

★ ★ American ★ ★

FRIED CHICKEN

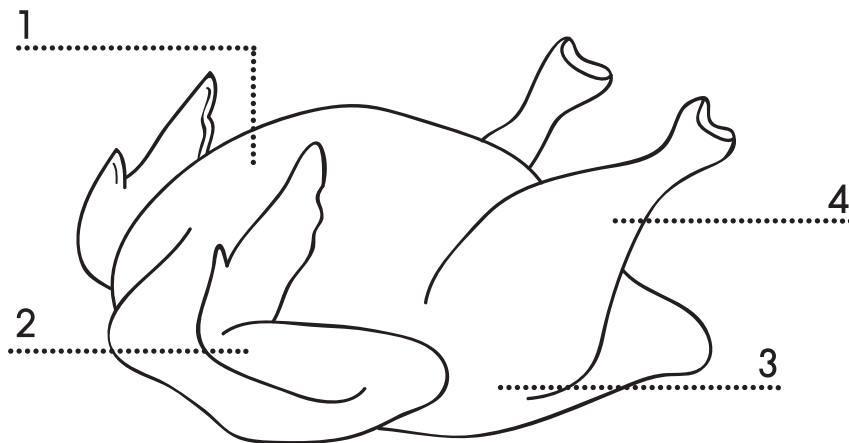
ไก่ทอดอเมริกัน

ไก่ทอดมีหลากหลายรูปแบบ แตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมอาหาร และชิ้นส่วนรูปทรงของไก่ ที่ถูกนำไปทอด บทเรียนนี้ เป็นเรื่องราวของไก่ทอดอเมริกัน ซึ่งเป็นไก่ทอดยอดนิยมที่มีต้นกำเนิด ในตอนใต้ของสหรัฐอเมริกา (Southern Styled Fried Chicken) นั่นเอง

ในการทำไก่ทอดอเมริกัน ชิ้นส่วนหลักของไก่จะถูกนำไปคลุกหรือชุบส่วนผสมแป้งแห้ง (Flour) หรือแป้งเปียก (Batter) แล้วทำให้สุกด้วยการทอด ส่วนผสมของแป้งที่เคลือบอยู่รอบๆ ชิ้นไก่ทำให้ผิว ด้านนอกมีลักษณะบางกรอบ (Crisp) หรือเป็นแป้งกรอบ (Crust) การแบ่งชิ้นส่วนของไก่ จะตัดแบ่ง บริเวณข้อ โดยทั่วไปจะไม่ละกระดูกหรือเลาะหนังไก่ออก

การแบ่งชิ้นส่วน

ไก่ 1 ตัว จะสามารถตัดแบ่งชิ้นส่วนในการทำไก่ทอดอเมริกันได้ทั้งสิ้น 8 ชิ้นด้วยกัน (ส่วนที่เหลือจะไม่ใช้) แบ่งเป็น



- ① ออกไก่ 2 ชิ้น : ออกไก่เป็นส่วนบนของไก่ เนื้อจะมีลักษณะที่นุ่ม ไขมันน้อย ถือเป็นส่วนที่เรียกว่า White Meat (เนื้อสีอ่อน) (ไก่บางสายพันธุ์จะมีส่วนอกที่ใหญ่ สามารถตัดแบ่งเป็นสี่ชิ้นได้)
- ② ปีกไก่ 2 ชิ้น : ปีกไก่เป็นส่วนบนของไก่ที่ต่อจากอก มีขนาดเล็กกว่าอก เนื้อน้อย ไขมันปานกลาง ถือเป็นส่วนของ White Meat (เนื้อสีอ่อน)
- ③ สะโพกไก่ 2 ชิ้น : สะโพกเป็นชิ้นส่วนล่างของไก่ เป็นกล้ามเนื้อที่ทำงานหนัก เพราะต้องรับ น้ำหนักตัว เนื้อแน่นและมีไขมันสูงกว่าส่วนบน ถือเป็นส่วนของ Dark Meat (เนื้อสีเข้ม) ซึ่งใช้เวลาทอดที่นานกว่าส่วน White Meat (เนื้อสีอ่อน)
- ④ น่องไก่ 2 ชิ้น : น่องถือเป็นส่วนล่างของไก่เช่นกัน เป็นส่วน Dark Meat (เนื้อสีเข้ม)

โดยทั่วไป ส่วนของ Dark Meat (เนื้อสีเข้ม) จะใช้เวลาทอดที่นานกว่าส่วน White Meat (เนื้อสีอ่อน)

