



เรื่อง ข้าวกั้นจีน



รายละเอียด

ข้าวกั้นจีน หรือข้าวเจี้ยว หรือจีนส้มเจี้ยว เชื่อว่าเป็นอาหารของชาวไทใหญ่หรือเจี้ยว ใช้ใบตองห่อเช่นเดียวกับแหนม (จีนส้ม) จึงเรียกว่า ข้าวเจี้ยว หรือจีนส้มเจี้ยว บางสูตรไม่ใส่เนื้อสัตว์ แต่ใส่เลือดคอกเคล้ากับข้าวอย่างเดียว

ส่วนผสม

1. ข้าวสารเจ้า 1 ลิตร
2. เนื้อหมูบด 200 กรัม
3. เลือดหมู 1 ถ้วย
4. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1 ช้อนชา
6. กระเทียม 30 กลีบ



7. น้ำมันพืช 1 ถ้วย

เครื่องเคียง

1. พริกชี้หนูแห้งทอด
2. หอมหัวใหญ่
3. แดงกวา
4. กระเทียมเจียว

วิธีการทำ

1. ตันเลือดกับใบตะไคร้ เพื่อดับคาวเลือด พักไว้
2. หุงข้าว สุกแล้วตักข้าวผึ่งไว้พออุ่น ใส่เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำมันกระเทียมเจียว
3. ใส่หมูสับ ตามด้วยเลือดหมู
4. คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. เตรียมใบตองจีกกว้างขนาด 10 นิ้ว วางซ้อนกัน 4 ชั้น ใส่ส่วนผสมลงตรงกลางห่อ
6. จับปลายใบตองชิดกัน ม้วนพับใบตองลงให้แน่น พับหัวพับท้าย
7. มัดด้วยดอกให้แน่น (ดอก คือไม้ไผ่ที่จักบางๆ เพื่อใช้ใช้ในการสานเครื่องใช้หรือผูกสิ่งของต่างๆ)
8. นึ่งในลังถึง ประมาณ 30 นาที

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.takpao.go.th>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=847&code_db=610008&code_type=TK001