

เรื่อง ไส้กรอกถั่ว



รายละเอียด

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. ถั่วเขียวต้มสุก 1 ถ้วยตวง
2. หมูสับ 1 ถ้วยตวง
3. น้ำพริกแกงเผ็ด 2 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำปลา ครึ่ง ช้อนโต๊ะ
6. ไส้หมู(ล้างสะอาด)
7. ใบมะกรูด 4 ใบ

วิธีทำ

1. ล้างไส้หมูให้สะอาด และใส่เกลือเพื่อดับความคาวของไส้
2. นำหมูสับ ถั่วเขียวต้มสุก พริกแกงเผ็ด ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำปลา น้ำตาลปึก ใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกรอบ
3. นำส่วนผสมที่คลุกเคล้าไส้หมูที่จัดเตรียมไว้ให้เต็มและมัดหัวและท้ายของไส้
4. นำไส้กรอกที่ได้ ย่างไฟอ่อนจนเตาถ่าน จนสุกโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
5. ให้รับประทานกับผัก เช่น ผักชีฝรั่ง ผักกาดหอม แตงกวา พริกชี้หนู เป็นต้น

คำสำคัญ : ขนมน, ขนมนพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food9.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1113&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology