

เรื่อง ปลาเห็ด

รายละเอียด

ปลาเห็ดหรือทอดมัน เป็นอาหารพื้นบ้าน คำว่า “ปลาเห็ด” เป็นคำที่สันนิษฐานว่ามีที่มาจาก ภาษาเขมรซึ่งเขียนว่า “ปรุหิต” เวลาอ่านออกเสียงว่า “ปรุฮัด” ในพจนานุกรมภาษาเขมรอธิบายไว้ว่า “เป็นเครื่องประสมหลายอย่าง เป็นเครื่องช่วยทำให้อาหารมีรสอร่อย เป็นเครื่องช่วยกับข้าว ทำด้วยปลาหรือเนื้อสับให้ละเอียดแล้วคลุกให้ เข้ากับเครื่องผสมหลายอย่าง เช่น แป้งข้าวเจ้า แล้วปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วทอดน้ำมัน หรือเอาไปแกง” เครื่องปรุง ประกอบด้วย ปลาทั้งเนื้อทั้งกระดูก กุ้งฝอย สับให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วจึงปรุงรสด้วยพริกแกงเผ็ด ปรุงรสเค็มนิดๆ เวลาจะทอด ให้ปั้นเป็นชิ้นแบนๆ ขนาดประมาณสามนิ้วมือเรียงชิดกัน ทอดด้วยน้ำมันใหม่ๆ จนเหลืองกรอบนอก ด้านในเหนียวนุ่ม

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ปลาเห็ด

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=640&code_db=610008&code_type=01