

Pad Thai Goong Sod

Stir-Fried Noodles with Prawns

Soak flat rice noodles in water to soften them (warm water will break the noodles), drain the noodles and cover with thin white cloth. The noodles must be soft but does not cling together into clumps. The color of the noodles must be consistent and not too oily. The dish has pleasant aroma with well-balanced flavors.

Tamarind juice

1kg ripe tamarind

14 cups water (3½ kg)

Wash the tamarind and place in a bowl, add 1½ kg of water and soak for 10 min. Squeeze the tamarind and strain the juice with a strainer. Pour the juice in a pot • Add another 1½ kg of water in the bowl and squeeze the tamarind and strain more juice. Repeat the process again for the third time and strain the juice into the pot. Simmer the tamarind juice over low heat for 15 min. for pleasant aroma. Leave the juice to cool down, store in container and keep refrigerated.

Pad Thai sauce

26g tamarind juice

120g fish sauce

210g sugar

Mix all the ingredients together and stir until the sugar dissolves. Simmer over low heat for 30 min. until the sauce thickens. Set aside in a bowl.

For 1 serving of pad Thai goong sod

100g flat rice noodles (soaked in water until soften)

3 black tiger prawns (30g)

1 chicken egg

20g hard tofu, cut into 1 cm cubes

10g Chinese chives, cut into 1 in. pieces

50g bean sprouts, remove stringy tails

10g chopped salted pickled white radish

10g coarsely pounded roasted peanuts

5g finely chopped shallots

5g finely chopped garlic

30g vegetable oil

60-70g Pad Thai sauce

60g water

Peel the prawns, remove the heads and tails. Slice across the back to remove the veins. Parboil until cooked. Set aside • Heat 1 tbsp of vegetable oil in a pan over medium low heat. Add the garlic and shallots and stir-fry until fragrant. Then add the noodles and stir-fry well in the oil • Sprinkle 2-3 tbsp of water into the pan and stir-fry until the noodle softens. Set the noodles on one side of the pan, then add 2 tsp of oil, pickled white radish, tofu and prawns and stir-fry. Flip the noodles over the ingredients and stir-fry well together. Add the Pad Thai sauce and stir-fry the mixture well • Set the noodles on one side of the pan again. Increase the heat and add the rest of the oil. Add the egg and scramble the egg lightly. As the egg start to cook, flip the noodles over, add the bean sprouts and continue to stir-fry until the bean sprouts are cooked. Add the Chinese chives and peanuts and mix well • Plate the noodles, serve with 20g finely sliced banana blossoms (soaked in water mixed with lime juice to prevent discoloration), 5 gotu kola leaves, 20g bean sprouts, 3-4 stalks of Chinese chives and 1 lime wedge. Side condiments are chili powder and sugar.

**Tips**

Garlic and shallot make the oil fragrant, subduing the flour scent of the noodles.

Pad Thai sauce should use granulated sugar in order to be able to control the level of sweetness.

Pad Thai sauce can be stored in a container and refrigerated for 2-3 months. It can also be used to cook other dishes such as prawns in tamarind sauce, grilled prawns with tamarind sauce and fried shallots, or Thai papaya salad by mixing with finely pounded red chili and garlic.

ผัดไทยกุ้งสด

บ้าน-ทานเปือก

มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
น้ำ (3½ กิโลกรัม)	14	ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างมะขามเปียก ใสลงในอ่าง ใส่น้ำลงในอ่าง 1½ กิโลกรัม แช่ไว้ 10 นาที ซ้ำคั้นเอาแต่น้ำมะขามออก กรองด้วยกระชอน ใสลงในหม้อ

2. ใส่น้ำลงในอีก 1½ กิโลกรัม ซ้ำคั้นเอาแต่น้ำมะขามออก กรองใสลงในหม้อ ครั้งสุดท้ายใส่น้ำที่เหลือ ซ้ำคั้น กรองใสลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนเคี่ยวประมาณ 15 นาที พอเย็นเก็บใส่ขวดเข้าตู้เย็น

ผักผัดไทย

น้ำมะขามเปียก	260	กรัม
น้ำปลา	120	กรัม
น้ำตาลทราย	210	กรัม

• ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน คนจนน้ำตาลละลาย ยกขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนประมาณ 30 นาที จนขึ้น เก็บใส่ภาชนะ

