

## เรื่อง แจ่วหมีเกี้ยว



## รายละเอียด



เป็นร้านสไตล์ห้องแถว แบบไม้ดูเก่าแก่โบราณ การตกแต่งเป็นแบบเรียบง่ายชาวบ้านๆ ร้านก็ให้บริการแบบบ้านๆ คุณป้าทำเองเสร็จเอง มีโต๊ะเก้าอี้ไม่มากประมาณ 20 ที่ ใครที่เคยทานบะหมี่ซากังราวบ่อยๆ อยากเปลี่ยนอารมณ์ มาลองชิมบะหมี่ร้านแจ้วกัน

**เวลาเปิด-ปิด** ทุกวัน 09.00 – 15.30น.

**การเดินทาง** ตลาดนครชุมตรงสามแยกพอดี หากไม่เจอสามารถถามคนแถวนั้นได้

**เมนูแนะนำ** บะหมี่เกี๊ยว เส้นเล็กแห้ง

**แหล่งที่มาของข้อมูล**

<https://www.wongnai.com/listings/noodles-kamphaengphet+>

**คำสำคัญ** : บะหมี่เกี๊ยว แจ้วบะหมี่

**ที่มา** : 125 ม.5

**รวบรวมและจัดทำข้อมูล** : นางสาวรัชนิย์ ศรีบุญมา

**วันที่** : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=613&code\\_db=DB0006&code\\_type=R001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=613&code_db=DB0006&code_type=R001)