**อร่อยเด็ดจนต้องซ้ำ ‘ขาหมูเยอรมัน’ สูตรพิชิตเงินล้าน**

รีรันกันอีกรอบกับ **‘ขาหมูเยอรมัน สูตรโรงเบียร์’** จากร้านข้าวปั้นขาหมูเยอรมัน จ.ราชบุรี ของ **ตั้ม-ณรงค์ ทับทรวง** เจ้าของร้านสุดคูลที่มาพร้อมสโลแกนประจำตัว “ก่อนจะหยุดผมสุดมาก่อน” ในหลายช่วงของชีวิตต้องเจอกับความยากลำบากหรือสิ่งที่ไม่ปลื้ม โดยเฉพาะจุดเปลี่ยนจากการไม่ชอบอยู่ในกรอบ เลยออกจากงานประจำ มาทำขาหมูเยอรมันออนไลน์ จากวันแรกถึงวันนี้ 11 ปี มีรายได้เดือนละเป็นแสน! แถมยังปลดหนี้ให้กว่าครึ่งล้านได้สำเร็จ

คราวนี้พาบุกครัวเชฟตั้ม ที่จ.ราชบุรี กันอีกครั้ง มาดูการทำขาหมูเยอรมันของเชฟนักคิด(สูตร) และชอบการพัฒนา จนได้ขาหมูเยอรมันแสนอร่อยไม่ซ้ำใคร “จุดเด่นที่ทำให้ขาหมูเยอรมัน ร้านข้าวปั้นไม่เหมือนที่อื่นก็คือ ความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน และคำนึงถึงผู้บริโภคเป็นหลัก เราปรับปรุงสูตรอยู่ตลอดแม้ลูกค้าจะบอกว่าอร่อยแล้วก็ตาม”

เริ่มตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ เราเน้นขาหมูขนาด 800-900 กรัม ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป เพื่อให้ลูกค้าได้กินหมด และอิ่มแบบพอดี

โดยขั้นตอนที่ต้องเน้นมากๆ ไม่ต่างกับตอนปรุง คือล้างและทำความสะอาด จากนั้นนำไปต้มกับเครื่องเทศอย่าง อบเชย ป๋วยกัก พริกหอม และแคร์รอต มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ คื่นช่ายแบบทั้งต้นและราก เพื่อดับคาว โดยเร่งไฟให้แรง ย้ำ! ต้องไฟแรงจริงๆ เท่านั้น เชฟตั้มย้ำเป็นพิเศษ พอต้มจนเดือดค่อยปรับไฟให้อ่อนลง เพื่อตุ๋นต่อไปจนครบ 3 ชั่วโมง แล้วนำขาหมูขึ้นมาพักให้เย็นสนิท ก่อนนำไปทอดต่อไป

ระหว่างรอขาหมูแห้ง แม้อากาศร้อนแต่ใจพวกเราไม่ร้อนตาม เพราะมัวแต่ตื่นเต้นกับเมนูใหม่ ที่เชฟตั้มแอบบอก ตอนนี้กำลังซุ่มทดลองทำอยู่อย่าง หมูกาแฟย่างสูตรพิเศษ ว่าแล้วเชฟก็ตั้งเตา ก่อไฟย่างหมูตัวอย่างให้ชิมกันซะเลย แค่กัดคำแรกก็ต้องร้องโอ้โห้ หยุดกินไม่ได้เลย ทั้งหอมและกลมกล่อม รสชาติพิเศษเกินบรรยายบอกไม่ได้จริงๆ ว่าเด็ดอย่างไร นอกจากต้องลองเอง! อ้อ เมนูนี้ไม่มีขาย อย่าเพิ่งผลีผลามโทรมาสั่งกันนะคุณ

นอกเรื่องไปพักใหญ่ ขอกลับมาต่อที่ขั้นตอนทอดขาหมูกันบ้าง หลังทิ้งให้เย็นแล้ว ตั้งเตาให้ร้อนแล้วนำขาหมูลงไปทอดด้วยน้ำมันปาล์ม จนเหลืองกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน ระหว่างนั้นเชฟโชว์ทีเด็ดนำ ผักดอง ที่ใช้ผักสดดองกับน้ำส้มสายชูหมักสูตรพิเศษ รสเปรี้ยวอมหวาน คล้ายรสชาติของผลไม้ดองจิ้มพริกเกลือ ขนาดคนไม่กินผักยังกินเพลิน แถมออกปากว่า อร่อย 10 เต็ม 10 กินกับขาหมูตัดเลี่ยนได้เป็นอย่างดี สำหรับน้ำจิ้มมีให้ชิม 2 รส 2 สไตล์ ได้แก่ น้ำจิ้มดำแบบหวาน และพริกน้ำส้มหอมเผ็ดเปรี้ยวกำลังดี

สนนราคา **‘ขาหมูแบบทอด’** ได้ทั้งน้ำจิ้มและผักดองครบรส ราคาอยู่ที่ชุดละ 250 บาท ส่วน **‘ขาหมูแบบไม่ทอด’** (Ready-to-Cook) ราคา 180 บาท (เพิ่มผักดองและน้ำจิ้ม 230.-) เท่านั้น เชฟตั้มประกาศว่าขายมา 11 ปี ทุกวันนี้ยังยืนยันจะขายราคาเดิมต่อไป “เพราะนึกถึงใจเขาใจเรา ขาหมูเยอรมันใครๆ ก็มองว่าแพง เราคิดจากตัวเองเลยเลือกตั้งราคาที่เข้าถึงได้ อยากให้ทุกคนได้กิน และเราก็อยู่ได้มีรายได้ตามสมควร”

หากอยากลิ้มลอง เข้าไปสั่งได้ที่เพจ: ข้าวปั้นขาหมูเยอรมัน ใกล้-ไกล เชฟตั้มส่งความอร่อยถึงหน้าบ้านอย่างแน่นอน ทั้งแบบทอดและไม่ทอด..ทักจองขาหมูไว้ล่วงหน้า จะได้ไม่พลาดความอร่อย

หรือใครอยากเรียนรู้กับ เซฟตั้ม ตัวเป็นๆ คราวนี้เชฟเคลียร์คิวกลับมาสอนอีกครั้ง แถมเพิ่มความพิเศษ สอนเมนู “เป็ดร่อน” พร้อมน้ำจิ้มสุดเข้มข้น หากินว่ายากแล้ว หาคนสอนทำพร้อมสูตรเด็ดยากยิ่งกว่า แล้วพบกันที่ “มติชนอคาเดมี” อาทิตย์ที่ 28 เมษายน 2567

สอบถามรายละเอียดได้ที่เฟซบุ๊ก

แฟนเพจ 'มดิชนอคาเดมี' สถาบันที่มี

คอร์สเรียนและอาชีพพารวยรอคุณอยู่

(ล้อมกรอบ)

สนใจเรียนคอร์ส ขาหมูเยอรมัน สูตรโรงเบียร์

สอนโดย เซฟตั้ม-ณรงค์ ทับทรวง

เมนูที่สอน: ขาหมูเยอรมัน สูตรโรงเบียร์ เนื้อนุ่ม หนังกรอบ

และเมนูพิเศษ เป็ดร่อน น้ำจิ้มรสเด็ด

วันอาทิตย์ที่ 28 เม.ย. 2567

ที่ มติขนอคาเดมี ประชานิเวศน์ 1

ราคา 2,999 บาท

.

โทร: 08-2993-9097, 08-2993-9105

Line: @matichonacademy

 