



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เรื่อง ห่อหมกหัวปลี



รายละเอียด

ห่อหมกหัวปลี

ส่วนผสม ประกอบด้วย

1. แป้งข้าวเจ้า
2. หัวกะทิ
3. น้ำปลาดีเพื่อปรุงรส
4. พริกแกงเผ็ด
5. ไข่ไก่
6. เนื้อปลาช่อนหรือเนื้อกบ
7. ใบมะกรูดซอยฝอย
8. ใบยอ และหัวปลี

โดยหัวปลีควรล้างน้ำเกลือสัก 2-3 น้ำ เพื่อให้รสขื่นๆ หายไป สำหรับวิธีทำเริ่มจากการคลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน สำหรับการห่อ ใช้ใบตองสด การห่อเหมือนกับการห่อหมกทั่วไป รองด้วยผัก อาทิ ใบยอ ผักกาดขาว ใบโหระพา ตามด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้ เสร็จแล้วนำไปนึ่งในน้ำเดือด นานประมาณ 5-10 นาที

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

คำสำคัญ : ห่อหมกหัวปลี

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=639&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology