

สูตรสำหรับชาววัง ภาพยนตร์हेชมเครื่องคาวหวาน สมัยรัชกาลที่ 2



สูตรสำหรับชาววัง ภาพยนตร์हेชมเครื่องคาวหวาน

สูตรสำหรับชาววัง ภาพยนตร์हेชมเครื่องคาวหวาน วันนีัรสรินทร์จะพามาเก็บสูตร อาหารโบราณตั้งแต่สมัยสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย นะคะ อาหารทั้งหมดนี้จะอยู่ในบทพระราชนิพนธ์ ภาพยนตร์हेชมเครื่องคาวหวาน ที่อาจจะเห็นได้ทุกวันนี้นะบางเมนู แต่บางเมนูก็หาทานได้ยากแล้วนะคะ คุณที่สนใจสามารถดาวน์โหลดสูตรไปลองทำดูได้เลยค่ะ อาหารชาววังประดิษฐ์ประดอยช่างทำ พิถีพิถันเรื่องเครื่องปรุง และวัตถุดิบ ทำออกมาด้วยใจ ทำก็ครั้งก็อร่อยค่ะ รับรองได้เลย

มัสมั่น



หนึ่งในเมนูสำคัญในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ซึ่งก็คือ “มัสมั่น” นั่นเอง มัสมั่นเป็นอาหารเลื่องชื่อ ด้วยรสชาติที่หอมกรุ่นเครื่องเทศ และรสชาติ หวานเค็ม เปรี้ยวอันลงตัว ทำให้มัสมั่นเป็นหนึ่งในอาหารที่ครองใจคนทุกเชื้อชาติ และเป็นอาหารไทยที่ถูกจัดเป็นอันดับหนึ่งของเว็บไซต์ซีเอ็นเอ็นเอ็นโก สำหรับแกงมัสมั่น ไม่ว่าจะทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ จิ้มด้วยขนมปัง หรือ โรตีสี แบบอินเดียก็เข้ากัน

มัสมั่นแกงแก้วตา
ขายได้ไต่กลิ่นแกง

หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
แรงอยากใหไฟฝนหา



สูตรพริกแกงมัสมั่น

พริกชี้ฟ้าแห้งบางช้าง	25	เม็ด
ข่าหั่นละเอียดคั่ว	10	กรัม
พริกไทย	10	กรัม
ตะไคร้	100	กรัม
ลูกจันทร์	2	เม็ด
ดอกจันทร์	8	ดอก
ลูกผักชี	25	กรัม
กานพลู	25	ดอก
กระเทียม	80	กรัม
อบเชย	2	ก้าน

หอมแดง	120	กรัม
ลูกกระวาน	30	กรัม
ยี่หระ	20	กรัม

วิธีทำพริกแกงมัสมั่น

1. นำเครื่องแกงมัสมั่นมาคั่วในกระทะด้วยไฟเบาให้หอม
2. นำเครื่องเทศที่ผ่านการคั่วแล้ว มาโขลกให้ละเอียด โดยใส่ลงไปทีละอย่าง
3. ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อย ให้เครื่องเทศสุกจะไม่ป่วน

น้ำแกงมัสมั่น

ส่วนประกอบน้ำแกงมัสมั่น

หัวกะทิ	2500	กรัม
น้ำพริกแกงมัสมั่น	250	กรัม
น้ำตาลปีก	150	กรัม
น้ำปลาดี	200	กรัม
น้ำมะขามเปียก	70	กรัม
ยี่หระคั่วบดละเอียด	10	กรัม

วิธีทำน้ำแกงมัสมั่น

1. แยกหัวกะทิมาครึ่งหนึ่งผัดกับพริกแกง ค่อยๆหยอดทีละทัพพื่ออย่าใช้ไฟแรงจัด จนเครื่องแกงแตกมัน
2. แบ่งหัวกะทิที่เหลือออกเป็น 2 ส่วน อีกส่วนที่เหลือแยกผสมน้ำสะอาด
3. เทหัวกะทิที่ผสมแล้วลงไปเครื่องแกงที่ผัดครึ่งหนึ่ง รอให้เดือด
4. ปรงรสด้วย น้ำตาลปีก มะขามเปียก น้ำปลาดี คนให้ละลายเข้ากัน
5. ทิ้งไว้จนเดือดน้ำแกงแตกมันสวยงาม ตามด้วยกะทิส่วนที่เหลือ
6. ลองชิมอีกครั้งว่าขาดรสอะไรไป น้ำแกงมัสมั่นที่ดีต้อง หวานน้ำ และตามด้วยรสเค็มเปรี้ยวตามลำดับ



สูตรแกงมัสมั่นเนื้อ (สูตรนี้สำหรับ 1 ที่)

น้ำแกงมัสมั่น	340	กรัม
เนื้อน่องลายเคี้ยว	110	กรัม
หอมใหญ่	40	กรัม

มันฝรั่งต้ม(หั่นชิ้น)	50	กรัม
ถั่วงอก	30	กรัม
ผงยี่หระ	0.25	ช้อนชา

วิธีทำแกงมัสมั่นเนื้อ

1. อุ่นน้ำแกงมัสมั่นให้เดือด
2. ใส่เนื้อน่องลายที่เราเคี้ยวไว้แล้วลงไป ให้เนื้อดูดน้ำแกงดี
3. ใส่หอมใหญ่ มันฝรั่ง คนให้เข้ากัน
4. ใส่ถั่วงอก ผงยี่หระ คนให้เข้ากันซักพักพอถึงนิ่มอ่อนตัว จัดเสิร์ฟ

ยำใหญ่



ยำใหญ่ สูตรนี้เป็นสูตรโบราณที่คุณย่าได้บันทึกเก็บไว้ เป็นยาที่ครบเครื่องด้วยเนื้อสัตว์หลายชนิด ทั้งหมู ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ประปรายด้วยเครื่องปรุงรสสูตรลับ อร่อยเด็ดขนาดที่พลาดไม่ได้เลยทีเดียว จากภาพให้ชมเครื่องคาวหวานบนนี้ ทำให้รู้ว่าในการปรุงจานนี้ต้องใช้ น้ำปลาญี่ปุ่น หรือ โซยุญี่ปุ่นเองค่ะ นำทานทีเดียวเลยนะคะ

ยำใหญ่ใส่สารพัด
รสดีด้วยน้ำปลา

วางแผนจัดหลายเหลือดรา
ญี่ปุ่นล้ำย้าวนใจ

สูตรยาใหญ่

เนื้อไก่ต้ม ฉีกเป็นชิ้นๆ	500	กรัม
ปลาหมึกย่าง ฉีกเป็นชิ้นๆ	1	ตัว
วุ้นเส้นลวก	50	กรัม
แตงกวา ฝานบางๆ	500	กรัม
ใบสะระแหน่ เด็ดเป็นใบๆ	1	ถ้วย
หอมใหญ่ซอย	300	กรัม
เนื้อหมูต้ม หั่นเป็นชิ้นๆ	300	กรัม
กุ้งสดลวก	200	กรัม
กระเทียมดองซอย	1/2	ถ้วย
เห็ดหูหนูสดลวก	300	กรัม
หัวไชเท้าฝานบางๆ	500	กรัม
ไข่เป็ดต้ม	6	ฟอง
ผักกาดหอม (แต่งจาน)	100	กรัม

เครื่องปรุงรสสำหรับยาใหญ่

น้ำมะนาว	1	ถ้วย
น้ำปลา	3/4	ถ้วย
น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย
พริกแดงหั่นฝอย	1/4	ถ้วย
พริกขี้หนูโขลก	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำยาใหญ่

- ผสมเครื่องปรุงรสเข้าด้วยกัน ซึ่งคือ น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกแดงหั่นฝอย พริกขี้หนูโขลก ผสมเสร็จแล้วพักไว้
- นำเนื้อสัตว์และผักทั้งหมด นำมาคลุกผสมกัน ยกเว้นใบสะระแหน่ และไข่
- ใส่เครื่องปรุงรสที่ผสมไว้ นำมาผสม คลุกให้เข้ากัน
- ตักใส่จานที่รองด้วยใบผักกาดหอม
- ตกแต่งด้วยไข่ โรยพริกแดง และใบสะระแหน่ พร้อมเสิร์ฟ

