

เรื่อง ข้าวกันจีน จังหวัดตาก



รายละเอียด

ข้าวกันจีน หรือข้าวเจี้ยว หรือจีนส้มเจี้ยว เชื่อว่าเป็นอาหารของชาวไทใหญ่หรือเจี้ยว ใช้ใบตองห่อเช่นเดียวกับแหนม (จีนส้ม) จึงเรียกว่า ข้าวเจี้ยว หรือจีนส้มเจี้ยว บางสูตรไม่ใส่เนื้อสับ แต่ใส่เลือดคอกเคล้ากับข้าวอย่างเดียว

ส่วนผสม

1.	ข้าวสารเจ้า	1	ลิตร
2.	เนื้อหมูบด	200	กรัม
3.	เลือดหมู	1	ถ้วย
4.	น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
5.	เกลือ	1	ช้อนชา
6.	กระเทียม	30	กลีบ
7.	น้ำมันพืช	1	ถ้วย

เครื่องเคียง

1. พริกชี้หนูแห้งทอด
2. [หอมหัวใหญ่](#)
3. [แตงกวา](#)
4. กระเทียมเจียว

วิธีการทำ

1. คั้นเลือดกับใบตะไคร้ เพื่อดับคาวเลือด พักไว้
2. หุงข้าว สุกแล้วตักข้าวผึ่งไว้พออุ่น ใส่เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำมันกระเทียมเจียว
3. ใส่หมูสับ ตามด้วยเลือดหมู
4. คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. เตรียมใบตองฉีกกว้างขนาด 10 นิ้ว วางซ้อนกัน 4 ชั้น ใส่ส่วนผสมลงตรงกลางห่อ
6. จับปลายใบตองชิดกัน ม้วนพับใบตองลงให้แน่น พับหัวพับท้าย
7. มัดด้วยตอกให้แน่น (ตอก คือไม้ไผ่ที่จักบางๆ เพื่อใช้ใช้ในการสานเครื่องใช้หรืออุปกรณ์ของต่างๆ)
8. นึ่งในลังถึง ประมาณ 30 นาที

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.takpao.go.th>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=847&code_db=610008&code_type=TK001