



โครงการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาชีพเดิมและสร้างอาชีพใหม่ของชุมชนจังหวัดอ่างทอง
(งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗)

หลักสูตร	การทำผลิตภัณฑ์น้ำพริก (น้ำพริกตาแดงอีสาน)	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ	พีรพัชระ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์
	นางสาวอินทร์ธิดา	หิรัญอัศวรงค์
	นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
	นางสาวเจนจิรา	บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinitech.mutp.ac.th

น้ำพริกตาแดงอีสาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. พริกชี้ฟ้าแห้ง	40	1 ¼ ถ้วยตวง / 40 เม็ด
2. พริกชี้หนูแห้ง	10	¼ ถ้วยตวง / 30 เม็ด
3. หอมแดงซอย	150	¼ ถ้วยตวง / 30 หัว
4. กระเทียมซอย	80	2/3 ถ้วยตวง / 45 กลีบ
5. ปลาช่อนทะเลแกะเนื้อ	200	2 ถ้วยตวง / 3 ตัว
6. กะปิ (ปิ้ง)	20	1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำปลาร้า	75	6 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำมะขาม	90	6 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำตาลทราย	2	¼ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ต้มปลาช่อนทะเล พอนุ่ม แกะเอาแต่เนื้อ นำมาอบพอแห้ง โขลกหรือบดละเอียด
2. คั่วพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้หนูแห้ง ให้กรอบ และนำไปบดหยาบ
3. คั่วหอมซอย กระเทียมซอย ให้สุก นำมาโขลกให้ละเอียด เติมกะปิ ใส่พริกป่น โขลกพอเข้ากัน ตักใส่ภาชนะ
4. ใส่ปลาช่อนทะเลป่น ปรงรสด้วย น้ำปลาร้า น้ำมะขาม น้ำตาลทรายเล็กน้อย ผสมพอเข้ากัน ชิมรส เค็ม เปรี้ยว
5. ตักใส่ภาชนะ ปิดฝาให้สนิท

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

น้ำหนักสุทธิทั้งหมด	= 440 กรัม
น้ำหนัก 1 ประปุก	= 110 กรัม

เทคนิคการทำ

วิธีทำน้ำปลาร้า

ใช้เนื้อปลาร้า 150 กรัม เติมน้ำ ½ ถ้วย นำไปต้มและกรอง

จะได้น้ำปลาร้าเข้มข้น 6 ช้อนโต๊ะ = 75 กรัม

น้ำมะขามเข้มข้น ใช้มะขาม 1 ส่วน ต่อน้ำ 3 ส่วน