



เรื่อง ก๋วยเตี๋ยวม



รายละเอียด

ก๋วยเตี๋ยวม ขนมพื้นบ้านนครชุม ทำจากก๋วยไช้ตัดหัวและท้ายผลก๋วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้ เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยก๋วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้ พร้อมเสิร์ฟ

วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวม

1. ตัดหัวและท้ายผลก๋วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้
2. เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่เกลือและใบเตยมัดปม แล้วตามด้วยก๋วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที
3. ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลาย
4. บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งหนึ่ง และก๋วยเปลี่ยนเป็นสีแดง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food16.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1116&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology