

เรื่อง แกงก้านคูณ

รายละเอียด

แกงก้านคูณ หรือแกงคูณ เป็นอาหารพื้นบ้าน ที่คนในชุมชนรู้จักกันเป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้และเครื่องปรุงส่วนใหญ่ เป็นของที่หาได้ง่าย ราคาถูก ในชุมชน

ส่วนผสมสำคัญประกอบด้วย คูณก้านอ่อน ๑๐๐ กรัม เนื้อปลาช่อนสด หรือปลาช่อนย่าง หรือกุ้งฝอย ๑๐๐ กรัม มะเขือเทศลูกเล็ก ๔ ลูก มะนาว ๑ ผล ใบแมงลัก ๓ ต้นใช้แต่ใบ เครื่องแกงประกอบด้วย พริกหนุ่ม ๓ เม็ด หอมแดง ๓ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ ขมิ้นซอย ๑ ช้อนโต๊ะ ตะไคร้ซอย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ วิธีปรุง ให้เริ่มจากการแกะเปลือกก้านคูณออก หั่นเป็นท่อน คลุกกับเกลือและน้ำ แล้วจึงบีบน้ำออกเพื่อให้ก้านคูณนิ่ม โขลกเครื่องแกงรวมกันจนละเอียด ต้มน้ำสะอาดจนเดือด ละลายเครื่องแกงลงในน้ำเดือด ใส่ก้านคูณที่เตรียมไว้ลงในหม้อ หลังจากนั้น จึงใส่น้ำมะนาว มะเขือเทศ พอน้ำเดือดใส่เนื้อปลาช่อน พอปลาสุก ใส่ใบแมงลัก คนจนเข้ากัน ปิดไฟ เป็นอันเสร็จ

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

คำสำคัญ : แกงก้านคูณ

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=638&code_db=610008&code_type=01