

แม่บ้าน

ต้มซ่าเงินล้าน

เครื่องแน่นเต็มคำ อาหารว่างสไตล์จีน อร่อยครบเมนูทำเงิน
ทั้งนั่ง ทอด อบ พร้อมขั้นตอนการทำเพิ่มความเข้าใจให้ง่ายขึ้น

STEP
BY
STEP

สัจจกสิกรรมไส้หมู

นักรบพิสุทธ์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201020702

220.-

คำนำ

การอพยพของชาวจีนโพ้นทะเลไปยังหัวเมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ในช่วงสองถึงสามร้อยปีที่ผ่านมา มีอิทธิพลมากต่อการเปลี่ยนถ่าย วัฒนธรรมทางค่านิยมอาหารของโลก ชาวจีนโพ้นทะเลกลุ่มนี้มิได้เพียง ย้ายถิ่นที่อยู่ คนกลุ่มนี้ได้นำความฝัน ความหวัง ความปรารถนาที่ จะสร้างชีวิตที่ดีขึ้นติดตัวไปด้วย ผลพลอยได้ที่เกิดขึ้นกับโลกก็คือ การโยกย้ายเอาวัฒนธรรมอันเก่าแก่ของการปรุงอาหารจีนไปตาม หัวเมืองต่าง ๆ อาหารจีนหลากหลายชนิดถูกดัดแปลงให้เข้ากับ วัตถุดิบของแต่ละประเทศ มีการใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในแต่ละ พื้นที่ ปรับเปลี่ยนให้อาหารจีนดั้งเดิมมีรสชาติเปลี่ยนไปอย่างหลากหลาย และมีเสน่ห์ที่นำกันมากยิ่งขึ้น

คิมซ่า (Dimsum) ถือเป็นอาหารจีนยอดนิยมชนิดหนึ่ง เป็น อาหารที่ถูกดัดแปลงสูตรให้มีรสชาติและหน้าตาที่ชวนรับประทาน จากอาหารว่างพื้นฐานอันแสนธรรมดา ใช้แทนคู่กับน้ำชาตอนเช้า ถูกพัฒนาให้มีรูปร่างหน้าตา สีสรรค์ที่สวยงามหลากหลายเพื่อให้เสิร์ฟ ตามภัตตาคารหรูหราในเมืองใหญ่ อย่างลอนดอน หรือนิวยอร์กได้ เมืองเหล่านี้มีร้านคิมซ่ายอดนิยมหลายร้านโด่งดังจนชาวจีนประเทศ ต้นตำรับต้องเดินทางข้ามน้ำข้ามทะเล มาต่อคิวเพื่อลิ้มลองความ อร่อยกันอย่างเนืองแน่น

ณัฐพนธ์ นันทพรพิสุทธิ์

สารบัญ

ต้มชำเงินล้าน

ประเภทนี้

• แป้ง สูตร 1	28
• แป้ง สูตร 2	28
• แป้ง สูตร 3	29
• กุหลาบม้วนทรงเครื่อง	31
• ขนมจีบไส้ไข่กุ้ง	33
• ขนมจีบหมู	35
• เน้นเศรษฐี	37
• ชีโครงหมูนี้	39
• ดอกไม้สามสี	41
• ดอกเหมยบาน	43
• กุ้งเงินหน้ากุ้ง	45
• กุ้งหยกไส้หมูเห็ดหอม	47
• ปลาการ์ปไส้กุ้ง	49
• ปลาทองพรรษา	51
• วิหคเหิน	53
• สตาร์ไส้หมูสับ	55
• สี่จักรพรรดิไส้หมู	57
• เสี่ยวหลงเปา	59
• ออร์กิดคริสตัล	61
• ไข่หอยเชลล์	63

ไส้ต่าง ๆ

• กุ้งเด้ง	16	• ไส้ผักโขมชีส	22
• ไส้กุ้ง สูตร 1	17	• ไส้เสี่ยวหลงเปา	23
• ไส้กุ้ง สูตร 2	18	• ไส้หมู	24
• ไส้ไก่	19	• ไส้หมูแดง	24
• ไส้ไข่กุ้ง	20	• ไส้หมูสับเห็ดหอม	25
• ไส้ทรงเครื่อง	21	• ไส้หมูสหาร่าย	26
• ไส้ปลาหมึก	21	• ไส้หอยเชลล์	27

ประเภทนี้ / กุยช่าย

- แป้งกุยช่าย 64
- กุยช่าย 67
- กุยช่ายไส้กึ่งหน่อไม้ 69
- กุยช่ายไส้เผือก 71

ประเภทนี้ / ซาลาเปา

- แป้งซาลาเปา 72
- ซาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา 75
- ซาลาเปาไส้ซ็อกโกแลตลาวา 77
- ซาลาเปาไส้ทุเรียน 79
- ซาลาเปาไส้เผือกลาวา 81

ประเภทนี้

- แป้งเกี๊ยวซ่า 82
- ไส้เกี๊ยวซ่า 83
- เกี๊ยวซ่า แบบที่ 1 85
- เกี๊ยวซ่า แบบที่ 2 87

ประเภททอด

- แป้งต้มข้าทอด สูตร 1 88
- แป้งต้มข้าทอด สูตร 2 89
- แป้งต้มข้าทอด สูตร 3 90

ประเภททอดไส้ขาว

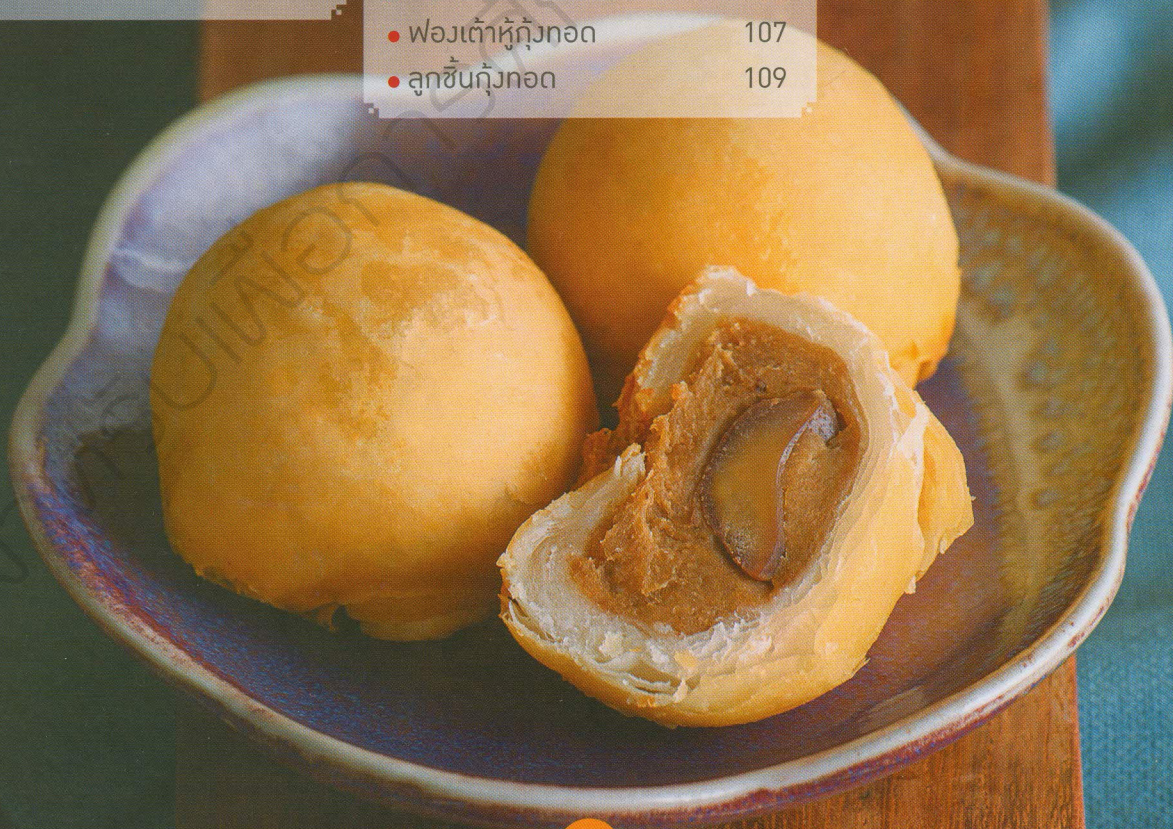
- กุ้งก้ามกราม 91
- เกี๊ยวกุ้งทอด 93
- ขนมผิงทอดซอส XO 95
- ตะขอยทอดไส้กุ้ง 97
- ปูกรอบผัดโขมชีส 99
- เปียะทอดไส้หมูแดง 100
- แป้งทอดไส้หมูแดง 101
- แป้งทอดหมูสักร่าย 103
- เผือกทอด 105
- ฟองเต้าหู้กุ้งทอด 107
- ลูกชิ้นกุ้งทอด 109

