



เรื่อง ไส้กรอกถั่ว



รายละเอียด

ไส้กรอกถั่ว ขนมพื้นบ้าน อาหารพื้นถิ่นนครชุม หลากหลายวัฒนธรรม สืบทอดผ่านวิถีแห่งการกิน โดยล้างไส้หมูให้สะอาด และใส่เกลือเพื่อดับความเค็มของไส้ นำหมูสับ ถั่วเขียวต้มสุก พริกแกงเผ็ด ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำปลา น้ำตาลปีบ ใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกรอบ นำส่วนผสมที่คลุกเคล้าใส่ไส้หมูที่จัดเตรียมไว้ให้เต็ม และมัดหัวและท้ายของไส้ นำไส้กรอกที่ได้ ย่างไฟอ่อนจนบนเตาถ่าน จนสุกโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ให้รับประทานกับผัก เช่น ผักชีฝรั่ง ผักกาดหอม แตงกวา พริกชี้หนู เป็นต้น

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. ถั่วเขียวต้มสุก 1 ถ้วยตวง
2. หมูสับ 1 ถ้วยตวง
3. น้ำพริกแกงเผ็ด 2 ช้อนโต๊ะ



4. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำปลา ครึ่ง ช้อนโต๊ะ
6. ไข่หมู(ล้างสะอาด)
7. ใบมะกรูด 4 ใบ

วิธีทำ

1. ล้างไข่หมูให้สะอาด และใส่เกลือเพื่อดับความคาวของไข่
2. นำหมูสับ ถั่วเขียวต้มสุก พริกแกงเผ็ด ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกรอบ
3. นำส่วนผสมที่คลุกเคล้าใส่ไข่หมูที่จัดเตรียมไว้ให้เต็มและมัดหัวและท้ายของไข่
4. นำไข่กรอกที่ได้ ย่างไฟอ่อนจนบนเตาถ่าน จนสุกโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
5. ให้รับประทานกับผัก เช่น ผักชีฝรั่ง ผักกาดหอม แตงกวา พริกชี้หนู เป็นต้น

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food9.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1113&code_db=610008&code_type=01