



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดอ่างทอง

(งบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

หลักสูตร	ผลิตภัณฑ์น้ำพริก (ผักพริกขิงหมูกรอบ - ไข่เค็มสมุนไพร)
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๒ ๙๐๐๙ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.mutp.ac.th

2. ผัดพริกขิงหมูกรอบ – ไข่เค็มสมุนไพร

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)		สูตรตวง	
1. ตะไคร้ซอย	40	กรัม	1	ถ้วย
2. ผีวมะกรูดซอย	20	กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
3. หอมแดงซอย	100	กรัม	1	ถ้วย
4. กระเทียมซอย	100	กรัม	1	ถ้วย
5. กะปิอย่างดีปิ้ง	80	กรัม	¼	ถ้วย
6. น้ำมันพืช	40	กรัม	¼	ถ้วย
7. กุ้งแห้งป่น	150	กรัม	3	ถ้วย
8. พริกชี้หนูแห้งคั่วป่น	24	กรัม	¼ ถ้วย+2	ช้อนโต๊ะ
9. มันหมูแข็งทอดกรอบ	100	กรัม	2	ถ้วย
10. น้ำตาลทราย	90	กรัม	¼ ถ้วย+2	ช้อนโต๊ะ
11. เกลือป่น	10	กรัม	2	ช้อนชา
12. ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	20	กรัม	½	ถ้วย
13. พริกชี้ฟ้าแห้งหั่นทอดกรอบ	20	กรัม	½	ถ้วย
14. ไข่เค็มต้มสุกเฉพาะไข่แดง	120	กรัม	6	ฟอง

วิธีทำ

1. โขลกตะไคร้ ผีวมะกรูด หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟ ผัดเครื่องที่โขลกไว้ให้หอม ใส่กุ้งแห้งป่น พริกชี้หนูป่น มันหมูแข็งทอดกรอบ ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือป่น
3. ใส่ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ พริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ พักให้เย็นตักใส่ภาชนะโรยด้วยไข่เค็ม ปิดฝาให้สนิท

ข้อเสนอแนะ กุ้งแห้งควรล้างน้ำให้สะอาดแล้งจึงโขลกให้เป็น หรือบ่นให้ละเอียด