



เอกสารประกอบ

โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ

ณ กรุงแคนเบอร์รา ออสเตรเลีย

วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2553

กุ้งทอด

Prawns Fritter

<http://canberra.thaiembassy.org/thaitraining.html>

กุ้งทอด

เครื่องปรุง

กุ้งตัวเล็ก	½	ก.ก
แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
น้ำโซดา	2	ถ้วย
มะพร้าวแห้ง	1	ถ้วย
เกลือ	1	ช.ช
น้ำปูนใส	2	ช.ต.
พริกไทย	½	ช.ช
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

1. ล้างกุ้งแล้วใส่ตระแกรง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. นำแป้งข้าวเจ้า, น้ำโซดา, มะพร้าว, เกลือ, น้ำปูนใส และพริกไทย มาผสมกันในภาชนะ
3. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน, ตั้งไฟจนร้อน
4. คนส่วนผสม ช้อน 2 ให้เข้ากัน ใส่กุ้ง
5. ตักแป้งและกุ้งลงทอดในน้ำมันร้อน, แฉกให้เป็นแผ่นบางๆ
6. ทอดจนกุ้งกรอบเป็นสีเหลือง, ทอดกลับอีกด้าน จนสีสวยเสมอกัน ตักขึ้นใส่ตระแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จาน รับประทานกับน้ำจิ้มแตงกวา

โดย....คุณศรีสร นพวงศ์.

PRAWNS FRITTER

Ingredients

500 Grams	Small Prawns
2 Cups	rice Flour
2 Cups	Soda Water
1 Cup	Shredded coconut
1 Teaspoon	Salt
2 Tablespoon	Lime Water
½ Teaspoon	ground black pepper
	Oil for deep frying

Method

1. Wash & drain prawns well.
2. Put rice flour, soda water, coconut salt, lime water & pepper in the bowl
3. Heat oil in a wok until hot
4. Stir the rice flour mixture until combined, add prawns
5. Scoop the prawns mixture small amount at a time about 5 in a batch.
6. Fry until golden brown & turn over the other side, drain on paper towel & serve with cucumber & sweet chilli sauce

By.....Srisamorn K.