เรื่อง ข้าวเกรียบงาดำ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ข้าวเกรียบ เป็นของกินทำด้วยแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว เป็นแผ่นตากให้แห้ง แล้วปิ้งหรือทอด มีหลายชนิดซึ่งแล้วแต่ผสมเข้าไป เช่น ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเกรียบงา ข้าวเกรียบกุ้ง เป็นต้น แต่!ข้าวเกรียบงาที่จังหวัดตากนั้นไม่เหมือนใคร ข้าวเกรียบงาที่ทำเองของพื้นบ้านหรือข้าวแคบ ทำมาจากข้าวเจ้าอย่างดีที่โม่จนได้เป็นตัวแป้งสีขาวหอม ผสมกับงาดำที่ต้องนำไปล้างให้สะอาดและต้มให้สุกก่อนจะนำไปตากให้แห้ง จากนั้นจึงนำแป้งข้าวเจ้าผสมกับงาดำและน้ำฝน ไล้บนผ้าขาวบางเหมือนข้าวเกรียบปากหม้อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางราว 20 เซนติเมตร

ส่วนผสม

สำหรับวัสดุอุปกรณ์ที่เราต้องใช้ก็จะมีข้าวเจ้าที่โม่จนได้เป็นตัวแป้ง 1 กิโลกรัม เกลือป่น 1 ขีด งาขาวหรือดำ 1 ขีด กระทะที่ตัดก้นแล้ว 1 ใบ หม้อนึ่งสำหรับใส่น้ำ 1 ใบ ผ้าขาวบาง 1 ผืน ฝาครอบ 1 อัน ไม้ไผ่สำหรับแซะข้าวเกรียบ 1 อัน ไม้พายสำหรับม้วนข้าวเกรียบ 1ท่อน

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเจ้าที่เราโม่จนได้เป็นตัวแป้ง เกลือ ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
2. จากนั้นเติมน้ำ นวดให้เข้าจนได้แป้งสำหรับทำข้าวเกรียบงาแล้วใส่งาตามลงไป(งาขาวที่ล้างทำความสะอาดและนำไปตากแดดแล้ว)
3. ตั้งกระทะแล้วนำหม้อนึ่งใส่น้ำ ขึงผ้าขาวบางด้านบนปากหม้อขึงให้ตึง ต้มจนน้ำเดือดให้เกิดไอน้ำ
4. จากนั้นนำแป้งมาละเลงบนเตา ที่ใช้ผ้าขาวบางกรุอยู่บนปากหม้อที่ตั้งอยู่บนหม้อน้ำที่เดือดได้ที่ เมื่อละเลงแป้งเป็นแผ่นแล้ว ก็ปิดฝาไว้ ประมาณ 30 วินาที (พอข้าวเกรียบสุกซึ่งสังเกตได้จาการที่ข้าวเกรียบแข็งตัวเป็นแผ่น)
5. ก็จะใช้ไม้พาย แซะแผ่นแป้งออกจากผ้าขาวบาง โดยม้วนแผ่นแป้งให้กลม เพียงเท่านี้ก็จะได้ข้าวเกรียบงาหอมๆร้อนๆมาแล้ว

คำสำคัญ : ข้าวเกรียบ งาดำ อาหาร ของฝาก

ที่มา :

https://xn--l3ca5bst0b4a5f.xn--o3cw4h/%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%9A%E0%B8%87%E0%B8%B2%E0%B8%94%E0%B8%B3/#page-content

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-21

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1899&code_db=620001&code_type=TK001

The Office Of Academic Resource Information And Technology