เชฟออนไลน์ดัง จาก “ครัวบ้านพิม” เปิดเมนูคาว-หวาน จาก “กะทิอัมพวา ครัวในขวด”

อาหารไทยขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลก ด้วยเอกลักษณ์จากวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วอาหารไทยมักมี “กะทิ” เป็นส่วนประกอบ ไม่ว่าจะเป็น แกงเขียวหวาน แกงคั่ว พะแนง ต้มข่า หรือหลนต่างๆ ซึ่งหัวใจสำคัญคือ กะทิต้องสดใหม่ อย่างไรก็ตาม ในสังคมยุคปัจจุบัน การใช้กะทิคั้นสดอาจจะไม่สะดวกนัก ด้วยข้อจำกัดมากมาย ทั้งในเรื่องของความสะอาด คุณภาพ และการเก็บรักษา ด้วยเหตุนี้กะทิสำเร็จรูปจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับพ่อบ้านแม่บ้านในยุคนี้

ล่าสุด กะทิ 100% ตรา “อัมพวา” จาก บริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด ผู้ผลิต แปรรูป และส่งออกผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวรายใหญ่ของประเทศไทย ได้เปิดตัวแอพพลิเคชั่น “กะทิอัมพวา ครัวในขวด” จุดจุดประกายไอเดียการทำอาหารผ่านการสแกน AR บนขวดกะทิอัมพวา สร้างปรากฏการณ์ใหม่ให้ผู้บริโภคในยุคดิจิตอลที่ชื่นชอบการทำอาหาร เพียงใช้สมาร์ทโฟน ไอโฟน หรือไอแพด สแกน AR Marker ที่โลโก้บนขวดกะทิอัมพวาก็จะพบกับคลิปวิดีโอแสดงวิธีปรุงเมนูอาหารใหม่ๆ ง่ายๆ จากวัตถุดิบกะทิอัมพวา

ไม่รอช้าสำหรับฟู๊ดบล็อกเกอร์อาหาร-แม่ครัวชื่อดังแห่งโลกโซเชียล “เชฟพิม” นางสาวเรวดี เย็นชูจิตต์ จาก “ครัวบ้านพิม” เว็บไซต์ที่รวบรวมสูตรอาหารและเคล็ดลับในการทำอาหารต่างๆ ที่หลงใหลในเมนูอาหารไทยที่มีส่วนประกอบของกะทิ โดย เชฟพิม เล่าว่า

“ความหอม หวาน มันอย่างเป็นธรรมชาติ เป็นเสน่ห์ของกะทิ และเป็นเอกลักษณ์คู่ครัวไทยแต่โบราณเป็นวัตถุดิบหลักในการรังสรรค์เมนู ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวอย่างเมนูมัสมั่น แกงเขียวหวาน ห่อหมก พะแนง ฉู่ฉี่ หรือขนมหวานอย่างข้าวเหนียวมูน กล้วยบวชชี วุ้นกะทิ ทับทิมกรอบ ล้วนมีกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญทำให้อาหารจานเด็ดมีมีรสชาติหวานมัน กลมกล่อม และหอมอร่อยยิ่งขึ้น ทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง จึงทำให้คนไทยชื่นชอบอาหารที่ทำจากกะทิกันมาช้านาน และในปัจจุบันยังมีการนำมาใช้กับเมนูที่หลากหลายขึ้น ไม่ว่าจะเป็นส่วนประกอบในการทำต้มยำน้ำข้น ใช้ทดแทนนมหรือครีมเทียมในการชงชาหรือกาแฟ เป็นต้น ”

พร้อมกันนี้ เชฟพิม ยังเปิดเผยเคล็ด (ไม่) ลับในการปรุงอาหาร 2 เมนูเด็ดทั้งคาวและหวาน จากส่วนประกอบของกะทิให้สาวกคนรักกะทิได้นำไปทดลองโชว์ฝีมือกัน

เริ่มกันที่เมนูแรก “ยำถั่วพู” ที่หลายๆ คนชอบสั่งเวลาไปตามร้าน แต่ขอบอกว่าสามารถทำทานเองได้ไม่ยากเลย

เริ่มจากขึ้นตอนแรก เตรียมส่วนผสมซึ่งประกอบไปด้วย “อัมพวา” กะทิ 100% 125 มิลลิลิตร ถั่วพูซอยเฉียงๆ 150 กรัม กุ้งสด 10 ตัว หมูสับ 100 กรัม น้ำพริกเผา 3 ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูสวนซอย 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว 2½ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 1½ ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 2 ฟอง น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ ถั่วลิสงปั่นหยาบ 2 ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูแห้งทอด 10 เม็ด หอมแดงเจียว 2 ช้อนโต๊ะ กระเทียมซอยเจียว 2 ช้อนโต๊ะ ขั้นตอนที่สอง ตั้งไฟ ต้มน้ำจนเดือดใส่ถั่วพูลวกพอสุก ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็นจัด จากนั้นนำกุ้งสด หมูสับ มาลวกในน้ำเดือด นำมาพักไว้ ขั้นตอนที่สาม ผสมน้ำพริกเผา พริกขี้หนูสวน น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว น้ำเปล่า และกะทิอัมพวาลงในชาม คนให้เข้ากัน ปรุงรสตามความชอบ จากนั้นใส่หมูสับรวนสุก กุ้งลวก ถั่วพูลวก ถั่วลิสง ขั้นตอนสุดท้าย นำมาใส่จาน ราดด้วยกะทิอัมพวา แล้วโรยด้วยถั่วลิสง กระเทียมเจียว หอมเจียว เสิร์ฟคู่กับพริกขี้หนูแห้งทอดและไข่ต้ม เพียงแค่นี้ก็เสร็จสรรพพร้อมรับประทาน

จบเมนูอาหารคาว ก็มาต่อกันที่ “ข้าวเหนียวมูน” แบบง่ายๆ ที่ใครๆ ก็สามารถทำรับประทานเองที่บ้านได้ ขั้นตอนแรก เริ่มจากการทำข้าวเหนียวมูน ด้วยส่วนผสมดังนี้ อย่างแรกเลยก็คือ “อัมพวา” กะทิ 100% 300 มิลลิลิตร ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 500 กรัม น้ำตาลทรายขาว 250 กรัม เกลือป่น 10 กรัม และใบเตย 3 ใบ และส่วนผสมกะทิสำหรับราดหน้าข้าวเหนียว ประกอบด้วย กะทิอัมพวา 100 มิลลิลิตร น้ำตาลทรายขาว 2 ช้อนชา และเกลือป่น 1/2 ช้อนชา ขั้นตอนที่สอง นำข้าวเหนียวใส่ลงในภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า โดยมีเคล็ดลับคือ นำสารส้มถูกับข้าวเหนียวเพื่อให้ข้าวเหนียวเม็ดเรียวสวยไม่เกาะเป็นก้อน จากนั้นล้างน้ำสะอาด 3-4 ครั้ง จนกระทั่งน้ำขาวใส จากนั้นแช่น้ำสะอาดไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง ระหว่างนึ่งข้าวเหนียวให้ผสมกะทิอัมพวา
น้ำตาลทราย เกลือป่น ใบเตย รวมกัน แล้วนำไปตั้งไฟให้น้ำตาลละลาย นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วใส่ลงในน้ำกะทิคนให้เข้ากัน ปิดฝาประมาณ 45 – 50 นาที โดยทุก 10-15 นาทีให้ใช้พายคนข้าวเหนียว และขั้นตอนสุดท้าย ผสมกะทิอัมพวา น้ำตาล เกลือป่น ตั้งไฟอ่อนคนเรื่อยๆ จนกะทิข้นนำมาพักให้เย็น แล้วนำกะทิราดหน้าข้าวเหนียวก็สามารถรับประทานได้ทันที

พร้อมกันนี้ บล็อกเกอร์คนดัง ยังเผยถึงเคล็ดลับการทำอาหารว่า “วัตถุดิบที่มีความสดเป็นหัวใจสำคัญสำหรับการทำอาหาร กะทิที่ใช้ต้องมีรสชาติที่เป็นธรรมชาติมากที่สุด ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งพอได้ลองใช้กะทิแท้ 100% ของอัมพวา ก็รู้สึกว่ามีกลิ่นและรสชาติใกล้เคียงกับกะทิคั้นสดมากที่สุด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง สามารถทำอาหารได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน กะทิอัมพวาสามารถเคี่ยวให้แตกมันได้ดี นอกจากนี้ยังบรรจุในขวด PET ที่สะอาด สะดวกสำหรับการทำอาหารและเก็บรักษา ตอบโจทย์ผู้บริโภค นับเป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภคในยุคนี้ได้ดีทีเดียว”เมนูเด็ดพร้อมเคล็ดลับดีๆ ยังมีอีกเพียบ ใครสนใจวิธีทำ โหลด App “อัมพวา ครัวในครัว” เพียงสแกน AR บนขวดกะทิอัมพวา เท่านี้คุณก็สามารถอัพเดตเมนูคาวหวานพร้อมเคล็ดลับดีๆ ได้อย่างง่ายดายเพียงปลายนิ้วสัมผัสอย่างแน่นอน.