



เรื่อง แกงนอกหม้อ



รายละเอียด

หัวใจหลักของแกงนอกหม้อ อยู่ที่การนำเครื่องทุกอย่างที่ถูกปรุงให้สุกพอดีอย่างที่ใจต้องการใส่ในชามเตรียมไว้ปรุงน้ำแกงจัดให้ได้รสกลมกล่อม แล้วจึงค่อยตักลงใส่ในชาม ข้อดีของการปรุงแกงนอกหม้อคือรสชาติของส่วนประกอบแต่ละชนิด จะยังคงรักษารสชาติดั้งเดิมของตัวเอง และสำหรับเนื้อสัตว์ก็จะไม่สุกเกิน และรสชาติของน้ำแกงก็จะกลมกล่อมอย่างที่ปรุงไว้

เครื่องปรุง

- เนื้อไก่
- พริกแห้ง
- เครื่องเทศ (ดอกจัน, ลูกจัน, กังวาน, พริกไทย, ลูกผักชี)
- กะทิ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- น้ำเปล่า
- น้ำตาล
- ดินหอมชอย
- ผักชีฝอยชอย
- เลือดไก่สด
- เกลือ

เตรียมเครื่องปรุง

1. เนื้อไก่ ใช้น้ำเนื้อไก่ลวกหั่นให้เป็นชิ้นบาง ๆ นำไปผัดให้แห้ง แล้วตักใส่กะละมัง พักๆ ไว้
2. ตำน้ำพริกแกง ดอกจัน ลูกจัน กังวาน พริกไทย ลูกผักชี พริกแห้ง พริกแฉั่ว ให้ละเอียดแล้วแต่ชอบเผ็ดมากเผ็ดน้อย
3. เลือดไก่ นำไปขยำกับใบตะไคร้แล้วกรองพักไว้

วิธีทำ

1. นำกะทิใส่หม้อตั้งไฟใส่พริกแกง พอกะทิแตกใสเนื้อไก่ที่ผัดไว้แล้ว ใส่น้ำตาล น้ำเปล่าปรุงรสตามชอบ
2. พักหม้อแกงให้เย็นก่อนถึงใส่กระเทียมดอง หอม ผักชี เลือดไก่ แต่ต้องให้เย็นก่อนสีถึงจะสวย

คำสำคัญ : แกงนอกหม้อ

ที่มา : สันติ อภัยราช. (2542). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญา ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. กำแพงเพชร: สภาวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร.

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-10

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1396&code_db=610008&code_type=01