# 5 วิธีทำข้าวขาหมูง่ายๆ เนื้อฉ่ำ หนังนุ่ม อร่อยเด็ด ละมุนทุกคำ

วิธีทำข้าวขาหมูง่ายๆ เนื้อฉ่ำ หนังนุ่ม อร่อยเด็ด ละมุนทุกคำ**ข้าวขาหมู** เมนูอาหารจานเดียวยอดฮิต รสชาติหวานเค็มพอดี เสิร์ฟคู่กับผักดองและน้ำจิ้มรสเปรี้ยว เพิ่มความกลมกล่อม แม้จะเป็นเมนูที่หากินได้ไม่ยาก แต่บางครั้งรสชาติอาจจะไม่ถูกปาก หรือปริมาณไม่จุใจ ใครที่ชื่นชอบเมนูนี้ เตรียมจด**สูตรข้าวขาหมู** วิธีทำง่ายๆ กินเองที่บ้านได้เลย

## ****1. สูตรข้าวขาหมูโบราณรสเด็ด****

วิธีทำข้าวขาหมูโบราณรสเด็ด เป็นวิธีง่ายๆ แต่สืบทอดต่อเนื่องกันมารุ่นต่อรุ่น ดังนี้

### ****วัตถุดิบสูตรข้าวขาหมูโบราณ****

* ขาหมูล้างสะอาด
* น้ำตาลปี๊บ 10 ช้อนโต๊ะ
* น้ำปลา 10 ช้อนโต๊ะ
* เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
* ซีอิ๊วดำหวาน 4 ช้อนโต๊ะ
* สามเกลอโขลกละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ
* เครื่องพะโล้
* น้ำเปล่า

### ****วิธีทำข้าวขาหมูโบราณ****

1. ตั้งกระทะ เปิดไฟกลาง นำขาหมูที่เตรียมไว้ลงไปทอดให้หนังเริ่มสุก จากนั้นนำมาพักไว้
2. ตั้งหม้อ เปิดไฟกลาง เติมน้ำมันเล็กน้อย นำสามเกลอลงไปผัด ตักพักไว้
3. ลดไฟเบา ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา นำสามเกลอที่ผัดลงผสม
4. เติมน้ำเปล่า ตามด้วยเครื่องพะโล้ ซีอิ๊วดำหวาน และเกลือเล็กน้อย
5. นำขาหมูลงไปตุ๋น ไฟกลาง 2-3 ชั่วโมง ตามความเปื่อยของเนื้อที่ต้องการ
6. เมื่อครบเวลาให้ตักขึ้น พร้อมจัดเสิร์ฟ

## 2. สูตรข้าวขาหมูยูนนาน

สูตรข้าวขาหมูนี้มีที่มาจากมณฑลยูนนาน ในประเทศจีน ขึ้นชื่อเรื่องการรังสรรเมนูขาหมูและเครื่องพะโล้ที่มีความเข้มข้น วิธีทำข้าวขาหมูยูนนาน ทำได้ดังนี้

### ****วัตถุดิบสูตรข้าวขาหมูยูนนาน****

* ขาหมู
* ซีอิ๊วดำ
* กระเทียมทุบละเอียด
* โป๊ยกั๊ก
* หอมแดง
* ขิงหั่นแว่น
* รากผักชี
* เกลือ
* น้ำเปล่า

### ****วิธีทำข้าวขาหมูยูนนาน****

1. ผสมซีอิ๊วดำ รากผักชี โป๊ยกั๊ก ขิงหั่นแว่น หอมแดง และกระเทียมให้เขากัน
2. นำขาหมูที่เตรียมไว้แช่ลงไป ก่อนจะนำมาพักไว้
3. ตั้งกระทะ รอจนเดือด นำขาหมูที่เตรียมไว้ลงไปทอดให้เหลือง
4. ตั้งหม้อ นำขิงหั่นแว่น หอมแดง กระเทียมทุบ และขาหมูใส่ลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ
5. เติมน้ำจนท่วม ตุ๋นไว้ 1-2 ชั่วโมง พร้อมตักเสิร์ฟ

