

### เส้นไหมไถฉีก

#### ส่วนผสมเส้นไหมไถฉีก

1. ออกไก่	1	ชิ้น
2. รากผักชี	3	ราก
3. กระเทียม	3	หัว
4. พริกไทยเม็ด	15	เม็ด
5. ใบเตย	2	ใบ
6. น้ำสะอาด	1,000	มิลลิเมตร
7. ผงปรุงรสฟ้าไทย	15	กรัม
8. เกลือ	5	กรัม
9. ซีอิ้วขาว	15	กรัม
10. น้ำตาลทราย	5	กรัม

#### ส่วนผสมน้ำปรุงเส้นไหม

1. น้ำซूपไก่	115	กรัม
2. ซีอิ้วขาว	15	กรัม
3. น้ำตาลทราย	15	กรัม
4. เกลือ	5	กรัม
5. ซอสหอยนางรม	15	กรัม
6. ผงปรุงรสฟ้าไทย	5	กรัม
7. น้ำส้มสายชู	15	กรัม
8. กระเทียมเจียว	20	กรัม
9. เส้นไหม	200	กรัม
10. ผักกาดหอม	1	ต้น
11. ต้นหอมผักชีซอย	5	กรัม

## วิธีการทำ

1. ทำน้ำซूपด้วยการใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ซิอิ้วขาว น้ำตาลทราย ผงปรุงรสฟ้าไทย เกลือ และใบเตย ลงไปในหม้อ จากนั้นตามด้วยอกไก่ ต้มเป็นเวลา 30 นาที



2. จากนั้นนำไก่ออกมาพักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น พักไว้



3. ทำน้ำปรุงรสเส้นหมี่ด้วยการนำน้ำซุปลจากการต้มไก่ น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ้วขาว ซอสหอยนางรม ซอสถั่วเหลือง ผงปรุงรสฟ้าไทย และน้ำส้มสายชู มาเคี่ยวด้วยกัน 3-5 นาทีแล้วพักไว้



4. นำเส้นหมี่มาลวกให้นิ่ม เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้



5. จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม รองด้วยผักกาดหอม วางเส้นหมี่ที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้วลงไป โรยหน้าด้วย  
ไก่ฉีก น้ำพริกหมูกระจก กระเทียมเจียว ต้นหอมผักชี และพริกไทย

หมายเหตุ : รับประทานได้ 3 คนทาน