ประเภททอดไส้หวาน

- ขนมวุ้นไส้เผือก 111
- เปียะทอดไส้เกาลัด 113
- เปียะทอดไส้ครีม 115
- เปียะทอดไส้ครีมข้าวโพด 117
- เปียะทอดไส้วุ้นไข่เค็ม 119
- เปียะทอดไส้ถั่วดำ แบบที่ 1 121
- เปียะทอดไส้ถั่วดำ แบบที่ 2 123
- เปียะทอดไส้ถั่วแดง 125
- เปียะทอดไส้พุทราจีน 127
- เปียะทอดไส้เม็ดบัวชาเขียว 129

ประเภทอบ

- ซาลาเปาอบไส้หมูแดงฮ่องกง 130
- ซาลาเปาอบไส้ถั่วแดง 132



ในประเทศไทย คิมซ่าถือกันเป็นอาหารว่างยอดนิยมเป็นอันดับต้น ๆ สามารถหาซื้อคิมซ่าพื้นฐานอย่างขนมจีบ หรือซาลาเปาลาวาได้จากร้านสะดวกซื้อที่ตั้งอยู่ทุกหัวมุมถนน ร้านคิมซ่าขนาดกลางและขนาดใหญ่ที่ขายเฉพาะคิมซ่าเองก็ได้รับความนิยมอย่างมาก ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด สำหรับในต่างจังหวัดร้านคิมซ่ายอดนิยมมักจะอยู่ในแถบภาคใต้ของประเทศไทย อย่างร้านคิมซ่าเจ้าในจังหวัดศรีสะเกษที่เสิร์ฟกับหมูย่างครึ่งและกาแฟในตอนเช้า ในเมืองหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีร้านคิมซ่ายอดนิยมหลายร้าน โคงคังจนนักท่องเที่ยวนำเลื่อยต้องลงทุนซื้อทัวร์เพื่อเดินทางข้ามแดนเข้ามาต่อคิวลิ้มรสความอร่อยของคิมซ่านี้สดใหม่ที่มีขายตลอดทั้งวัน

ในกรุงเทพฯ เอง ร้านที่ขายเฉพาะคิมซ่าโดยเฉพาะมักจะตั้งอยู่ในแหล่งที่คนจีนอาศัยอยู่ อย่างเช่นไชน่าทาวน์เยาวราช ร้านคิมซ่าที่โคงคังหลายร้านตั้งอยู่ในร้านอาหารของโรงแรมห้าดาวต่าง ๆ บางร้านมีการจ้างพ่อครัวฮ่องกง หรือจากจีนแผ่นดินใหญ่ เพื่อมาถ่ายทอดกรรมวิธีและเคล็ดลับดั้งเดิม ทำให้มีชื่อเสียงโด่งดัง ถึงกับจำเป็นต้องโทรจองโต๊ะเพื่อที่จะได้ลิ้มรสชาติดิมซ่ากันแบบต้องจองข้ามเดือนกันเลยทีเดียว

คิมซ่าเป็นอาหารที่ปรุงง่ายและมีเสน่ห์ สามารถทำเพื่อรับประทานเองได้ที่บ้าน มีขั้นตอนการปรุงที่ไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบน้อยชนิด ทั้งยังใช้เวลาในการปรุงไม่นาน สำหรับคุณผู้อ่านที่ชื่นชอบคิมซ่าเป็นทุนเดิม ถ้าได้ลองก้าวย่างเข้าสู่โลกของการทำคิมซ่าทานเองที่บ้านสักครั้งแล้ว อาจจะช่วยให้คุณลิ้มรสชาติดิมซ่าที่หาซื้อได้ตามร้านสะดวกซื้อโดยทั่วไป หลังจากฝึกปรือการทำคิมซ่าจนคล่องมือแล้ว ก็สามารถแบ่งปันหรือจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้ตนเองได้อีก มาสนุกกับการทำคิมซ่ากันเถอะครับ

เครื่องมือ อุปกรณ์ และเคล็ดลับในการทำคิมซ่า

หัวใจของการปรุงอาหาร ล้วนเริ่มจากการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี การเลือกวัตถุดิบที่ดี ก็จะช่วยให้อาหารที่ปรุงขึ้นมานั้นมีรสชาติที่ดี การเตรียมวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงอย่างถูกวิธีเป็นอีกปัจจัยที่สำคัญ ที่ทำให้การปรุงอาหารมีความอร่อยมากยิ่งขึ้น เนื่องจากอาหารที่ปรุงขึ้นมามีความสม่ำเสมอและสุกอย่างทั่วถึง ทั้งยังช่วยดึงรสชาติของวัตถุดิบออกมาได้อย่างเต็มที่ และท้ายที่สุดการมีอุปกรณ์ครัวที่คุณภาพดี สามารถเลือกใช้ได้อย่างถูกต้อง ก็เป็นส่วนสำคัญของการปรุงอาหารให้อร่อยและมีคุณภาพ

เนื้อหาต่อไปนี้เป็นเรื่องพื้นฐานของการเลือกอุปกรณ์ครัวในการทำคิมซ่า และการเตรียมวัตถุดิบ เพื่อช่วยให้เราสามารถ

ทำคิมซ่าที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ รสชาติอร่อยทานเองที่บ้าน นำไปแจกเพื่อนฝูง หรือสามารถนำไปต่อยอดเพื่อการจำหน่ายได้

เครื่องมือทั่วไปสำหรับการทำคิมซ่า

- กระจอนลวด (Chinese Spider Strainer) เป็นอุปกรณ์ที่ทำขึ้นจากลวดอะลูมิเนียม หรือทองเหลืองขึ้นรูป มีลักษณะเหมือนเป็นตะกร้าปากกว้างแต่มีด้ามจับไม้ไผ่ หรือพลาสติกทนร้อน ใช้ในการปรุงอาหารประเภททอดน้ำมัน เพื่อช้อนอาหารขึ้นจากน้ำมันให้สะเด็ด ทั้งยังสามารถใช้ช้อนอาหารที่ผ่านการลวกหรือต้มออกจากน้ำร้อนได้อีกด้วย

- ตะเกียบสำหรับทอดอาหาร (Large Chopsticks) เป็นอุปกรณ์ที่มักพบได้ในทุกครัวเรือน ถือเป็นอาวุธพื้นฐานของเชฟจีนชั้นสูง นิยมใช้ในการทอดอาหาร มักจะทำจากไม้ไผ่เหลาขัดให้เกลี้ยง ไม่ผ่านการเคลือบเงา มีลักษณะเป็นแท่งกลมยาว ใช้พลิกกลับด้านอาหารขณะทอด หรือคีบอาหารจากภาชนะลงในน้ำมันร้อน ๆ

- เครื่องสับหรือหั่นผักแบบบาง (Mandoline) เป็นอุปกรณ์ช่วยอำนวยความสะดวกในการสไลซ์ผักหรือผลไม้ เพื่อให้ได้ลักษณะของผักแบบบางสม่ำเสมอ เช่น การหั่นกะหล่ำปลีเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของไส้เกี๊ยวซ่า ผักที่หั่นได้จะมีขนาดเท่ากัน ทำให้สุกอย่างสม่ำเสมอเมื่อนำอาหารไปผ่านความร้อน

- อุปกรณ์สำหรับชั่งตวงวัด (Measuring Tools) ยกตัวอย่างเช่น ช้อนตวง ถ้วยตวงของแห้ง ถ้วยตวงของเหลว ถือเป็นอุปกรณ์พื้นฐานที่ควรซื้อหาคิดคร่าวเอาไว้ เพื่อช่วยให้รสชาติของอาหารเป็นไปอย่างสม่ำเสมอ และสามารถปรับเปลี่ยนรสชาติได้อย่างถูกต้องตามที่ต้องการ เมื่อต้องการปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารให้ดีขึ้น

- แผ่นกันติดสำหรับอบขนม (Parchment Sheet) เป็นแผ่นกระดาษ ที่สามารถทนร้อนและทนเย็นได้ สำหรับการทำคิมซ่า เราสามารถใช้ปลงบนโต๊ะที่ใช้เตรียมแป้งสำหรับห่อ และวางบนก้อนแป้งก่อนรีด ทำให้การรีดแป้งเป็นแผ่นบางทำได้โดยง่าย แป้งที่รีดเสร็จแล้วไม่ติดกับไม้นวดแป้ง หรือโต๊ะที่ใช้รีดแป้ง

- ไม้นวดแป้ง (Rolling Pin) ไม้นวดแป้งที่คนจีนใช้ดั้งเดิมทำจากไม้ขัดเรียบ ไม่เคลือบเงา มีความยาวประมาณ 1 ฟุต เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1.9 เซนติเมตร ใช้ในการรีดแป้งให้บางเป็นแผ่นสำหรับใช้ห่อไส้คิมซ่า การเลือกไม้นวดแป้งที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ใหญ่และน้ำหนักเบา จะช่วยทุ่นแรงในการทำคิมซ่า แต่ถ้าไม่มีไม้นวดแป้งขนาดดังกล่าว ก็สามารถใช้ไม้นวดแป้งสำหรับทำเบเกอรี่ปกติทดแทนได้



อุปกรณ์และภาชนะสำหรับการทำคิมซ่า

- เครื่องบดผสมอาหารไฟฟ้า (Blender) ช่วยได้มากในการทำซอสหรือน้ำจิ้ม ที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศและต้องการบดให้นเนื้อเนียนละเอียด เราสามารถใช้ทั้งโถปั่นเพื่อปั่นผสมของเหลวในการบดซอส และโถปั่นแห้งขนาดเล็กสำหรับบดสับเครื่องเทศให้มีความละเอียด

- เครื่องวัดอุณหภูมิเตาทอด (Deep Fry Thermometer) หรือที่เรียกกันว่าเทอร์โมมิเตอร์ ความร้อนของน้ำมันเป็นหัวใจหลักที่จะทำให้อาหารทอดของเรานั้นกรอบดี หรือไม่ก็จากการอมน้ำมันเนะนำไปหาอุปกรณ์วัดอุณหภูมิน้ำมันสำหรับทอดเอาไว้ติดบ้าน อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการทอดคิมซ่าจะอยู่ในช่วงระหว่าง 165 ถึง 185 องศาเซลเซียส การใส่อาหารลงในน้ำมันที่ร้อนมากเกินไป ก็อาจจะส่งผลให้เกิดประกายไฟหรือควัน ซึ่งเป็นอันตรายระหว่างการประกอบอาหาร

- นาฬิกาจับเวลา (Digital Kitchen Timer) ถ้าคุณไม่มีโทรศัพท์มือถือที่สามารถจับเวลาได้ ให้ลองหาซื้อนาฬิกาจับเวลาชนิดที่เป็นแบบหน้าปัดตัวเลขบอกเวลาติดครัวเอาไว้ ใช้ในการจับเวลาสำหรับการนึ่งอาหาร หรือในขั้นตอนการพักแป้งให้ขึ้นฟู

- เครื่องชั่งดิจิทัล (Digital Scale) การเลือกซื้อเครื่องชั่งดิจิทัลติดไว้ในครัวเป็นการลงทุนที่คุ้มค่า เนื่องจากการใช้คราชั่งทำให้สามารถชั่งตวงวัตถุดิบได้อย่างแม่นยำมากกว่าการวัดด้วยถ้วยตวงหรือช้อนตวง เครื่องชั่งดิจิทัลในปัจจุบันค่อนข้างทันสมัย สามารถปรับตั้งหน่วยการวัดให้เป็นกรัม หน่วยออนซ์ หรือหน่วยปอนด์ก็ได้ แนะนำให้ซื้อเครื่องชั่งที่ชั่งอาหารได้น้ำหนักสูงสุดประมาณ 2.5 กิโลกรัม ขึ้นไปเป็นขนาดที่เหมาะสมกับการทำอาหารทานเองที่บ้าน