การหมักและการแช่น้ำเกลือ (Marinating / Brining)



การเพิ่มรสชาติและพัฒนาเนื้อสัมผัสของเนื้อไก่ให้มีรสและนุ่มทำได้โดยการหมัก (Marinating) และการแช่น้ำเกลือ (Brining)

- การหมัก (Marinating) โดยทั่วไปจะหมักกับบัตเตอร์มิลค์หรือนมสด สามารถปรุงรสด้วยส่วนประกอบอื่นๆ เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ เกลือ พริกไทย ผงปรุงรสต่างๆ หรือแม้กระทั่ง ซอสพริก บัตเตอร์มิลค์จะช่วยทำให้เนื้อไก่นุ่ม เนื่องจากมีความเป็นกรด
- การแช่น้ำเกลือ (Brining) โดยทั่วไป จะได้แก่ น้ำสะอาดที่ผสมเกลือ บางสูตรจะมีส่วนผสมของน้ำตาลทรายเล็กน้อย เกลือที่อยู่ในน้ำหมักจะทำให้โปรตีนในเนื้อสัตว์คลายตัว ทำให้เนื้อไก่มีความนุ่ม รวมถึงเพิ่มรสให้กับเนื้อไก่

การคลุกแป้ง (Flour Coating)



หลังจากการหมักหรือการแช่น้ำเกลือ ชิ้นไก่จะถูกนำไปคลุกกับแป้ง เมื่อเวลานำไปทอด จะทำให้ผิวด้านนอก มีลักษณะกรอบ เวลาที่ชิ้นไก่อยู่ในน้ำมันที่ร้อน ความชื้นและรสชาติบางส่วนจะถูกซึมซับ ด้วยตัวแป้งที่เคลือบไว้ทำให้ตัวแป้งมีสีน้ำตาลอ่อน และมีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น แป้งที่นิยมใช้ ได้แก่ แป้งสาลี แต่ก็จะมีบางสูตรที่ผสม แป้งข้าวโพด เพื่อเป็นการลดอุณหภูมิโดยรวมในแป้งและช่วยเพิ่มความกรอบ บางสูตร

ก็จะใส่คอร์นมิลเพื่อเป็นการเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแป้งและ ในบางสูตรก็จะใส่ผงฟูเพื่อช่วยเพิ่มอากาศและทำให้แป้งมีความกรอบเบาขึ้น ส่วนเครื่องปรุงรส และเครื่องเทศที่นิยมใช้นั้น ได้แก่ เกลือ พริกไทยดำ พริกคาเยน ปาปริก้า ผงกระเทียม ออริกาโน ผงปรุงรสเคจุนและผงหอม เป็นต้น

การทอด (Frying)



น้ำมันที่เหมาะสมกับการทอดไก่ ควรมีจุดเกิดควันสูง (High Smoke Point) หรือทนความร้อน ได้สูงนั่นเอง นอกจากนั้น ต้องเป็นน้ำมันที่ไม่มีกลิ่นเฉพาะตัว น้ำมันที่นิยมใช้ในการทอดไก่ ได้แก่ น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันข้าวโพด น้ำมันคาโนลา น้ำมันรำข้าว หรือหลายๆ คนก็จะใช้ซอร์เตกนนิ่งในการทอด

อุณหภูมิที่เหมาะสมเป็นเรื่องสำคัญ น้ำมันต้องร้อนพอที่จะทำให้ผิวของไก่ทอดด้านนอก มีสีเหลืองทอง แต่ต้องไม่ร้อนเกินไป เพราะกว่าไก่จะสุกดี ผิวที่ด้านนอกอาจจะมีสีที่เข้มเกินไป โดยหลักการก่อนที่จะใส่ชิ้นไก่ลงไป น้ำมันควรจะร้อนดี เพราะหลังจากที่ใส่ชิ้นไก่ลงไปแล้ว อุณหภูมิจะลดลงประมาณ 20 องศาเซลเซียส ซึ่งหลังจากที่เราได้ผิวด้านนอกที่กรอบและสีสวยดีแล้ว เราควรรักษาอุณหภูมิที่ต่ำลงไว้เพื่อให้มั่นใจว่าด้านในของไก่จะสุกทั่วถึงดี

วิธีการทอดไก่มี 3 รูปแบบหลักๆ ด้วยกัน ได้แก่

1. ทอดน้ำมันตื้น (Shallow Frying)