## 3. สูตรข้าวขาหมูตุ๋นโอวัลติน

วิธีทำข้าวขาหมูโอวัลตินนั้นไม่ยุ่งยาก เพียงแต่จะมีการเพิ่มโอวัลติน เพื่อให้สีของน้ำพะโล้มีความสวยงาม รสชาติหวานกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

### ****วัตถุดิบข้าวขาหมูตุ๋นโอวัลติน****

* ขาหมู
* โอวัลติน 1 ช้อนโต๊ะ
* น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ
* ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
* ฝาเขียว 1 ช้อนโต๊ะ
* ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
* ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ
* เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
* สามเกลอโขลกละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ
* คะน้า
* น้ำเปล่า

### ****วิธีทำข้าวขาหมูตุ๋นโอวัลติน****

1. นำขาหมูทอดให้หอม หนังเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
2. ตั้งหม้อ ใส่น้ำ เมื่อน้ำเริ่มเดือดให้เครื่องพะโล้ลงไป ปรุงรสด้วยเกลือ
3. นำสามเกลอโขลกใส่ลงไป ตามด้วยขาหมูที่เตรียมไว้ ต้มไว้ประมาณ 30 นาที
4. ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่เหลือและโอวัลติน ต้มต่ออีก 30 นาที - 2 ชั่วโมง
5. ตักขึ้น จัดเสิร์ฟพร้อมผักกาดดอง และน้ำจิ้มพริก

## 4. สูตรข้าวขาหมูไม่ใส่ผงพะโล้

หากใครที่อยากลองทำข้าวขาหมูไม่ใส่พงพะโล้ ก็สามารถทำตามขั้นตอนง่ายๆ ดังนี้

### ****วัตถุดิบข้าวขาหมูไม่ใส่ผงพะโล้****

* ขาหมู
* ซีอิ๊วดำหวาน 2 ช้อนโต๊ะ
* ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
* น้ำตาลปี๊บ 4 ช้อนโต๊ะ
* สามเกลอโขลกละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ
* น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ
* เกลือ 2 ช้อนชา

### ****วิธีทำข้าวขาหมูไม่ใส่ผงพะโล้****

1. นำขาหมูไปอบหรือย่างให้หนังเด้ง เมื่อเริ่มสุกให้พักไว้
2. ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อนถึงกลาง นำสามเกลอลงไปผัดให้หอม เหลือง ตักออกมาพักไว้
3. ตั้งกระทะ เคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล นำขาหมูที่เตรียมไว้ลงมาผัดจนเข้ากันดี
4. ใส่สามเกลอ ปรุงรสให้เรียบร้อย
5. ตั้งหม้อ นำวัตถุดิบทั้งหมดลงไปตุ๋น 2-3 ชั่วโมง พร้อมจัดเสิร์ฟ

## 5. สูตรข้าวขาหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม

อีกหนึ่งความอร่อยที่ลงตัว คือ การเสิร์ฟข้าวขาหมูพร้อมไข่ต้ม ใครที่อยากลองทำตาม จดวัตถุดิบและวิธีทำ ดังนี้

### ****วัตถุดิบข้าวขาหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม****

* ขาหมู
* ซีอิ๊วขาว 1 ถ้วยตวง
* น้ำตาลปี๊บ ½ ถ้วยตวง
* ซอสหอยนางรม 3 ช้อนโต๊ะ
* สามเกลอโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
* ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
* อบเชย 4 ก้าน
* โป๊ยกั๊ก 4 ดอก
* ไข่ต้ม 2 ฟอง
* คะน้า ตามชอบ

### ****วิธีทำข้าวขาหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม****

1. นำขาหมูลงไปทอดจนสุกเริ่มทั่ว สีเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
2. ตั้งกระทะ เปิดไฟอ่อน เคี่ยวน้ำตาลปี๊บจนละลาย เติมน้ำเปล่าตามลงไป
3. ใส่สามเกลอที่เตรียมไว้ อบเชย โป๊ยกั๊ก ตามด้วยเครื่องปรุงรส คนให้เข้ากันดี
4. นำขาหมูที่เตรียมไว้ลงไป 2-3 ชั่วโมง
5. ใส่ไข่ต้ม และคะน้า ต้มต่อจนสุก พร้อมจัดเสิร์ฟ