- เฝงไม้ไผ่สำหรับนึ่งคิมซ่า (Bamboo Dim Sum Steamer) เป็นอุปกรณ์สำหรับการนึ่ง ที่ถือเป็นหัวใจของการทำให้คิมซ่าสุก ทั้งยังเป็นภาชนะที่สวยงาม เหมาะในการใช้เสิร์ฟคิมซ่าอีกด้วย เฝงคิมซ่าจะมีสองส่วน ได้แก่ ส่วนฐานและส่วนฝา น้ำที่เดือดเป็นไอน้ำจะสามารถกระจายเข้ามาผ่านช่องเล็ก ๆ ของส่วนฐานในเฝงคิมซ่า แล้วลอยขึ้นด้านบนทำให้อาหารสุกทั่วถึง เฝงนึ่งคิมซ่ามีหลายขนาดตั้งแต่เส้นผ่านศูนย์กลาง 12.5 เซนติเมตร จนถึง 30.5 เซนติเมตร มีข้อดีคือสามารถซ้อนหลาย ๆ ชั้นในกรณีที่ต้องการนึ่งคิมซ่าครั้งละหลายชนิด ถ้าไม่สามารถหาซื้อเฝงสำหรับนึ่งคิมซ่าได้ สามารถใช้ลังถึงแบบปกติในการนึ่ง แต่ควรเลือกชนิดที่มีฝาปิดทรงกรวยแหลมสูง เพื่อป้องกันไม่ให้ไอน้ำหยดลงบนหน้าคิมซ่าเกิดความเสียหายได้

- กระทะเทฟลอนแบบมีฝาปิด (Non-Stick Pan with Lid) ใช้สำหรับการทอดหรือการจี่คิมซ่ากลุ่มเกี้ยวซ่า ให้คิมซ่ามีสีเหลืองทอง การจี่น้ำมันจะทำให้เกิดชั้นของความกรอบ ควรเลือกซื้อกระทะแบบที่กันแบน เนื่องจากจะช่วยทำให้คิมซ่าที่ทอดมีสีเหลืองทองทั่วถึงมากกว่ากระทะกันทรงเว้า

- กระทะเหล็กแบบจีน (Wok) เป็นกระทะเหล็กอเนกประสงค์ที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในประเทศแถบเอเชีย เราสามารถใช้กระทะชนิดนี้ในการนึ่งคิมซ่า ทอดอาหาร ต้ม ลวก หรือการผัดไส้คิมซ่า กระทะเหล็กที่ซื้อมาใหม่มักจะมีสีเงินเงา ต้องนำไปเผาไฟให้กระทะร้อนจัดจนกลายเป็นสีน้ำเงินอมดำ ทำได้โดยการนำกระทะใหม่ตั้งบนเตาแก๊ส เผาให้ร้อนจัดทั่วทั้งกระทะ เมาอบแรงจนกระทะเริ่มเปลี่ยนสีเข้มโดยทั่ว นำไปล้างน้ำเปล่าให้สะอาด หลังจากนั้นนำกระทะมาเผาไฟให้ร้อนจัดอีกรอบ ยกออกจากเตาแล้วเอาน้ำมันพืชทาบาง ๆ นำขึ้นตั้งไฟให้ร้อนสลับกับทาน้ำมันพืชจนกระทะดำสนิท การเผากระทะช่วยกำจัดสารเคมีที่เคลือบกันสนิมบนตัวกระทะ และช่วยให้กระทะมีความลื่น ไม่ติดอาหารระหว่างการปรุง และเมื่อใช้เสร็จแล้วต้องล้างและเช็ดให้แห้งสนิท ป้องกันการเกิดสนิม

การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นสำหรับการทำคิมซ่า

การหั่นวัตถุดิบแบบดั้งเดิมของชาวจีนจะใช้เครื่องมือเพียงอย่างเดียวในครัว ได้แก่ มีด มีดถือเป็นอาวุธประจำตัวของพ่อครัว มีดที่ใช้จึงควรผ่านการลับให้คมและล้างให้สะอาดอยู่เสมอ การใช้มีดที่คมช่วยทำให้อาหารที่ปรุงนั้นมีรสชาติที่อร่อยขึ้น เนื้อสัมผัสของอาหารจะกรอบไม่ซ้านิ่ม การใช้มีดที่คมยังช่วยป้องกันอุบัติเหตุที่จะเกิดจากมีดที่ทื่อ หั่นอาหารไม่ขาดแล้วแฉลบไปโคนนิ้วมีระยะห่างหั่นได้อีกด้วย เราสามารถจำแนกวิธีการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการทำคิมซ่าออกเป็น 4 แบบ ได้แก่

- การบดละเอียด (Mince) การสับอาหารให้ละเอียด โดยไม่เป็นทรงลูกเต๋า สามารถใช้มีดในการสับได้โดยตรง หรือสามารถใช้เครื่องบดอาหารในการสับให้อาหารมีความละเอียดได้

- การบด (Crush) เช่น การบดกระเทียม บวบขิง เป็นต้น การบดทำได้โดยการวางชิ้นอาหารไว้ใต้ใบมีด แล้วใช้แรงจากมือกดมีดลงไปเพื่อบดให้วัตถุดิบมีกลิ่นหอม เกิดสารหอมระเหยออกมาระหว่างการปรุงอาหาร

- การหั่นเต๋า (Dice) การตัดอาหารให้เป็นทรงลูกเต๋า แบ่งออกเป็นหลายขนาด ได้แก่ ขนาดเต๋าคะเอียดจะเป็นการหั่นให้มีขนาด 3x3 มิลลิเมตร การหั่นเต๋าน้อยจะเป็นขนาด 6x6 มิลลิเมตร

เตากลางขนาด 1.3x1.3 เซนติเมตร และเตาขนาดใหญ่เป็นการหันขนาด 2x2 เซนติเมตร การหันมักจะหันอาหารให้เป็นแท่งตรงยาวก่อน แล้วจึงหันอีกครั้งในด้านขวางเพื่อให้ขนาดลูกเต๋ามีความสม่ำเสมอและเท่ากันในทุก ๆ ด้าน

- การหั่นซอย (Julienne) หรือการตัดซอยให้อาหารมีขนาดเป็นเส้นยาวประมาณแท่งไม้ขีด ความหนาของเส้นประมาณ 3 มิลลิเมตร และยาวประมาณ 3 เซนติเมตร ขั้นตอนการหั่นสามารถใช้มีด หรือปัจจุบันมีเครื่องทุ่นแรงโดยสามารถใช้เครื่องสับหรือหั่นผักแบบบาง (Mandoline) ทำการสไลซ์ผักให้เป็นแผ่นหนาประมาณ 3 มิลลิเมตรก่อน หลังจากนั้นใช้มีดซอยให้เป็นแท่งยาวตามขนาดที่ต้องการ

เทคนิคการปรุงอาหารกลุ่มคิมซ่า

การปรุงอาหารกลุ่มคิมซ่าเป็นกรรมวิธีที่ไม่ยุ่งยาก แต่ค่อนข้างละเอียดอ่อน มักใช้กรรมวิธีการปรุงหลากหลายเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสและรสชาติที่แตกต่างกัน เราสามารถจำแนกขั้นตอนการปรุงอาหารออกเป็น 4 กรรมวิธีใหญ่ ๆ ได้แก่ การต้ม การทอด การจี่น้ำมัน และการนึ่ง

เราสามารถสลับกรรมวิธีการปรุงคิมซ่าได้ เช่น ถ้าเราไม่ชอบคิมซ่าที่นุ่ม ๆ เพียงอย่างเดียวจากการนึ่ง ก็สามารถนำคิมซ่าไปจี่กับกระทะและน้ำมันพืช ทำให้ผิวด้านล่างของอาหารกรอบ และยังสามารถเปลี่ยนไปทอดน้ำมันถ้าชอบความกรอบก็ได้ การใช้น้ำมันในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ก็จะทำให้ได้เนื้อสัมผัส กลิ่นของอาหารรวมทั้งรสชาติของคิมซ่าที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

- การต้ม (Boiling) การต้มคิมซ่าของคนจีนจะใช้วิธีที่เรียกว่า คัมสามครั้ง (Three-Boiling Technique) เป็นเทคนิคพิเศษที่ถูกคิดค้นขึ้นในประเทศจีนสำหรับใช้ในการต้มคิมซ่าโดยเฉพาะทำได้โดยการนำหม้อขนาดใหญ่ใส่น้ำให้มีปริมาณสูงกว่าครึ่งหม้อ การใช้หม้อขนาดใหญ่จะช่วยรักษาอุณหภูมิของน้ำต้มให้ร้อนจัดแบบคงที่ อุณหภูมิไม่ลดลงมากจากการต้มอาหาร เทคนิคการต้มสามครั้งทำได้โดยการต้มน้ำให้เดือด ใส่คิมซ่าลงในหม้อต้ม คนเบา ๆ ด้วยตะเกียบไม้เพื่อไม่ให้คิมซ่าติดกัน พอคิมซ่าเริ่มลอยขึ้น เติมน้ำเย็นประมาณครึ่งถ้วยตวงลงไป เพื่อลดอุณหภูมิให้น้ำเล็กน้อย รอจนคิมซ่าเริ่มลอยขึ้นอีกครั้ง ให้เติมน้ำเย็นลงไปอีกครั้งด้วยตวง เทคนิคนี้จะช่วยให้คิมซ่าซึ่งอยู่ด้านในคิมซ่าสุกสม่ำเสมอ ในขณะที่แป้งด้านนอกก็ไม่ยุ่ยและขณะต้ม ใช้กระชอนลวกคิมซ่าขึ้นพร้อมเสิร์ฟ

- การทอดน้ำมันท่วม (Deep Frying) เราทุกคนรักอาหาร

ทอด ถึงแม้ว่ามันจะดีต่อสุขภาพน้อยกว่าอาหารที่ปรุงสุกด้วยการนึ่งและการต้มก็ตาม แต่อันที่จริงแล้วถ้าเรารู้จักวิธีทอดอาหารที่ถูกต้องทอดด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม อาหารที่ทอดก็จะส่งผลเสียต่อสุขภาพน้อยลง อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับทอดคิมซ่าอยู่ระหว่าง 165 ถึง 185 องศาเซลเซียส เป็นอุณหภูมิที่ช่วยให้อาหารทอดออกมาสมบูรณ์แบบมีข้อสำคัญควรระวังสำหรับการทอดคิมซ่าแบบน้ำมันท่วม ได้แก่

- คิมซ่าที่ทอดควรจะมีแป้งห่อหุ้มด้านนอกอย่างดี มีการห่อแบบมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันซึมเข้าไปในตัวอาหารขณะทอดและไล่ไหลออกมายังน้ำมันทอด ถ้าแป้งห่อคิมซ่าเกิดการแตกขณะทอด ให้ตักคิมซ่าขึ้นนั้นคัดแยกออก ช่วยป้องกันความเสียหายที่จะเกิดกับคิมซ่าชิ้นอื่น ๆ ที่กำลังทอดในน้ำมัน

- คิมซ่าที่ทอดต้องไม่มีความชื้นสูงหรือมีน้ำจำนวนมากเป็นองค์ประกอบ ยกตัวอย่างเช่น เราไม่ควรนำคิมซ่าที่มีไส้เป็นของเหลว เป็นน้ำซूप หรือเป็นซอสลงไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ เนื่องจากการใส่อาหารที่ความชื้นสูงในน้ำมันที่ร้อนจัด จะทำให้เกิดอันตรายได้ ควรระวังรวมไปถึงกระชอนที่ใช้ขณะทอดอาหารก็ต้องมีลักษณะที่แห้งสนิท

- น้ำมันที่ใช้ทอดจะต้องมีอุณหภูมิพอเหมาะ ไม่ต่ำกว่า 165 องศาเซลเซียส การทอดที่อุณหภูมิต่ำเกินไปทำให้อาหารไม่กรอบและอมน้ำมัน

- การจี่น้ำมัน (Pan Frying) ผู้บริโภคส่วนมากจะชอบคิมซ่าที่ปรุงจากวิธีนี้มากที่สุด นอกจากคิมซ่าจะมีความสวยงามจากสีที่เกิดจากการจี่แล้ว การจี่ยังช่วยสร้างเนื้อสัมผัสที่พิเศษ ทำให้อาหารมีความกรอบของด้านที่ผ่านการทอด ผสมเนื้อสัมผัสนุ่มเหนียวของด้านที่ผ่านการนึ่ง เราสามารถจี่อาหารได้ด้วยการใช้กระทะที่เคลือบสารกันติดกระทะ ใส่น้ำมันพืชประมาณ 2-3 ช้อนโต๊ะ รอจนน้ำมันเริ่มร้อน ใส่คิมซ่าลงไปจี่นาน 1-2 นาที จนคิมซ่ามีความเหลืองกรอบด้านล่าง หลังจากนั้นเติมน้ำสะอาดประมาณครึ่งถ้วยตวง ใช้ไฟแรงปิดฝาเพื่อให้อาหารจนน้ำที่เติมลงไปเริ่มงวดจนเกือบแห้ง เปิดฝาและลดไฟเบาๆ จะได้คิมซ่าที่มีความกรอบด้านล่างและนุ่มเหนียวด้านบน

- การนึ่ง (Steaming) สำหรับการปรุงอาหารด้วยวิธีนี้แนะนำให้ใช้หม้อไ้ม้ในการนึ่งคิมซ่า เราสามารถปูพื้นหม้อด้วยกระดาษทนร้อนสำหรับคิมซ่าโดยเฉพาะ กันคิมซ่าติดหม้อ หรือปูด้วยผักใบสีเขียวอย่างผักกาด ควรวางคิมซ่าให้กระจายไม่ติดกัน เพื่อให้ไอน้ำสามารถกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง เราสามารถใช้เชือกคิมซ่าวางลงบนกระทะที่มีน้ำรอง หรือนำไปวางนึ่งในลังถึงบนชั้นปกคิกี้ได้ ระยะเวลาที่ใช้ในการนึ่งขึ้นกับขนาด และชนิดของคิมซ่า



เลือกแป้งห่ออย่างไร ให้เข้ากับไส้ และรูปร่าง

มักจะมีคำถามเกิดขึ้นเสมอ ๆ ว่าเราควรซื้อแป้งห่อสำเร็จรูปที่มีขายอยู่ในท้องตลาด หรือควรจะมีแป้งและนำมาขึ้นรูปใช้เอง คำตอบก็คือ ขึ้นกับเวลาที่มี ความสะดวกในการทำอาหาร และมีมือของเราเอง ข้อดีของการทำแป้งห่อเองก็คือ เราสามารถทดลองปรับเปลี่ยนส่วนผสมตามใจชอบได้ แต่ถ้าเน้นความสะดวก ไม่ยุ่งยาก หรือไม่มีเวลามากพอ ก็สามารถซื้อแป้งห่อคิมฉ่ำแบบสำเร็จรูปได้จากซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำได้โดยทั่วไป

- แป้งห่อสำเร็จคามซูเปอร์มาร์เก็ต (Premade Dumpling and Wonton Wrapper) เราสามารถหาซื้อแป้งห่อคิมฉ่ำได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ตหรือมุมที่ขายอาหารจากจีนหรือญี่ปุ่น โดยปกติมักจะมียี่ห้อเลือก 3 รูปแบบ ได้แก่

- แบบแผ่นวงกลม (Dumpling Skin) หรือแผ่นแป้งสำหรับห่อคิมฉ่ำกลุ่มเกี้ยวซ่า ในท้องตลาดมีหลายยี่ห้อ มักจะแตกต่างกันที่สูตรของตัวแป้งและความหนาของแป้ง โดยแผ่นแป้งแบบจีนดั้งเดิมจะไม่ผสมไข่ แต่ถ้าเป็นสูตรแป้งแบบฮ่องกงจะมีการผสมไข่ไก่ หรือไข่เป็ดลงไปด้วย เส้นผ่านศูนย์กลางตัวแป้งที่ขายมักจะมีขนาด 8.3-8.9 เซนติเมตร

- แบบแผ่นสี่เหลี่ยม (Wonton Skin) เช่นเดียวกับแบบแผ่นกลม สูตรและส่วนผสมจะแตกต่างกันตามแต่ละยี่ห้อ มีทั้งแบบที่ใส่ไข่ในสูตร และแบบใส่เฉพาะส่วนผสมอาหาร มีขนาดประมาณ 8.3-8.9 เซนติเมตร แต่ในการทำขนมจีบ แป้งจะถูกตัดให้เล็กลงที่ขนาดประมาณ 7.0-7.6 เซนติเมตร การเก็บรักษาแป้งสำเร็จรูปกลุ่มนี้ควรแช่เย็นตามอายุการเก็บรักษาที่ระบุไว้บนฉลาก

- แป้งเปาะเปี๊ยะ (Spring Roll Pastry) เป็นแป้งแบบบาง มักจะมีขายแบบแช่แข็ง มีหลายขนาด สามารถตัดเพื่อให้ได้ตามขนาดที่เหมาะสมได้ แป้งชนิดนี้สามารถนำมาใช้ทำคิมฉ่ำหลากหลาย ได้แก่ เปาะเปี๊ยะ ถูทอง ซาโมซา ก่อนนำแป้งมาใช้ให้ทำละลายแป้งในตู้เย็นช่องปกติ 1 คืน และนำมาผึ่งให้คลายความเย็นด้านนอกตู้เย็นอีกประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งนุ่มชุ่มชื้น ไม่ควรนำแป้งไปทำละลายในเตาไมโครเวฟ หรือเร่งให้ละลายในน้ำอุ่นหรือน้ำร้อนเพราะจะทำให้แป้งสูญเสียความยืดหยุ่น แป้งที่ทำละลายแล้วควรเก็บเข้าตู้เย็นช่องปกติ และไม่ควรนำกลับไปแช่แข็งซ้ำ แป้งที่ยังมีความเย็นอยู่จะทำให้แป้งแตกขณะทอด การที่แป้งแตกขณะทอดอาจจะทำให้น้ำมันกระเด็นจากความชื้นของไส้ ทำให้เกิดอันตรายได้

- แป้งสำหรับห่อคิมฉ่ำ แบบปรุงขึ้นด้วยตนเองที่บ้าน

(Homemade Dough and Wrapper) เป็นแป้งพื้นฐานที่ผสมขึ้นมาเพื่อใช้แทนที่ เหมาะสำหรับผู้ที่มีพื้นฐานการทำขนมปัง หรือการทำเบเกอรี่มาบ้าง การทำแป้งขึ้นมาเองจะมีต้นทุนที่ถูกกว่าการซื้อแป้งสำเร็จ อันที่จริงแล้วส่วนผสมของแป้งห่อมีมากมาย สูตรแป้งที่อยู่ในบทนำของหนังสือเล่มนี้เป็นสูตรพื้นฐานที่สามารถทำทานเองได้ที่บ้าน และสามารถนำไปต่อยอด คัดแปลงไปใช้กับไส้คิมฉ่ำ จากสูตรคิมฉ่ำที่อยู่ภายในเล่มได้

การสร้างสีสันที่น่าสนใจให้กับคิมฉ่ำ

ร้านคิมฉ่ำชื่อดังระดับโลก ล้วนมีเมนูคิมฉ่ำหลากสีเป็นจุดขายให้กับร้านของตนเอง เราสามารถเพิ่มสีสันโดยใช้น้ำผักต่าง ๆ เช่น น้ำแครรอต น้ำผักโขม น้ำบีทรูต หรือน้ำมันใส่ลงในเนื้อแป้งได้ การเติมน้ำผักนั้นจะช่วยให้ได้แป้งห่อที่มีคุณค่าทางอาหารเพิ่มมากขึ้น ทั้งยังเพิ่มสีสัน ทั้งสีส้ม สีเขียว สีแดง และสีเหลืองให้กับแป้งห่อ เพิ่มความน่าสนใจให้กับอาหารของเราได้อีกด้วย

- แป้งสีเหลืองนวลจากไข่แดง ผสมไข่แดง 2 ฟองกับน้ำ 175 มิลลิลิตร อุณหภูมิร้อนขึ้นแค่ 45 องศาเซลเซียส แล้วนำไปผสมในเนื้อแป้งในขั้นตอนเดียวกับการผสมน้ำมันพืช

- แป้งสีเหลืองสดจากขมิ้น ให้ผสมขมิ้นผง 1 ช้อนชาลงในแป้งสาลี คนให้กระจายตัวดี ก่อนนำไปผสมน้ำร้อนตามสูตร

- แป้งสีส้มจากแครรอต ให้ใช้น้ำแครรอต 100% แทนน้ำร้อนในสูตร

- แป้งสีแดงอมชมพูจากบีทรูต ได้จากการปั่นผสมเนื้อบีทรูต 130 กรัม กับน้ำเปล่า 120 มิลลิลิตร ปั่นละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบางสองถึงสามชั้น นำไปผสมกับน้ำร้อน โดยผสมจำนวน 30 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีชมพูอ่อน และ 60 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีแดงสดขึ้น

- แป้งสีม่วงจากกะหล่ำม่วง ได้จากการปั่นผสมกะหล่ำม่วง 560 กรัม กับน้ำเปล่า 120 มิลลิลิตร กรองด้วยผ้าขาวบางสองถึงสามชั้น นำไปผสมกับน้ำร้อน โดยผสมน้ำคั้นกะหล่ำม่วงจำนวน 30 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีม่วงอ่อน และ 60 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีม่วงเข้มจัด

