

เรื่อง ขนมจีบแป้งสด



รายละเอียด

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. หน่อไม้สับละเอียด 2 ถ้วย
2. หมูบดสับละเอียด 300 กรัม
3. กุ้งแห้ง 100 กรัม
4. พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ
5. แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ
6. จิ๊กโฉ่ว 1 ถ้วยตวง
7. น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
8. แป้งมันสำปะหลัง
9. เกลือ
10. น้ำตาลทราย

11. กระทียมเจียว
12. ผักชีใบยาว ต้นหอม

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้ากวนกับน้ำให้สุก และนำลงมานวดพร้อมแป้งมันสำปะหลัง
2. ขั้นตอนการทำไส้ขนมจีบ นำหน่อไม้ หมูสับ กุ้งแห้ง พริกไทยป่น ต้นหอม ผักชีสับผสมให้เข้ากัน
3. นำแป้งนวดแยกเป็นก้อนขนาดเท่าหัว รีดแป้งให้บาง
4. นำแป้งที่รีดแผ่นห่อกับไส้ที่ได้ และนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที
5. ขนมจีบสุกดีแล้ว นำลงมาคลุกกับน้ำมัน และคูกกับน้ำมัน โรยกระทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง แต่ง
กวาง ผักชีใบยาว พริกชี้หนู

คำสำคัญ : ขนม, ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food1.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1111&code_db=610008&code_type=01