



เรื่อง ยำใบมะกอก



รายละเอียด

ยำมะกอก ใช้มะกอกสามตะกร้า ที่เชื่อว่า ป่าไม่ติด คัดสงสัย ใบมะกอกนำมายำกับอร่อยอย่างบอกใคร แซบ ได้ใจดีลิ้น ลองลิ้มดู ยำใบมะกอก ยำใส่ได้หลายอย่างจะเป็นหมูย่าง แต้ย่างหรืออึ่งย่าง ตอนยำต้องนำใบมะกอก มา อังไฟเสียก่อน เพื่อให้ใบมะกอกมัน คนสมัยโบราณเขาเรียกว่า เอาใบมะกอกมาฟาดไฟเพื่อให้ใบมะกอกสลับ และทำให้มีกลิ่นหอม

เครื่องปรุงส่วนผสม

ใบมะกอกเลือกใบที่ไม่แก่เกินไป เนื้อหมูที่จะใช้ยำนามาย่างไฟเสียก่อน พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ

นำพริกแห้งลงไฟให้เหลือง หอมและกระเทียมเผาไฟให้หอม กะปิห่อใบตองปิ้งให้เหลือง นำมาใส่ครกโขลก ให้เนียน นำใบมะกอกฟาดไฟให้สลับ ลิดใบออกหั่นเป็นฝอย นำเนื้อหมูที่จะใช้หั่นบางๆ ผสมพริกที่โคลกแล้ว ใส่



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

น้ำตาล น้ำปลา คลุกเคล้าให้เข้ากัน ลองชิมดูมีรสเผ็ด เค็ม หวาน นำเนื้อหมูที่จะใช้ใส่ลงไปพร้อมใบมะกอกที่หั่นแล้ว ลองชิมดูหากไม่เปรี้ยวใช้มะนาวบีบลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ ใช้หอมแดงซอยบางๆ เจียวให้เหลืองโรยหน้า เป็นสูตรโบราณ เพื่อเพิ่มความหอมและความอร่อย

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food22.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1108&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology