



เรื่อง ไข่เมี่ยงเหรียญทอง



รายละเอียด

ไข่เมี่ยง

อาหารว่างก็มา อาหารคาวก็มี ต่อไปนี้ก็ต้องถึงเวลาของอาหารหวานแล้วล่ะว่าแต่เมนูถัดไปของเราคืออะไร นั่นก็คือ ไข่เมี่ยง! แท่น แท่น แท่นนนนนน ว่าแต่ทุกคนรู้จักไหมว่าไข่เมี่ยงคืออะไร หากว่ายังงั้นเรามารู้ประวัติความเป็นมาของไข่เมี่ยงกันเลยดีกว่า เนื่องจากจังหวัดตากของเรามีประเพณีลอยกระทงสายไหลประทีป 1000ดวง ซึ่งเลยทำให้ในแต่ละปีมีการใช้กะลามะพร้าวเป็นจำนวนมากในการทำกระทง จึงได้มีการนำเนื้อมะพร้าวมาทำเป็นไข่เมี่ยงซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่โด่งดังของจังหวัดตาก

ส่วนประกอบ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

มีเพียงมะพร้าวแก่ ถั่วลิสง น้ำตาลทราย เกลือ กระทียม ชিংแก่ ไบมะกรูด และงาขาว ในเรื่องของการทำไส้เมียงคือ เราต้องนำมะพร้าวขูดเป็นเส้นตั้งบนกระทะ ใส่น้ำมันมะพร้าวใช้ความร้อนปานกลางเคี่ยวให้เป็นสีเหลือง แล้วจึงใส่น้ำตาลทราย เกลือ รอจนน้ำตาลทรายละลายจากนั้นใส่ส่วนผสมกระทียม ถั่วลิสง ชিংแก่และไบมะกรูด เคี่ยวไปจนมะพร้าวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนยกขึ้นมาวางให้สะเด็ดน้ำมันจนแห้ง จากนั้นใส่งาขาวทิ้งไว้ให้เย็น เพียงเท่านี้เราก็จะได้ไส้เมียงแสนอร่อยออกมาแล้วครับ ว่าววแค่อ่านยังหิวเลย

วัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกันของแต่ละพื้นที่ในบ้านเรามีให้เห็นหลากหลาย จังหวัดตากก็เป็นหนึ่งในวิถีวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่ในอดีต ที่มีบรรพบุรุษเป็นชาวมอญ มีการอพยพมาจากลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียงตอนใต้ ลัดเลาะลงมาตามแนวแม่น้ำสาละวิน (ลำน้ำดังในสมัยนั้น) และผ่านข้ามมายังลุ่มน้ำเมยหรือแม่น้ำตองยิน เข้ามาทางช่องเขาของอำเภอแม่สอด และมาตั้งรกรากอยู่ในบริเวณลุ่มน้ำปิงในปัจจุบัน ที่เราเรียกว่า "เมืองตาก"

ไส้เมียง เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับขบเคี้ยว เป็นของฝาก เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นการทำอาชีพเสริม ซึ่งทำจากมะพร้าวที่ขูดเป็นเส้น ๆ นำมาแปรรูปผสมกับถั่วลิสง รสชาติหวาน มัน กรอบ อร่อย

สถานที่ : 643/9 ถนนรามคำแหง ตำบลหัวเตี้ยด อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก 63000

เบอร์โทร : 081-7859216

เวลาทำการ : เปิดทุกวัน 08:00-20:00 น.

สนใจสินค้า โทรสอบถามหรือทักแชทได้นะคะ Facebook ไส้เมียงเหรียญทอง

คำสำคัญ : ไส้เมียง

ที่มา : https://www.facebook.com/SaiMingLeanTong/?locale=th_TH

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-02-08

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1992&code_db=620001&code_type=TK001