



เรื่อง ก๋วยฉาบ



รายละเอียด

ก๋วยฉาบ เป็นขนมประเภทของว่าง รับประทานเล่นในชุมชนมานานแล้ว เนื่องจากกล้วยเป็นต้นไม้ที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน โดยเฉพาะกล้วยไข่ เป็นต้นไม้ที่พบมากในพื้นที่ของเมืองกำแพงเพชร ผู้อาวุโสของชุมชนหนองรี สันนิษฐานว่าน่าจะมีมาตั้งแต่ตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว ก๋วยฉาบ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ต้องการนำผลไม้ที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก มาแปรรูปเพื่อจะได้เก็บไว้รับประทานได้นานๆ และไว้รับรองญาติมิตรหรือผู้มาเยี่ยมเยียน

วัสดุอุปกรณ์ ประกอบด้วย

1. กระทะ
2. มีด
3. เตาสำหรับทอด
4. มีด



เครื่องปรุง ประกอบด้วย

1. กุ้งไข่
2. กุ้งหัดมุก หรือกุ้งน้ำจืด
3. น้ำมันสำหรับทอด
4. น้ำตาลทรายหรือน้ำเชื่อม
5. น้ำสะอาด
6. เกลือป่น

วิธีทำ

เริ่มจากนำกุ้งดิบมาล้างทำความสะอาด ปอกเปลือกแล้วผ่าเป็นแผ่นบางๆ ตามความยาวของผล ใส่ลงทอดในน้ำมันบนกระทะที่ตั้งไฟไว้ หมั่นคนและพลิกชิ้นกุ้งที่ทอดไปมา เพื่อให้ถูกความร้อนเสมอกันทุกชิ้นจนกรอบ ตักขึ้นวางรอให้สะเด็ดน้ำมัน นำน้ำตาล น้ำและเกลือ ต้มจนละลาย และเคี่ยวต่อจนเหนียว พักไว้จนเย็น ใส่กุ้งทอดลงในน้ำเชื่อม คลุกเคล้าเบาๆจนน้ำเชื่อมจับชิ้นกุ้งจนทั่วถึง พักไว้จนเย็นและน้ำเชื่อมแห้งสนิท จึงนำใส่ภาชนะหรือถุงเตรียมจำหน่าย

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-hnxng-ri>

คำสำคัญ : กุ้งฉาบ

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-hnxng-ri>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=648&code_db=610008&code_type=01