

## เรื่อง กะหรี่ปั๊ว

### รายละเอียด



กะหรี่ปั๊ว เป็นอาหารแบบตะวันตกผสมกับอินเดีย ได้รับความนิยมจากชาวมุสลิมในประเทศไทย คาดว่าทำว  
ทองก๊ีบมาคิดค้นขึ้น ตอนแรกใช้ชื่อว่า curry puff (พัฟฟ์ผองกะหรี่) ต่อมาได้เพี้ยนมาเป็น กะหรี่ปั๊ว และเพี้ยน  
เป็นกะหรี่ปั๊วในที่สุด กะหรี่ปั๊วใส่ไก่เป็นที่นิยมมาก

### ส่วนผสมไส้กะหรี่ปั๊ว

- หอมใหญ่ (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 100 กรัม
- หอมแดงสับ 20 กรัม
- เนื้ออกไก่ 200 กรัม
- มันเทศ หรือ มันฝรั่ง (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 300 กรัม (นำไปต้มให้สุกประมาณ 5 นาที แล้วสะเด็ดน้ำพัก)
- ซอสปรุงรส 2-3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
- ผงกะหรี่ 1 1/2 ช้อนชา
- เนยสดเล็กน้อย (สำหรับผัด)

### ขั้นตอนและวิธีการทำ/เทคนิค

#### วิธีทำ ไส้กะหรี่ปั๊ว

1. ใส่เนยลงในกระทะเล็กน้อย
2. พอเนยร้อนใส่หอมใหญ่ลงไปผัดให้เหลืองหอม

3. ตามด้วยหอมแดง ผัดให้หอม
4. ใส่เนื้อไก่ลงไปผัดจนสุก
5. ประุงรสด้วยน้ำตาลทราย ซอสปรุงรส เกลือป่น พริกไทยป่น และผงกะหรี่
6. ใส่มันต้มสุกลงไปผัดให้เข้ากัน

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/mainblog.php?id=cmu2807&month=29-09-2015&group=23&gblog=21>

คำสำคัญ : กะหรี่ปั๊

ที่มา :

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-14

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=603&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=603&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology