

## เรื่อง หมี่กรอบโบราณ



## รายละเอียด

## เครื่องปรุง

1. เส้นหมี่แห้ง 1 ห่อ (ควรเลี้ยงยี่ห่อไว้ไว้ เพราะทอดแล้วจะนิ่ม) 100 กรัม
2. เต้าหู้เหลืองหั่นฝอย ตากแดด 1 แดด (ครึ่งวัน)
3. น้ำมันพืชครึ่งขวด
4. หอมแดง 2 หัว
5. กระเทียม 5 กลีบ
6. ไข่เป็ด 2 ใบ (ไม่ใช่ไข่ไก่เพราะทอดแล้วจะนิ่ม)
7. น้ำตาลปี๊บ 2 ช.ต.
8. น้ำปลา 1 ช.ต.
9. ส้มมะขาม 2 ผักคั้นเอาแต่น้ำ
10. น้ำตาลทรายครึ่งถ้วย
11. เต้าเจี้ยวขวด 2 ช.ต.
12. พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นฝอย
13. ส้มซ่า 1 ลูก

## วิธีทำ

1. เจียวหอม กระเทียม ทูบแล้วสับ ๑ให้น้ำมันหอม เอาขึ้น
2. ตีไข่เป็ดโรยในตะแกรง วนลงไปให้ฟูเหลืองกรอบเป็นฝอยกลับเอาขึ้น เก็บไว้ให้กรอบ
3. เอาน้ำมันทอดเต้าหู้เหลืองที่ตากเอาไว้
4. ทอดหมี่ในน้ำมันที่ละน้อยในน้ำมันร้อนปานกลางพอฟูแล้วเอาตะแกรงซ้อนขึ้นมาให้สะเด็ดน้ำมัน ปนกับหอมกระเทียมที่ทอดไว้
5. เอาน้ำมันที่ทอดไว้เหลือครึ่งหนึ่งเคี่ยวน้ำตาลปี๊บ 2 ช.ต.ในน้ำมันนั้น ใส่ น้ำปลา น้ำตาลทราย ส้มมะขามอย่าให้เปรี้ยวมาก(ใส่มะนาวห่อยหนึ่งก็ได้)ใส่เต้าเจี้ยวขวด ถ้าหยดลงไปในน้ำจะปั่นเป็นก้อนได้ ถ้าใส่เปลือกส้มซ่าจะทำให้หอม
6. เสร็จแล้วเอาเครื่องใส่รวม คลุกให้เข้ากัน
7. เอาไข่ฝอยใส่โรยหน้า เอาพริกชี้ฟ้าหั่นฝอยโรย ใส่ถุงอยู่ได้ 2-3 วัน ถ้าใส่ตู้เย็นอยู่ได้เป็นอาทิตย์

8. (ปรุรงรสออกเค็มๆ หวานๆ เปรี๊ยวน้อย ๆ )

คำสำคัญ : หมี่กรอบโบราณ

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-08

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=713&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=713&code_db=DB0005&code_type=B001)