แกงเทโพ



แกงเทโพ อร่อยเด็ดเปรี้ยวเค็มมัน อร่อยตามตำรับโบราณ

เมนูแกงเทโพสูตรนี้เป็นสูตรโบราณที่ทำทาน กันตั้งแต่ดั้งเดิมนะคะ รสชาติจะเปรี้ยวนำ และเค็มตาม หวานมา กลมกล่อม แกงเทโพนี้จะมีเอกลักษณ์เด่นคือความมัน ในอดีตจะใช้ส่วนท้องปลาเทโพ ดังที่ได้ถูกกล่าวในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ปลาในตระกูลเดียวกับปลาสวาย แต่เดี๋ยวนี้หายากมากคะ เลยดัดแปลงเป็นหมูสามชั้นแทน และบางทีก็จะใช้ปลาสวายแทนคะ ผักบุ้งที่ใช้ในแกงเทโพต้องเป็นผักบุ้งไทยนะคะ

เทโพพื้นเนื้อท้อง

เป็นมันย่องล่องลอยมัน

นำชตรศครามครัน

ของสวรรค์เสวยรมย์

สูตรเครื่องแกงเทโพ

พริกบางช้างแห้ง	50	กรัม
หอมแดง	0.3	ถ้วย
กระเทียมซอย	0.3	ถ้วย
ข่าซอย	1	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	0.25	ถ้วย
ผิวมะกรูด	1	ช้อนชา
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา

เกลือ	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ

สูตรแกงเทโพ

ผักนึ่งไทยหั่นท่อน	750	กรัม
น้ำมะขามเปียก	0.5	ถ้วย
น้ำมะกรูด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	0.5	ถ้วย
น้ำปลา	0.5	ถ้วย
ปลาเค็มปิ้งป่น	2	ช้อนชา

วิธีทำแกงเทโพ

1. คั้นกะทิสดให้ได้หัวกะทิ 3 ถ้วยหางกะทิ 5 ถ้วย
2. โขลกส่วนผสมของพริกแกงให้ละเอียดไม่มีพริกแล่นใบ
3. นำหางกะทิตั้งไฟกลางใส่หมูสามชั้นลงไปเคี่ยว
4. นำหัวกะทิตามาผัดกับเครื่องแกงเทโพ ค่อยๆหยอดลงไปทีละทัพพีจนแตกมันสวยตามต้องการ
5. นำเครื่องแกงหัวกะทิตี่แตกมันลงไปในหม้อหางกะทิ คนให้เข้ากัน
6. ใส่ผักนึ่ง และเครื่องปรุงรส มะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำตาล น้ำปลา ปลาเค็ม รอให้ผักนึ่งสุก ยกลง

ขนมจีนน้ำยา



WWW.ROSALYNTH.COM



ROSALYNTH



CONTACT@ROSALYNTH.COM

ขนมจีนน้ำยา เครื่องแกงเข้มข้นน้ำยาข้น

เมนูคุ้นเคยอย่างขนมจีนน้ำยา เครื่องแกงเข้มข้นน้ำยาข้น ไม่มีงานเทศกาลงานบุญใดที่ไม่มีขนมจีนน้ำยา สูตรนี้เป็นสูตรมาตรฐาน แต่ก็แฝงไปด้วยความเข้มข้นของเครื่องแกง และน้ำยา กินคู่กับผักแนมหอมๆ สดชื่นมากจนเดียวไม่เคยพอเลยล่ะ

ความร่ำกักเปลี่ยนท่า
กล่อมกลมกล่อมเกลี้ยงกลม

ทำน้ำยาอย่างแกงขม
ขมไม่วายคลับคล้ายเห็น



สูตรเครื่องแกงขนมจีนน้ำยา

พริกแห้งเม็ดใหญ่	100	กรัม
หอมแดง	100	กรัม
กระเทียม	100	กรัม
ข่าสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
กระชาย	500	กรัม
ตะไคร้	100	กรัม

สูตรขนมจีนน้ำยา

เนื้อปลาช่อน	1500	กรัม
น้ำต้มปลา	7	ถ้วย
มะพร้าวขูด	1000	กรัม
ปลาอินทรีเค็มปิ้ง	0.5	ถ้วย
ขนมจีน	3	กิโลกรัม
ลูกชิ้นปลา	1000	กรัม
พริกจินดาแดง (ตามชอบลอยหน้าน้ำยา)		