- แป้งสีเขียวจากผักโขม เช่นเดียวกับการทำกะหล่ำม่วง นำใบผักโขมสีเขียวเข้ม 560 กรัม ผสมกับน้ำเปล่า 120 มิลลิลิตร กรองด้วยผ้าขาวบางสองถึงสามชั้นนำไปผสมกับน้ำร้อนโดยผสมน้ำคั้นจากผักโขมจำนวน 30 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีเขียวอ่อน และ 60 มิลลิลิตร ถ้าต้องการสีเขียวเข้มจัด

ส่วนผสมแป้งคิมซ่าพื้นฐานลักษณะกึ่งใส (Basic Wheat Starch Dough) เป็นส่วนผสมที่เกิดจากการใช้แป้งตังหมิ่น หรือแป้งสาลิชนิดที่มีโปรตีนหรือกลูเตนต่ำ ผสมกับแป้งมันเพื่อให้เกิดความเหนียว ทั้งยังทำให้แป้งมีความใสและวาวเมื่อเนื้่งสุก เราสามารถนำสูตรแป้งชนิดนี้ไปประยุกต์เข้ากับสูตรไส้คิมซ่าในเล่ม เพื่อค้อยอดชนิดของคิมซ่าให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

ส่วนผสมแป้งข้าวเหนียว (Glutinous Rice Flour Dough) เป็นส่วนผสมที่เกิดจากการใช้แป้งข้าวเหนียว มักใช้ในอาหารที่ผ่านการทอดน้ำมันท่วม ทำให้เกิดลักษณะของความพองและกรอบค่านนอก นุ่มเหนียวค่านใน เหมาะสำหรับผู้ที่พักแป้งสาลิหรือกลูเตน แบ่งออกเป็น 2 แบบ ได้แก่ แป้งแบบหวานและแป้งแบบเค็ม

รูปแบบและวิธีการขึ้นรูปคิมซ่าแบบต่าง ๆ

1. การขึ้นรูปคิมซ่าแบบรูปถ้วย (Cup Shape Fold-Shumai) เป็นการขึ้นรูปคิมซ่าแบบง่าย เป็นรูปแบบที่สามารถพบเห็นได้มากที่สุด ตัวอย่างของคิมซ่ารูปร่างนี้ ได้แก่ ขนมหูต่าง ๆ ในส่วนของไส้ มักจะทำจากเนื้อหมู มันหมูสับ และเนื้อกุ้งสับ ห่อด้วยแป้งเกี๊ยวแบบบาง (Wonton Sheet) สามารถประดับค่านบนด้วยไข่กุ้ง ไข่ปลา ถั่วลันเตา แครร์รอต หรือไข่เค็ม หลังจากนั้นนำเข้านึ่งด้วยไ่ง่ไม่ไผ่หรือลังถึงจนสุก เนื่องจากเป็นคิมซ่าที่ขึ้นรูปได้โดยง่าย จึงเป็นรูปแบบของคิมซ่าที่แพร่หลายทั้งในญี่ปุ่น เวียดนาม ไทย และประเทศอื่น ๆ ในแถบเอเชีย

2. การจับจีบที่พลิ้วไหวแบบฮะเก๋า (Multi Pleat Fold - Har Gow) เป็นรูปแบบของการขึ้นรูปคิมซ่าดั้งเดิมของประเทศจีน ลักษณะแป้งฮะเก๋าจะมีสีขาวขุ่นคล้ายกับหน้าต่งที่ถูกหิมะจับ แต่เมื่อนำไปนึ่งจนสุกแล้ว แป้งจะมีความใสแวววาว จนถูกขนานนามเป็นชื่อภาษาอังกฤษว่าคิมซ่าคริสตัล (Crystal Dimsum) ปัจจุบันฮะเก๋าดือเป็นอาหารจีนยอดนิยมทางฝั่งยุโรป โดยมีการนำตัวแป้งไปผสมกับน้ำผักโขม น้ำมัน หรือน้ำแครร์รอต เกิดเป็นฮะเก๋าสีแสนสดใสต่าง ๆ สร้างความน่าสนใจ และช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหาร

3. การขึ้นรูปคิมซ่าแบบกลม หรือแบบคัลล (Round Shape Fold / Puck Shape Fold) เป็นลักษณะการขึ้นรูปคิมซ่าแบบมีแป้งห่อหุ้มค่านนอก ค่านในสามารถเป็นได้ทั้งไส้หมูสับ ไส้หมูผสมเนื้อกุ้ง หรือไส้ผัก คิมซ่ารูปร่างนี้ที่เราคุ้นเคย ได้แก่ ซาลาเปาไส้ต่าง ๆ ที่มีการห่อไส้กับแป้งซาลาเปาแบบจับจีบบนยอด หรือขนมกุยช่ายที่แป้งห่อทำจากแป้งข้าวเหนียว คิมซ่ารูปแบบกลมหรือคัลลทำให้สุก



ได้โดยการนึ่ง หรือจี้ให้เกิดสีก่อนนึ่ง หรือนำไปทอดจนสุกก็ได้ คิมซ่าลักษณะนี้ควรมีขนาดพอรับประทานได้ 3 คำขึ้นไป เพราะเมื่อนำไปทอดจะให้เนื้อสัมผัสแบบกรอบนอกนุ่มใน ไม่แห้งแข็ง

4. การขึ้นรูปคิมซ่าแบบกล่อง และพริ่มิค (Parcel Fold) เป็นการขึ้นรูปที่ค่อนข้างง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่เริ่มต้นทำคิมซ่าแต่อยากได้รูปร่างที่แปลกตาคัลลกับกล่องของขวัญหรือพริ่มิคทรงสูง ถ้าเอาไปทอดจะได้เนื้อแป้งที่ค่อนข้างบางกรอบ เนื่องจากรูปร่างแบบนี้จะเป็นการพับเพื่อให้เห็นเนื้อแป้งค่อนข้างมาก ทำให้แป้งกรอบเมื่อสัมผัสกับน้ำมันขณะทอด

5. เกี๊ยววันตัน (Wontons) ถ้าในทางยุโรปมีพระเอกแบบแพนเค้กเป็นอาหารเช้า ทางเอเชียก็มีนางเอกเป็นเกี๊ยววันตัน คิมซ่าที่โด่งดังไปทั่วทุกมุมโลก ทานได้ในแทบทุกมือ พบได้ทั้งแบบน้ำซุปลวกแล้วเสิร์ฟแบบแห้ง นึ่งให้สุกแล้วเสิร์ฟ หรือแบบทอดกรอบเสิร์ฟได้ทั้งกับบะหมี่ หรือเสิร์ฟเดี่ยว ๆ แบบเกี๊ยวทอดหรือนึ่งใส่จานพร้อมน้ำจิ้ม เราสามารถใช้แผ่นเกี๊ยวสำเร็จรูปที่ขายอยู่ในท้องตลาด หรือใช้แป้งนวดสดในการทำแผ่นเกี๊ยวก็ได้

