



เรื่อง ข้าวหลาม



รายละเอียด



วิธีทำ

1. ตัดไม้ข้าวหลามให้ยาวประมาณ 12 นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลง พักไว้ให้แห้ง
2. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตระกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำข้าวที่ผสมถั่วดำแล้วใส่ลงในกระบอก 1 กำมือ กระแทกเบาๆ ทำสลับกันต่อไปเรื่อยๆ จนเต็มกระบอก เลือกด้านบนกระบอกไว้ประมาณ 2 นิ้ว สำหรับปิดจุก
5. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงไปในกระบอกข้าวที่ละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว
6. พับใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกข้าวหลาม แล้วนำกาบมะพร้าวม้วนเป็นทรงกลมมาปิดอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง
7. เผาข้าวหลามกับถ่านไม้ พอกระบอกเหลืองให้หมุนกระบอกข้าวหลาม ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตกระบอกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลามสุก
8. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

เคล็ดลับในการปรุง

การเตรียมถั่วดำ ควรแช่ถั่วก่อนต้ม ประมาณ 2 ชั่วโมง



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

การใส่ข้าวลงในกระบอบกไม้นึ่ง ควรจะกระแทกกระบอบกเบาๆ เพื่อให้ข้าวเกาะอยู่รวมกันและแน่นเต็มกระบอบก ใส่กะทิลงไปนึ่งในกระบอบกข้าวหลามที่ละน้อย เพื่อไล่ฟองอากาศออกมาให้หมด จนกระทั่งหน้ากะทิท่วมข้าว และควรทิ้งไว้ 5-6 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวได้ดูดซับน้ำกะทิไว้ เพื่อให้ได้ข้าวหลามที่มีรสชาติอร่อย

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

ควรเลือกข้าวใหม่ คุณภาพดี เมล็ดข้าวสวยไม่หัก

ใช้ไฟข้าวหลามเท่านั้น ในการทำกระบอบกข้าวหลาม เพราะด้านในกระบอบกจะมีเยื่อไม้ เหมาะสำหรับการทำข้าวหลาม

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/m/mainblog.php?id=cmu2807&month=27-06-2014&group=23&gblog=15>

คำสำคัญ : ข้าวหลาม

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/m/mainblog.php?id=cmu2807&month=27-06-2014&group=23&gblog=15>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-09

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=567&code_db=610008&code_type=01