ผักเคียงขนมจีนน้ำยา

- ถั่วงอกเด็ดหาง
- ผักกาดดองลวก

3. มะระซอยลวก
4. กะหล่ำปลีหั่นฝอย
5. ใบแมงลัก

วิธีทำขนมจีนน้ำยา รสรินทร์

1. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียดพริกไม่เล่นใบ
2. ต้มปลาให้สุก แกะเอาแต่เนื้อแล้วโขลกให้ละเอียดรวมกับเครื่องแกงขนมจีนน้ำยา
3. คั้นกะทิสด ใส่น้ำรวมได้ 8 ถ้วยและคั้นกรองเอาแต่น้ำ
4. นำเครื่องแกงละลายลงในกะทิสด ใส่น้ำปลาเค็ม น้ำปลา น้ำตาลปรุงรส ตั้งไฟให้เดือด
5. ใส่ลูกชิ้น พริกจินดาแดงโรยหน้า ชิมรสและปรับรสให้อร่อย
6. จัดเสิร์ฟคู่ ขนมจีน โดยตัดกราด แฉกด้วยใบแมงลัก กะหล่ำปลีฝอย ถั่วงอก ผักกาดดอง หรือผักอื่นๆตามชอบ

ข้าวหุง



ข้าวหมกไก่ เครื่องเทศหอม รสชาติเข้มข้นคำ

ข้าวหมกไก่ รสรินทร์ เครื่องเทศหอม รสชาติเข้มข้นคำ โบราณเรียกข้าวบู่หรี บางทีก็บอกว่ามาจาก ข้าวกะบุรี หรือ กรุงกมบล ประเทศอัฟกานิสถาน บางทีก็บอกว่าเพี้ยนคำมาจาก บริยานี มีที่มาจากเปอร์เซีย เป็นอาหารโบราณที่มีมานานแล้ว ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานดังนี้ สูตรนี้เป็นสูตรเด็ดที่หอมเครื่องเทศ ทานกับน้ำจิ้ม เป็รียวหวาน ทานกับซूपแบบแซก อร่อยมากค่ะ

“ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น



สูตรข้าวหมกไก่ รสรินทร์

ข้าวสารหอมมะลิเก่า	1,000	กรัม
น้ำสะอาด	4	ถ้วย
นมสด	1 1/2	ถ้วย
เนื้อไก่	1,000	กรัม
หอมแดงซอย	1	ถ้วย
เนย	1 1/2	ถ้วย
น้ำมันสำหรับทอด		

สูตรเครื่องหมกไก่

ขิงแก่สับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	3	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วละเอียด	1 1/2	ช้อนชา
ยี่หร่าคั่วบด	1 1/2	ช้อนชา
ผงขมิ้น	2	ช้อนชา
อบเชยป่น	1	ช้อนชา
กานพลูป่น	1/2	ช้อนชา
ลูกกระวานป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

ผักเคียงข้าวหมกไก่

1. แตงกวา
2. ผักกาดหอม
3. ต้นหอม

สูตรน้ำจิ้มข้าวหมกไก่

พริกชี้ฟ้าเขียว	6	เม็ด
พริกชี้หนูเขียว	10	เม็ด
สะระแหน่	1	กำ
กระเทียมโขลกละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย
เกลือป่น	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	3/4	ถ้วย

วิธีทำน้ำจิ้มข้าวหมกไก่

นำเครื่องจิ้มทั้งหมดผสมรวมกันปั่นให้ละเอียด ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดยกลง

วิธีทำข้าวหมกไก่

1. นำไก่ทั้งหมดมาเคล้ากับเครื่องหมัก หมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
2. เจียวหอมแดงกับเนยให้เหลืองกรอบ พักไว้
3. แบ่งข้าวและไก่ออกเป็น 3 ส่วนเท่าๆกัน ลงข้าวและไก่ที่ละลายส่วนโดยโรยหอมเจียวทุกชั้น
4. เทน้ำสะอาด และ นมสด พร้อมทั้งน้ำหมักไก่ลงในหม้อ นำไปหุงให้สุก
5. ตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ โรยหอมเจียว เคียงผัก แดงกวา ผักกาดหอม และต้นหอม ทานกับน้ำจิ้ม และซूप

ล่าเตียง ห่อม



หุ้่ม ลำเตี๋ยง ของว่างชาววังโบราณ

หุ้่ม ลำเตี๋ยง เป็น ของว่างชาววังโบราณ ที่ปรากฏอยู่ในพระราชนิพนธ์ ภาพย้ให้เรือเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชชาติ ของหุ้่ม และลำเตี๋ยงเป็น แบบเครื่องเม้งโบราณคือ มีรสชาติของสามเกลอ หอม รากผักชี กระเทียม และพริกไทย ที่โขลกสดใหม่ ผสมกับความหอมมันของถั่วลิสงคั่ว แต่ที่ผลิต่างออกไปนั้น คือ จะใส่เนื้อกุ้ง และใส่หมูสับ มีการประดิษฐ์ ประดอยทำเป็นคำ ตกแต่งอย่างละเมียดละไม ดูแล้วน่ารักน่าชัง น่ารับประทานไปเสียหมดเลยคะ

ที่นี่ หุ้่มและ ลำเตี๋ยงคือ อาหารชนิดเดียวกันหรือเปล่า ขอตอบว่าไม่ใช่คะ เพราะในบทพระราชนิพนธ์ ท่านประพันธ์ไว้ 2 บท แยกหุ้่มและ ลำเตี๋ยงออกจากกันอย่างชัดเจน และเรื่อง หุ้่ม และ ลำเตี๋ยงที่ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ กล่าวไว้ว่า หุ้่ม ห่อด้วยไข่ทอดเป็นแผ่นบางๆ ส่วน ลำเตี๋ยงนั้นทำยากกว่าเพราะต้องทำไข่เป็นตารางแล้วนำมาห่อไส้ เพราะฉะนั้น แยกกันออกแล้วนะคะ ว่าเมนูไหนคือ หุ้่ม เมนูไหน คือลำเตี๋ยง รัชรินทร์ขอรวบรวมสูตรเป็นบทความเดียวกันเลยเพราะส่วนผสมเหมือนกัน ต่างไปแค่รูปลักษณ์ เท่านั้นคะ

หุ้่ม – ภาพย้ให้เรือเครื่องคาวหวาน

เห็นหุ้่มรวมทรวงเศร้า

เจ็บไกลใจอาวรณ์

หุ้่มรุ่มร่าคือไฟฟอน

ร้อนรุ่มรุ่มกลุ่มกลางทรวง

ลำเตี๋ยง – ภาพย้ให้เรือเครื่องคาวหวาน

ลำเตี๋ยงคิดเตี๋ยงน้อง

ลดหลั่นชั้นขอบกล

นอนเตี๋ยงทองท่าเมืองบน

ยนอยากนิทร์คิดแนบนอน



สูตรใส่หุ้่ม ลำเตี๋ยง รัชรินทร์

เนื้อหมูสับ	400	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	200	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	100	กรัม
รากผักชี	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาว	2	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบด	100	กรัม

น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ด	20	ฟอง
พริกชี้ฟ้าซอย (ตามชอบ)		
ผักชีเด็ดใบ (ตามชอบ)		
น้ำมันพืชสำหรับผัด		

วิธีทำไส้ห่อหุ้ม ล่าเตียง

- นำสามเกลอ รากผักชี พริกไทย กระเทียม มาโขลกให้เป็นเนื้อเดียวกันเนียนละเอียด
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัด รากผักชี พริกไทย กระเทียม ให้หอม
- ใส่กุ้ง หอมใหญ่ และหมูสับ ไปรวนให้สุก
- ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย ถั่วลิสงคั่วให้เข้ากันดี ร่อนในกระทะ ปั่นเป็นก้อนได้ พักให้เย็น
- ปั้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดหัวแม่มือ เป็นไส้ สำหรับห่อหุ้ม และ ล่าเตียง



วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับห่อหุ้ม

- ต่อยไข่เป็ดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
- กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
- ตั้งกระทะร้อน เอน้ำมันทาบางๆ หยอดไข่ลงไป แผ่ไข่ให้เป็นแผ่น กลมบาง ทำจนไข่หมด
- นำแผ่นไข่มาวาง บนภาชนะที่แบนแห้ง นำไส้ห่อหุ้มที่เตรียมไว้ วางไว้ตรงกลางแผ่นไข่
- จับปลายทั้งสองด้าน ห่อให้มิดไส้ และตามด้วยปลายทั้งสองด้านที่เหลือ เป็นทรงสี่เหลี่ยม
- แต่งหน้าด้วย ใบผักชี และ พริกชี้ฟ้าซอย เป็นห่อหุ้ม

วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับล่าเตียง

- ต่อยไข่เป็ดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
- กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
- เจียนใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส พับเป็นกรวย ตัดส่วนเกินที่ไม่ใช้ กลัดด้วยไม้กลัดสำหรับโรยไข่
- ตั้งกระทะร้อน เอน้ำมันทาบางๆ ค่อยๆ เทไข่ลงในกรวย โรยไข่ให้เป็นสาย เป็นตาราง พยายามให้สายเท่ากัน ไม่ขาด
- โรยไข่ ไปเรื่อยๆ จนไข่ที่เตรียมไว้หมด จะได้แผ่นไข่ห่อล่าเตียง
- นำแผ่นไข่ห่อล่าเตียง วางบนภาชนะ แบนและแห้ง เอาพริกชี้ฟ้า และผักชีวาง ก่อนที่จะวางไส้ล่าเตียง
- จับปลายทั้งสองด้าน ห่อให้มิดไส้ และตามด้วยปลายทั้งสองด้านที่เหลือ เป็นทรงสี่เหลี่ยม เป็นล่าเตียง

แกงไตปลา



แกงไตปลา รสรินทร์ เข้มข้นรสจัดหอยหนัด

เมื่อพูดถึงแกงได้แล้ว แกงไตปลา รสรินทร์ เข้มข้นรสจัดหอยหนัด ขึ้นชื่อว่าแกงได้ความเผ็ดร้อนแรง รสจัดถือว่าเป็นชิกเนเจอร์อาหารภาคนี้ และเมนูยอดฮิตติดลมบนตามร้านข้าวแกงคือ แกงไตปลาที่แหละค่า วันนี้รสรินทร์จะเปิดสูตรแกงไตปลาที่ หอยแรงราดบนขนมจีน แก้มผักกับไข่ต้ม เอาอะไรมาแลกก็ไม่ยอมหрокค่ะ

ไตปลาเสแสร้งว่า
ใบโศกบอกโศกครวญ

ดูจวจากระบิดกระบวน
ให้พี่เฒ่าเจ้าดวงใจ



สูตรแกงไตปลา

ปลาสำลีหรือปลาช่อนย่างแกะเนื้อ	1000	กรัม
ไตปลาดองเค็ม	3/4	ถ้วย
น้ำสำหรับต้มไตปลา	1	ถ้วย
น้ำสะอาด	7	ถ้วย
ผิวมะกรูด	1	ชิ้น
พริกขี้หนูแดงสด	100	กรัม
ตะไคร้ซอย	50	กรัม
ขมิ้นสดโขลก	1	ชิ้น

พริกไทย	2	ช้อนโต๊ะ
ข่าซอย	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	50	กรัม
น้ำมันาว	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ดต้ม	5	ฟอง

ผักสำหรับแกงไตปลา

หน่อไม้ไผ่ดองหั่นเป็นท่อนๆ	500	กรัม
มะเขือพวง	200	กรัม
ถั้วฝักยาว	300	กรัม
ผักทอง	300	กรัม
มะเขือเปาะ	300	กรัม

วิธีทำแกงไตปลา

1. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียด โขลกเข้ากับเนื้อปลาล้างสะอาดและเนื้อเนื้อมัน แล้วละลายน้ำพักทิ้งไว้
2. ตั้งน้ำสำหรับต้มไตปลา 1 ถ้วยใส่ไตปลาลงไป ห้ามคนปล่อยให้ไตปลาเดือดเองซักพัก ยกลงกรองเอาแต่น้ำไตปลา
3. ตั้งไฟใส่น้ำมันละลายเครื่องแกงและน้ำไตปลา เมื่อเดือดใส่ผักลงไปไล่จากสุกยากไปสุกง่าย
4. ตักเสิร์ฟ กับขนมจีน ไข่เป็ดต้ม และผักเคียงตามชอบ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)