



เรื่อง ยำใบมะกอก



รายละเอียด

ยำมะกอก ใช้มะกอกสามตะกร้า ที่เชื่อว่า ป่าไม่ติด คัดสงสัย ใบมะกอกนำมายำกับอร่อยอย่างบอกใคร แซบได้ใจติดลิ้น ลองลิ้มดู ยำใบมะกอก ยำใส่ได้หลายอย่างจะเป็นหมูย่าง แต้ย่างหรืออึ่งย่าง ตอนยำต้องนำใบมะกอกมา อังไฟเสียก่อน เพื่อให้ใบมะกอกมัน คนสมัยโบราณเขาเรียกว่า เอาใบมะกอกมาฟาดไฟเพื่อให้ใบมะกอกสลับและทำให้มีกลิ่นหอม

เครื่องปรุงส่วนผสม

ใบมะกอกเลือกใบที่ไม่แก่เกินไป เนื้อหมูที่จะใช้ยำนามาย่างไฟเสียก่อน พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ

นำพริกแห้งลงไฟให้เหลือง หอมและกระเทียมเผาไฟให้หอม กะปิห่อใบตองปิ้งให้เหลือง นำมาใส่ครกโขลกให้เนียน นำใบมะกอกฟาดไฟให้สลับ ลิดใบออกหั่นเป็นฝอย นำเนื้อหมูที่จะใช้หั่นบางๆ ผสมพริกที่โคลกแล้ว ใส่



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

น้ำตาล น้ำปลา คลุกเคล้าให้เข้ากัน ลองชิมดูมีรสเผ็ด เค็ม หวาน นำเนื้อหมูที่จะใช้ใส่ลงไปพร้อมใบมะกอกที่หั่นแล้ว ลองชิมดูหากไม่เปรี้ยวใช้มะนาวบีบลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ ใช้หอมแดงซอยบางๆ เจียวให้เหลืองโรยหน้า เป็นสูตรโบราณ เพื่อเพิ่มความหอมและความอร่อย

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food22.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1108&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology