เรื่อง ยำข้าวเกรียบ

The Office of Academic Resources and Information Technology

รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

ข้าวแคบ หรือข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างพื้นถิ่นของจังหวัดตาก ที่มีวิธีการทำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ แต่การทำข้าวแคบเป็นการนำข้าวแป้งผสมงาดำไปตากแดดให้แห้งสนิท เวลารับประทานนิยมนำไปปิ้ง ย่าง หรือทอดให้สุก หรือนำไปทำยำข้าวแคบ

วัตถุดิบ :

1. ข้าวเกรียบงาดำ 8 แผ่น (แบบดิบที่ตากแห้งแล้วแต่ยังไม่ได้ปิ้ง หรือทอด)
2. แคบหมูตามชอบ
3. น้ำพริกกุ้ง 2 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำพริกเผา 2 ช้อนโต๊ะ
5. หอมแดงซอย 3 หัว
6. แครอท

7. ถั่วฝักยาว
8. มะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำข้าวเกรียบงาดำ มาขยำยำรวมกับน้ำพริกกุ้งน้ำ
2. พริกเผาใส่ถั่วฝักยาว แครอท แคบหมู ถั่วลิสง หอมแดงซอย
3. จากนั้นก็ปรุงรสด้วย น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้อร่อย ตามใจชอบ
4. ควรรับประทานทันทีหลังปรุงเสร็จเพื่อความกรอบอร่อย

แหล่งอ้างอิง/ผู้ให้ข้อมูล นางทองคำ ยมเกิด เครือข่ายสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก

คำสำคัญ : ข้าวเกรียบ ข้าวแคบ

ที่มา : https://www.m-culture.go.th/tak/ewt_news.php?nid=2473&filename=index

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-09-30

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2176&code_db=610008&code_type=TK001

The Office Of Academic Resource Information And Technology