สำหรับ 1 ที่

ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กชนิดแบน		
เส้นน้ำให้ต้ม	100	กรัม
กุ้งกุลาดำ (30 กรัม)	3	ตัว
ไข่ไก่	1	ฟอง
เส้นพริกแห้งที่เหลี่ยมเส้น 1 ซม.	20	กรัม
กุยช่ายหั่นยาว 1 นิ้ว	10	กรัม
ถั่วงอกเด็ดหาง	50	กรัม
หัวไชโป๊เค็มสับ	10	กรัม
ถั้วลียงคั่วโขลกหยาบ	10	กรัม
หอมแดงสับละเอียด	5	กรัม
กระเทียมสับละเอียด	5	กรัม
น้ำมันพืช	30	กรัม
น้ำ	60	กรัม
น้ำผัดไทย	60-70	กรัม

วิธีทำ

- แกะเปลือกกุ้งเอาหัวและหางออก นำหลังเอาเส้นตัวออก รวนพอลุก
- ใส่น้ำมันลงในกระทะ 1 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน ใส่กระเทียม หอมแดง ผัดให้ทั่ว พอกลิ่นหอม ใสเส้นผัดลวกเคล้ากับน้ำมันให้ทั่ว
- พรมน้ำประมาณ 2-3 ช้อนโต๊ะ ผัดให้ทั่วพอเส้นนุ่มกันเส้นไว้ข้างกระทะ ใส่น้ำมัน 2 ช้อนชา ใสหัวไชโป๊ เส้นพริกและกุ้งผัดพอทั่ว ตลบเส้นผัดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำผัดไทย ผัดให้ทั่วเข้ากันดี
- กันเส้นไว้ข้างกระทะ เพิ่มไฟ ใส่น้ำมันที่เหลือ ใสไข่ตีพอกแตก พอไข่เริ่มสุกตลบเส้นมาคลุก ใสถั่วงอก ผัดพอถั่วงอกสุก ใสกุยช่าย ถั้วลียง ผัดให้ทั่ว
- ตักใส่จาน จัดเสิร์ฟกับหัวปลีหั่นฝอย 20 กรัม ใบบัวบก 5 ใบ ถั่วงอกเด็ดหาง 20 กรัม กุยช่าย 3-4 ต้น มะนาว 1 ซีก และเครื่องปรุงรส พริกป่น น้ำตาลทราย





ลักษณะที่ดี

เส้นนุ่ม ไม่ขาด ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน สีเส้นสม่ำเสมอ ไม่คล้ำหรือดำ น้ำมันไม่เข้ม กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมทั่วออกทุก กุยช่ายสุก ไม่เหี่ยว

เคล็ดลับ

ใช้เส้นเล็กเส้นแบน เช่นน้ำพองเส้นนุ่ม (ไม่ใช่เส้นร้อนเพราะจะทำให้เส้นขาด) เอาขึ้นเสวกสุกด้วยผ้าขาวบางไว้

ใส่น้ำมันลงในกระทะครั้งแรก 1 ช้อนโต๊ะ หรือประมาณ 15 กรัม พอร้อนใส่กระเทียม หอมสับละเอียด ผัดพอหอม ใส่น้ำยีสเส้นให้กระจาย เพื่อให้ให้น้ำมันเคลือบเส้นให้ทั่ว หอมและกระเทียมทำให้น้ำมันมีกลิ่นหอม ทำให้เส้นมีกลิ่นหอมไปได้กลิ่นแป้ง

น้ำผัดไทยต้องใช้น้ำตาลทรายเพราะคุณค่าความมันและความหวานได้ดีกว่าน้ำตาลปีบ น้ำผัดไทยเก็บใส่ขวดเข้าตู้เย็นช่องธรรมดาเก็บได้ประมาณ 2-3 เดือน ใช้น้ำผัดไทยทำกุ้งราดซอสทะเล กุ้งย่างราดน้ำผัดไทยโรยด้วยหอมเจียว หรือทำเป็นน้ำส้มตำไทย โดยผสมพริกแห้งเม็ดใหญ่และกระเทียมโกลกละเอียด

หัวปลีหั่นฝอยแล้วต้องแช่น้ำสนกับน้ำมะนาวจะไม่ดำ น้ำมันเป็ยกเมื่อหั่นทรงแล้วต้องดับไฟสุกก่อนจึงจะหอม