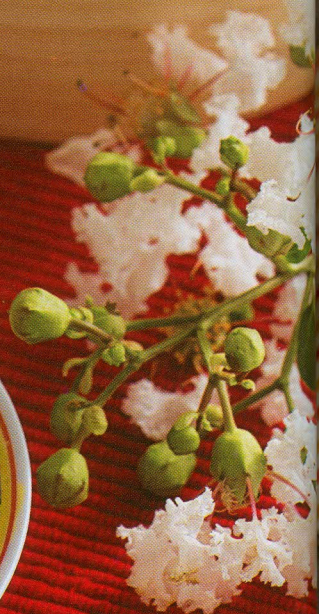
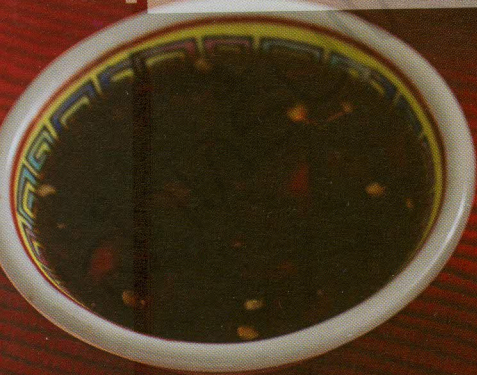
เกี๊ยววันตันแบบดั้งเดิมเราจะใช้แผ่นแป้งห่อแบบรีดบาง รูปร่างสี่เหลี่ยม ไม่มีการกำหนดวิธีการพับว่าจะพับอย่างไร แต่หลักการที่สำคัญคือการพับแล้วบีบให้แป้งติดกัน ตัวไส้ไม่ไหลออกจากแป้งห่อ

• รูปทรงแบบสามเหลี่ยม รูปร่างดั้งเดิมที่สุดคือการพับ
แป้งสามเหลี่ยม เริ่มจากการคักใส่น้ำหนักประมาณ 4 กรัม วางลง
บนตัวแป้ง พับทบครึ่งให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ทาหน้าและบีบขอบแป้งให้
ติดกันสนิท ได้เป็นเกี้ยวรูปสามเหลี่ยม เราสามารถดัดแปลงเกี้ยว
สามเหลี่ยมให้มีรูปร่างหลากหลายได้ ด้วยการนำปลายทั้งสองพรม
น้ำเล็กน้อย นำมาติดกันได้เป็นรูปทรงกลมมีไส้ตรงกลาง หรือบิด
เพื่อติดซ้อนกัน ได้เป็นเกี้ยวรูปร่างเงินจีน

• รูปทรงแบบงูทอง อีกรูปร่างหนึ่งที่เป็นที่นิยม ได้แก่ รูปร่าง
งูทอง เริ่มจากคักไส้เส้นแบนแบ่งประมาณ 4 กรัม หลังจากนั้น
พรมน้ำบริเวณที่จะติด จับแป้งทั้งสองด้านติดเข้าด้วยกันโดยจับให้
เป็นจีบละเอียด บีบบริเวณที่แบ่งติดกันให้แน่น กันไส้ไหลออกมา

• รูปทรงแบบหมีวัก นำแผ่นเกี้ยวแบบแผ่นสี่เหลี่ยม ใส่ไส้
หนัก 4 กรัม พับครึ่งให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า พับแบ่งทบกันอีกครั้งให้
เป็นแท่งยาว ๆ แล้วทำปลายแบ่งทั้งสองขดให้เข้ามาติดกันเป็นวงกลม

6. เสี่ยวหลงเปา (Soup Dumplings) เป็นคิมซ่าแบบ
เซี่ยงไฮ้ มีรสชาติที่เข้มข้น เนื่องจากไส้ของคิมซ่าชนิดนี้จะเป็นไส้ผสม
กับน้ำซุปร้อน ๆ จึงมักจะถูกเสิร์ฟในช้อนกระเบื้อง เพื่อรับประทาน
ง่าย เป็นคิมซ่าที่ทำยากต้องอาศัยเทคนิคและการฝึกฝนขั้นสูง ความ
ลับของคิมซ่าชนิดนี้ก็คือการใช้เจลาติน ที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ทั่วไปมา
เคี้ยวเป็นน้ำซุปใสก่อนนำมาผสมเป็นไส้ ชิ้นส่วนที่มีเจลาตินค่อนข้าง
มากได้แก่ กระดูกหมู หนังหมู ขาไก่ และปีกไก่ เราสามารถต้มเพื่อ
ให้ได้น้ำซุปที่สกัดเจลาตินออกมา นำน้ำซุปที่ได้ไปแช่เย็นเพื่อให้ง่าย
เป็นเจลาตินแข็ง หลังจากนั้นนำมาผสมกับไส้ก่อนนำมาห่อกับแป้ง
คิมซ่าและนำเข้าไอนึ่ง



7. ซาลาเปา (Bao) เป็นอาหารจีนยอดนิยมที่เราเห็นได้ตามร้านสะดวกซื้อทั่วไปในประเทศไทย และถ้าเดินทางไปต่างประเทศ ซาลาเปาก็นับเป็นอาหารพื้นฐานที่ซื้อรับประทานได้ในย่านที่มีคนเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ ซาลาเปาที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก ได้แก่ ซาลาเปาไส้หมูแดง ซึ่งนิยมทำจากหมูแดง นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปผัดกับซอสรสหวานเค็ม ก่อนนำไปห่อกับแป้งซาลาเปา ซาลาเปามีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กใหญ่แบบแบ่งกันรับประทานเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 5 นิ้ว (Da Bao) จนถึงซาลาเปาขนาดเล็กมีนิพอดี้คำ (Xiao Bao) ซึ่งถูกออกแบบมาสำหรับเสิร์ฟในร้านอาหาร

การเก็บรักษาคิมซ่า

ในกรณีที่เรากำลังทำคิมซ่าในปริมาณมากและต้องการเก็บรักษาคิมซ่าให้คงความอร่อยสดใหม่ได้นาน ทำได้โดยการนำคิมซ่าที่ขึ้นรูป ห่อแป้งเรียบร้อยแล้ว เรียงลงถาดสำหรับอบทรงสูง โดยระวังไม่ให้ติดกัน ใช้แผ่นฟิล์มถนอมอาหารคลุมให้ทั่ว นำเข้าช่องแช่แข็งนาน 5-6 ชั่วโมง จนคิมซ่าแข็งสนิท นำมาแกะออกจากถาด บรรจุลงถุงหรือภาชนะสำหรับแช่แข็ง สามารถเก็บได้นานประมาณ 3 เดือน สำหรับคิมซ่ากลุ่มซาลาเปาที่ต้องทิ้งให้ขึ้นฟู สามารถนำไปนึ่งให้สุกก่อน หลังจากนั้นนำมาเรียงใส่ถาด แช่แข็งเช่นเดียวกับวิธีที่อธิบายไปข้างต้น ก่อนบรรจุในภาชนะปิดสนิท เก็บได้นานประมาณ 3 เดือนในช่องแช่แข็ง



สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<http://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00104908>



ต้มซ่าเงินล้าน / สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

Published	กรุงเทพฯ : แม่บ้าน, 2562
Edition	พิมพ์ครั้งที่ 1
Detail	132 หน้า : ภาพประกอบ ; 26 ซม
Subject	อาหารสำเร็จรูป(+) การปรุงอาหาร(+) อาหารจีน(+)
Added Author	สำนักพิมพ์แม่บ้าน
ISBN	9786165306812
ประเภทแหล่ง ที่มา	 Map