้น้ำตาลทรายป่น เพราะละลายได้ดีกว่าน้ำตาลทรายธรรมดา) แล้วจึงค่อยๆ เติมน้ำตามสัดส่วนของน้ำตาล ผัดไปเรื่อยๆ

จนน้ำตาลและน้ำละลายเข้ากันดี แต่ต้องระวังน้ำตาลไหม้ด้วย น้ำปรุงจะเป็นน้ำสีน้ำตาลอ่อนข้นๆ จากนั้นจึงนำวัตถุดิบที่เตรียมไว้ลงไปคลุกเคล้าจนน้ำตาลเคลือบวัตถุดิบทุกชิ้นเท่าๆ กัน แล้วตักลงจาน

ตัวอย่างรายการอาหาร 拔丝苹果 / 拔丝苹果 (básī píngguǒ ป่าซือ ผิงกัว) แอปเปิ้ลเคลือบน้ำตาล 拔丝地瓜 / 拔丝地瓜 (básī dìguā ป่าซือ ตี้กัว) มันเทศเคลือบน้ำตาล



(ที่มาภาพ: <http://t.sohu.com/u/8585395>)