



เรื่อง สุภาพผัดไทยนครชุม



รายละเอียด

ผัดไทยนครชุม เป็นผัดไทยที่เก่าแก่ ตั้งแต่สะพานข้ามแม่น้ำปิงกำแพงเพชรแห่งแรกยังไม่ได้สร้าง ริเริ่มโดยแม่บุญเมือง อินทร์จันทร์ เมื่อราวปีพุทธศักราช 2495 ชายผัดไทย ที่หน้าโรงพยาบาลนครเฉลิมนคร รสชาติไม่ต้องพูดถึง คนกำแพงเพชร ต้องข้ามลำน้ำปิงมาลิ้มลองรสชาติ ของผัดไทย การข้ามน้ำในอดีต เมื่อไม่มีสะพาน ย่อมลำบากยิ่ง นั่งเรือชะล่า ข้ามฟาก มาชิมก๋วยเตี๋ยวผัดไทย แม่บุญเมือง มาเลิกขาย ในปีพ.ศ. 2513 แม่สมภักดิ์ อิศระธานนท์ ลูกสาวขายต่อมา จนถึง พ.ศ 2518 เมื่อแม่สมภักดิ์ แต่งงาน จึงหยุดขาย ผู้สืบต่อคือ แม่สุภาพ พุกเฉื่อย ลูกสาวอีกคนของ แม่บุญเมือง โดยขายตั้งแต่ ปี 2518 จนมาถึงปัจจุบัน ลูกสาวแม่สุภาพคือ นางสาวอรพันธ์ พุกเฉื่อย (สาวผึ้ง) กำลังจะรับกิจการผัดไทยต่อจากแม่สุภาพ เคล็ดลับที่ไม่ลับ แม่สุภาพ ใช้ แคมหมูใส่แทนถั่วลิสง และไม่อันเรื่องของผักที่ใช้กินกับผัดไทยคือ ใบกระเทียม ถั่วงอก และหัวปลี ส่วนสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทยนั้นเหมือนกันทั้งประเทศ อร่อยหรือไม่ ขึ้นอยู่กับเทคนิคการผัด อยากทราบเชิญที่ร้านผัดไทย แม่สุภาพ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ที่อยู่ : 1078 (ในตลาดนครชุม) ต. นครชุม อ. เมืองกำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร

เวลาเปิด - ปิด : ทุกวัน 17.45-21.00 น.

เบอร์โทร : 081-971-1129

เฟซบุ๊ก : facebook.com/สุภาพผัดไทยนครชุม

คำสำคัญ : ร้านอาหาร, ผัดไทย

ที่มา : <https://arit.kpru.ac.th>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-16

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=781&code_db=610011&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology