

## เรื่อง ห่อหมกหัวปลี

### รายละเอียด

ห่อหมกหัวปลี ส่วนผสมประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า หัวกะทิ น้ำปลาดีเพื่อปรุงรส พริกแกงเผ็ด ไข่ไก่ เนื้อปลาช่อน หรือเนื้อกบ ใบมะกรูดซอยฝอย ใบยอ และหัวปลี โดยหัวปลีควรล้างน้ำเกลือสัก ๒-๓ น้ำเพื่อให้รสขื่นๆ หายไป สำหรับวิธีทำเริ่มจาก การคลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน สำหรับการห่อ ใช้ใบตองสด การห่อเหมือนกับการห่อหมกทั่วไป รองด้วยผัก อาทิ ใบยอ ผักกาดขาว ใบโหระพา ตามด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้ เสร็จแล้วนำไปนึ่งในน้ำเดือด นานประมาณ ๕-๑๐ นาที

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ห่อหมกหัวปลี

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=639&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=639&code_db=610008&code_type=01)