



โครงการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาชีพเดิมและสร้างอาชีพใหม่ของชุมชนจังหวัดอ่างทอง
(งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗)

หลักสูตร	การทำผลิตภัณฑ์น้ำพริก (น้ำพริกสมุนไพโร)	
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

น้ำพริกสมุนไพรร

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดใหญ่	40 กรัม	1 ถ้วย
2. พริกชี้หนูแห้ง	20 กรัม	¼ ถ้วย
3. ตะไคร้ซอย	80 กรัม	2 ถ้วย
4. ข่าซอย	30 กรัม	¼ ถ้วย
5. หอมแดงซอย	200 กรัม	2 ถ้วย
6. กระเทียมซอย	100 กรัม	1 ถ้วย
7. กะปิอย่างดี	40 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทราย	90 กรัม	¼ ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือป่น	10 กรัม	2 ช้อนชา
10. น้ำมันพืช	40 กรัม	¼ ถ้วย
11. ใบมะกรูดซอย	40 กรัม	¼ ถ้วย
12. งาขาวคั่ว	80 กรัม	½ ถ้วย
13. มะพร้าวอบแห้ง	100 กรัม	2 ถ้วย
14. กุ้งแห้ง	150 กรัม	3 ถ้วย

วิธีทำ

1. คั่วพริกชี้ฟ้า พริกชี้หนูแห้ง พอเหลืองพักไว้
2. คั่วตะไคร้ซอย ข่าซอย พอเหลือง
3. เจียวหอม กระเทียมพอเหลือง พักไว้ให้เย็น
4. นำพริกทั้ง 2 ชนิดมาโขลกรวมกัน ใส่ข่าตะไคร้โขลกพอเข้ากัน ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว เติมหอมแดง กุ้งแห้ง
5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันใช้ไฟปานกลาง ผัดน้ำพริกพอหอม เติมหอมแดงคั่ว ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ โรยด้วย งาขาวคั่ว ใบมะกรูดซอย รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือ ถั่วฝักยาว