

เรื่อง แกงอุ๊บไก่ จังหวัดตาก



รายละเอียด

แกงอุ๊บไก่

แกงไก่พม่า อุ๊กไก่ / ไก่อุ๊ก หรือ (อุ๊บไก่)

แกงไก่พม่า / แกงไก่ไทยใหญ่ (อุ๊บไก่ / ไก่อุ๊บ / ไก่อุ๊ก) ชื่อแล้วแต่จะเรียก

อุ๊กไก่ / อุ๊บไก่ มีส่วนผสมและวิธีการปรุงที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นนั้น ๆ

แต่ส่วนผสมโดยรวมคล้ายกัน (สูตรนี้เป็นของไทยใหญ่) ส่วนผสมตามนี้จะ

ส่วนประกอบ

* เนื้อไก่ 500 กรัม (จะให้อร่อยแนะนำไก่บ้านหรือไก่เหนียว)

ฉันชอบไก่ส่วนสะโพกหรือไก่ติดกระดูก จะได้ความกรุบกรับ

* ไบชะกรูด 3 ใบ (ต้นฉบับไม่มี ฉันใส่เพิ่มเอง)

ส่วนพริกแกง

* หอมแขก 4 หัว (ไม่มีหอมแขกใส่หอมแดงหัวเล็ก)

* กระเทียมจีน 6 กลีบ

* พริกแห้งเม็ดเล็ก 10 เม็ด (แช่น้ำจมนิ่ม)

* พริกแห้งเม็ดใหญ่ 5 เม็ด (แช่น้ำจมนิ่ม)

* น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง

* เกลือ 1/2 ช้อนชา

* น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ

* ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ

* น้ำมันสำหรับผัด 1/2 ถ้วย

วิธีทำพริกแกง

โขลกพริกแกงโดยนำหอมแดง กระเทียม กะปิ ใส่ในครกโขลกทั้งหมดแค่พอหยาบ แบ่งพริกแกง 2 ช้อนโต๊ะเอา
มาหมักไก่ ถ้ามีถั่วเน่าก็ใส่เข้าไปหมักด้วย

แต่ฉันไม่กินถั่วเน่า (คุณนายแม่ไม่เคยทำให้กิน) จึงต้องใส่กะปิแทนกันไป

(สาวใช้ของฉันเคยเล่าว่า พวกเขาจะมีพริกแกงสำเร็จรูปในแบบของเขาชายญาติพี่น้องของนางชอบหิวกันมาฝาก
จากทางโน้น รสชาติเผ็ดจัดจ้านมาก ๆ)

วิธีทำ

ตั้งกระทะบนไฟกลางๆ ใส่น้ำมัน ใส่พริกแกงที่โขลกไว้ลงผัดกับน้ำมันจนหอมใส่เนื้อไก่ที่เตรียมไว้ลงไปผัดกับ
พริกแกง ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันดี ชิมรสก่อน

ใส่น้ำปลา หรือเกลือทะเล ชิมให้มีรสเค็มนำ ลดไฟลงกลาง ๆ ก่อนไปทางอ่อน เคี่ยวต่อไปให้พริกแกงซึมเข้าไปในเนื้อ
เติมน้ำซุบทีละนิดเพื่อไม่ให้ติดก้นกระทะ

บอกไว้ ต้องใส่ซีอิ๊วดำนิดหน่อยเพื่อให้ไก่มีสีเข้มสีมันสวยงาม (ตามท้องเรื่อง) 555 นางสาวระนัฐดีอีก เหมือนเรา
ทำไก่ผัดพริก



เนื้อไก่โดยมากชาวซิด ถ้าเหาะซี้อัดลงไปจะทำให้เนื้อไก่มีสีส้มขึ้นมา สวยดีเมื่อไก่เปื่อยดีแล้วชิมรสอีกครั้ง ก่อนดับไฟ ฉีก ๆ ไบมะกรูดใส่ไป ส่วนพริกชี้หนู-ไบมะกรูด

(ฉันใส่เพิ่มเอง) อยากได้กลิ่นหอมเพิ่มขึ้นถ้าชอบแกงไก่แบบมีน้ำแกงมาก ก็ต้องใส่น้ำเพิ่มลงไป

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <https://www.bloggang.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=679&code_db=610008&code_type=TK007

The Office Of Academic Resource Information And Technology