เป็นการทอดในกระทะที่มีปากกว้าง ใส่น้ำมันลงไปให้สูงประมาณ 1 ½ นิ้วเท่านั้น เวลาที่ใส่ไก่ลงไป น้ำมันจะไม่ท่วมชิ้นไก่ดี แต่จะต้องสูงเกินครึ่งหนึ่งของชิ้นไก่ เมื่อเวลาที่ใช้ทอดผ่านไปครึ่งหนึ่ง ก็จะพลิกกลับด้านชิ้นไก่ การทอดในน้ำมันตื้น เป็นวิธีที่ได้รับความนิยมในครัวเรือน เพราะใช้น้ำมันไม่มาก

2. ทอดน้ำมันท่วม (Deep Frying)

ส่วนใหญ่จะเป็นการทอดในหม้อทอดไฟฟ้าซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ข้อดีคือ ไม่ต้องพลิกด้าน ของไก่ และชิ้นไก่จะสุกและได้สีที่เท่ากันทั้งชิ้น ข้อเสียคือต้องใช้น้ำมันจำนวนมาก

3. ทอดสุญญากาศ (Broasting)

เป็นวิธีการทอดไก่ด้วยหม้อทอดสุญญากาศ ซึ่งใช้ในร้านอาหารหรืออุตสาหกรรมอาหารใหญ่ๆ เท่านั้น เป็นนวัตกรรมที่ทำให้ไก่ที่ทอดนั้น มีเนื้อที่นุ่ม และหนังที่กรอบ

เคล็ดลับไก่ทอด

1. เลือกใช้น้ำมันที่มีรสเป็นกลางและไม่มีกลิ่นที่สำคัญต้องเป็นน้ำมันที่สามารถทนความร้อนได้
2. ไม่ทอดไก่จำนวนมากเกินไปใน 1 ครั้ง เพราะจะทำให้อุณหภูมิน้ำมันลดลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ตัวแป้งอมน้ำมันและแฉะ
3. ในช่วงแรกของการลงทอด ไม่ควรขยับไก่ไปมา เพราะจะทำให้แป้งที่คลุมอยู่ด้านนอก หลุดออกจากตัวไก่
4. พักไก่หลังจากที่ทอดเสร็จแล้วเป็นเวลาประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาที่ใช้ทอด ช่วยให้ไอน้ำในไก่ ไม่ไหลออกมาในเวลาที่ยกขึ้นไก่ ซึ่งจะส่งผลให้เนื้อไก่ไม่แห้ง

ในบทเรียนไก่ทอดอเมริกันนี้ เราจะได้เรียนรู้ถึงวิธีการทอดไก่แบบดั้งเดิม และอีก 2 วิธีทอดแบบ 2 ขั้นตอน ซึ่งถูกพัฒนาขึ้นมาเพื่อความสะดวกที่แตกต่าง รวมถึงการชุบแป้งทอดในรูปแบบที่แตกต่างด้วย



ไก่หมักกับบัตเตอร์มิลค์ คลุกในแป้งทอดปรุงรสในสไตล์อเมริกัน แป้งทอดสูตรนี้จะมีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดช่วยทำให้กรอบแต่ไม่แข็งมากเกินไป ปรุงรสด้วยเครื่องเทศมากมาย ทอดในรูปแบบดั้งเดิมในน้ำมันตื้น (Shallow Frying) จนสุกดี



- ไก่ (ขนาด 1.2-1.5 กิโลกรัม) 1 ตัว

ส่วนผสมในการหมัก

- บัตเตอร์มิลค์ 1 ½ ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา

แป้งทอด

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ½ ถ้วย
- แป้งข้าวโพด ½ ถ้วย
- เกลือผสมกระเทียม 1 ½ ช้อนชา
- ผงหอม 1 ช้อนชา
- พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- ปาปริก้า 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตัดไก่เป็น 8 ชิ้นตามมาตรฐาน
2. ผสมบัตเตอร์มิลค์กับเกลือ แล้วนำไก่ลงหมัก พักในตู้เย็นเป็นเวลา 4 ชั่วโมง หรือข้ามคืน
3. ผสมส่วนประกอบของแป้งทอดให้เข้ากันดี นำไก่ออกจากบัตเตอร์มิลค์ นำลงไปคลุกเคล้ากับแป้ง พักชิ้นไก่ในส่วนผสมของแป้งเป็นเวลา 20-30 นาที (ขั้นตอนนี้ ช่วยให้แป้งติดไก่ได้ดีขึ้น และเป็นการปรับอุณหภูมิไก่ที่ออกจากตู้เย็นให้คลายความเย็น)
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะให้มีความสูง 1 ½ นิ้ว ตั้งน้ำมันที่ 170 องศาเซลเซียส นำไก่ลงทอด อุณหภูมิของน้ำมันจะลดลง รักษาอุณหภูมิไว้ที่ 150 องศาเซลเซียส พลิกด้านของไก่เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งทาง ทอดจนไก่สุกดี (ส่วนของน่องและสะโพกใช้เวลาอยู่ที่ 16-18 นาที ส่วนอกและส่วนปีกอยู่ที่ 14-16 นาที อยู่ที่ขนาดชิ้นของไก่) การทดสอบความสุกของไก่ทำได้โดยใช้มีดจิ้มไปที่กลางชิ้นไก่ น้ำด้านในที่ไหลออกมาต้องมีลักษณะที่ใสไม่ขุ่น หรือมีเลือดผสม
5. พักไก่บนตะแกรงประมาณ 8-10 นาที พร้อมรับประทาน

ไก่ทอดสูตรนี้ใช้ 2 เทคนิค 2 ขั้นตอนในการทำให้สุกสมบูรณ์ ชิ้นไก่ที่ถูกหมักด้วยเบตเตอร์มิลค์นำไปคลุกเคล้ากับแป้งถึงสองรอบเพื่อเอาใจคนที่ชอบแป้งกรอบหนาๆ แดมแป้งสูตรนี้ จะมีส่วนผสมของผงฟูเพื่อเพิ่มความเบาโปร่งให้กับตัวแป้ง หลังจากนั้น จึงนำไปทอดด้วยความร้อนสูงจนได้แป้งด้านนอกที่กรอบ และมีสีเหลืองทองตามความต้องการ ก่อนนำไปเข้าอบต่อเพื่อให้เนื้อไก่ด้านในสุกดี

ข้อดีของสูตรนี้ คือไก่ทอดจะมีสีที่ไม่เข้มเกิน และสามารถทำไว้ก่อนล่วงหน้าถึงขั้นตอนของการทอด โดยพักให้เย็นลงหลังจากทอดเสร็จแล้วจึงแช่เย็นเก็บไว้ เมื่อต้องการรับประทาน ก็นำมาอบให้ด้านในสุกดี

- ไก่ (ขนาด 1.2-1.5 กิโลกรัม) 1 ตัว
- ส่วนผสมในการหมัก
- เบตเตอร์มิลค์ 1 ½ ถ้วย
 - เกลือ 1 ช้อนชา
- แป้งทอด
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ½ ถ้วย
 - แป้งข้าวโพด ½ ถ้วย
 - ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
 - เกลือผสมกระเทียม 1 ½ ช้อนชา
 - ผงหอม 1 ช้อนชา
 - พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
 - ปาปริก้า 1 ช้อนชา



วิธีทำ

1. ตัดไก่เป็น 8 ชิ้นตามมาตรฐาน
2. ผสมเบตเตอร์มิลค์กับเกลือ แล้วนำไก่ลงหมัก พักในตู้เย็นเป็นเวลา 4 ชั่วโมง หรือข้ามคืน
3. ผสมส่วนประกอบของแป้งทอดให้เข้ากันดี นำไก่ออกจากเบตเตอร์มิลค์ นำลงไปคลุกเคล้ากับแป้ง เคาะแป้งส่วนเกินออก พักไว้ 5 นาที แล้วนำไก่กลับไปชุบในเบตเตอร์มิลค์ และแป้งอีกครั้ง พักชิ้นไก่ในส่วนผสมของแป้งเป็นเวลา 20-30 นาที (ขั้นตอนนี้ ช่วยให้แป้งติดไก่ได้ดีขึ้น และเป็นการปรับอุณหภูมิไก่ที่ออกจากตู้เย็นให้คลายความเย็น)
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะให้มีความสูง 1 ½ นิ้ว ตั้งน้ำมันที่ 180 องศาเซลเซียส นำไก่ลงทอด อุณหภูมิของน้ำมันจะลดลง รักษาอุณหภูมิไว้ที่ 160 องศาเซลเซียส ทอดจนผิวด้านนอกมีสีที่สวยตามต้องการ (ส่วนของน่องและสะโพกใช้เวลาอยู่ที่ 10 นาที ส่วนอกและปีกอยู่ที่ 8 นาที อยู่ที่ขนาดชิ้นของไก่)
5. เปิดเตาอบที่ 170 องศาเซลเซียส วางไก่บนถาดอบรองตะแกรง อบต่ออีก 20 นาที หรือจนสุกดี การทดสอบความสุกของไก่ทำได้โดยใช้มีดจิ้มไปที่กลางชิ้นไก่ น้ำด้านในที่ไหลออกมาต้องมีลักษณะที่ใสไม่ขุ่น หรือมีเลือดผสม
6. พักไก่บนตะแกรงประมาณ 8-10 นาที พร้อมรับประทาน



อีกหนึ่งสูตรของไก่ทอดที่ใช้ 2 เทคนิค 2 ขั้นตอน โดยการนำชิ้นไก่ไปต้มในน้ำสต็อกโดยใช้ไฟอ่อน เพื่อให้ไก่สุกซ้าๆ ก่อนที่จะนำมาเคล้ากับแป้งทอดปรุงรสที่มีส่วนผสมของคอร์นมีล แล้วนำไปทอดด้วยความร้อนสูง โดยใช้ระยะเวลาไม่นาน การใส่คอร์นมีลในแป้งทอดเป็นอีกทางเลือก สำหรับคนที่ชอบแป้งทอดแบบที่มีเนื้อสัมผัสกรุบกรอบผสมอยู่ด้วย

ข้อดีของไก่ทอดสูตรนี้คือ การเพิ่มรสชาติของเนื้อไก่ได้โดยใช้เวลาน้อยกว่าการหมักด้วยบัตเตอร์มิลค์ และสามารถทำขั้นตอนแรกไว้ล่วงหน้าก่อนได้เช่นกัน

| | | |
|-------------------------------|-----|----------|
| • ไก่ (ขนาด 1.2-1.5 กิโลกรัม) | 1 | ตัว |
| • บัตเตอร์มิลค์ | ½ | ถ้วย |
| น้ำสต็อก | | |
| • กระเทียม | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • หอมใหญ่ (ซอย) | ¼ | หัว |
| • ใบกระวาน | 1 | ใบ |
| • เม็ดพริกไทยดำ | 1 | ช้อนชา |
| • เกลือ | 1 | ช้อนชา |
| • ชিং | 5 | แวน |
| แป้งทอด | | |
| • คอร์นมีล | ½ | ถ้วย |
| • แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 1 ½ | ถ้วย |
| • แป้งข้าวโพด | ½ | ถ้วย |
| • ผงฟู | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • เกลือผสมกระเทียม | 1 ½ | ช้อนชา |
| • ผงหอม | 1 | ช้อนชา |
| • พริกไทยดำ | 1 | ช้อนชา |
| • ปาปริก้า | 1 | ช้อนชา |



วิธีทำ

1. ตัดไก่เป็น 8 ชิ้นตามมาตรฐาน จัดเรียงลงในหม้อ พร้อมกับส่วนประกอบของน้ำสต็อก ใส่น้ำลงไปให้ท่วมดี นำไปตั้งไฟ พอน้ำเดือด ให้ลดไฟลงไม่ให้เดือดพล่าน ช้อนฟองออก ต้มต่อเป็นเวลา 3 นาที ปิดฝาหม้อ ยกหม้อออกจากความร้อน พักไก่ในน้ำสต็อก พักให้เย็นลงประมาณ 30 นาที นำไก่ออกจากน้ำสต็อก พักบนตะแกรงให้ด้านนอกของชิ้นไก่แห้งลง
2. นำชิ้นไก่ไปเคล้ากับบัตเตอร์มิลค์
3. ผสมส่วนประกอบของแป้งทอดให้เข้ากันดี นำไก่ออกจากบัตเตอร์มิลค์ นำลงไปคลุกเคล้ากับแป้ง พักชิ้นไก่ในส่วนผสมของแป้งเป็นเวลา 20-30 นาที
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะให้มีความสูง 1 ½ นิ้ว ตั้งน้ำมันที่ 180 องศาเซลเซียส นำไก่ลงทอด อุณหภูมิของน้ำมันจะลดลง รักษาอุณหภูมิไว้ที่ 160 องศาเซลเซียส ทอดจนผิวด้านนอกมีสีที่สวยตามต้องการ ทดสอบความสุกของไก่ทำได้โดยใช้มีดจิ้มไปที่กลางชิ้นไก่ น้ำด้านในที่ไหลออกมาต้องมีลักษณะที่ใส ไม่ขุ่น หรือมีเลือดผสม
5. พักไก่บนตะแกรงประมาณ 3-4 นาที พร้อมรับประทาน

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็วยังให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน