

## น้ำพริกกุ้ง

นางสาววรรณศิริ ทิรัญเกิด  
 นายรุ่งโรจน์ ตั๊กกลาง  
 นางสาวกานดา ทองนพคุณ  
 นางสาวกรณิษฐา คำโสม

### น้ำพริกเผา กุ้งแห้ง

“น้ำพริก” เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม รับประทานคู่กับผักนานาชนิดที่มีประโยชน์ เป็นเมนู คู่สำหรับครัวไทยมาช้านาน เป็นอาหารบ่งบอกความเป็นไทยได้ชัดเจนมากที่สุด ซึ่งในแต่ละภาคจะมีน้ำพริกประจำถิ่นที่รสชาติไม่เหมือน เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขามสด น้ำพริกตาแดง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกนรก น้ำพริกโจร น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกอ่อง น้ำพริกลงเรือ ฯลฯ น้ำพริกเผา กุ้งแห้ง เป็นอีกอย่างหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่นรสชาติหลักของน้ำพริกต้องเผ็ด เค็ม นำ และต้องออกรสหวาน และรสเปรี้ยวเล็กน้อย เพื่อเพิ่มความกลมกล่อม

### ส่วนผสม

1. กุ้งแห้ง	150	กรัม
2. หอมแดง	500	กรัม
3. กระเทียม	300	กรัม
4. พริกป่น	150	กรัม
5. น้ำตาลทราย	500	กรัม
6. น้ำมัน	300	กรัม
7. ซีอิ๊วขาว	150	กรัม
8. น้ำมะขามเปียก	200	กรัม
9. น้ำเปล่า	200	กรัม



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๔

TechnoMart  
InnoMart  
2012

## วิธีทำ

1. นำกุ้งแห้ง หอมแดง กระเทียม มาโคลกหรือบด ให้ละเอียด พักแยกส่วนรอไว้
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วนำหอมแดง กระเทียมเจียวในน้ำมันจนมีสีเหลือง มีกลิ่นหอม
3. ใส่พริกป่นลงไปผัดต่อโดยใช้ไฟระดับปานกลาง
4. จากนั้นใส่กุ้งแห้งลงไป
5. ปรับรสด้วยส่วนผสมต่างๆ
6. บรรจุภาชนะ

## หมูฝอย

นางสาววรรณศิริ ทิรัญเกิด

นายรุ่งโรจน์ ตั๊กกลาง

นางสาวกานดา ทองนพคุณ

นางสาวกรณิฐา คำโสม

“หมูฝอย” ผลิตจากเนื้อหมูส่วนสะโพกหลังหรือสันใน ตัดแต่งแยกมันออกจนได้เนื้อหมูล้วนๆ มองให้เห็นเส้นใยเป็นริ้วๆ นำมาต้มให้สุก (หากเป็นเนื้อส่วนสะโพกใช้เวลาใจการต้มนานกว่าสันในจนเนื้อหมูเริ่มเปื่อย) แล้วจึงนำมาฉีกเป็นเส้นๆ ฝอยๆ หลังจากนั้นจึงนำไปหมักกับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล ซีอิ้วขาว เกลือ หมักไว้ให้ซึมเข้าเนื้อดี ก่อนจะนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ ซึ่งใส่ใบเตยลงไปด้วย เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมจากใบเตย ช่วยดูดซับกลิ่นหืน และช่วยให้น้ำมันไม่ข้นเหนียว ความพิเศษอีกประการหนึ่งของหมูฝอยคือ ใส่หอมแดงซอยลงไปทอดพร้อมเนื้อหมูด้วย

### ส่วนผสม

1. เนื้อหมูต้มสุกฉีกฝอย	1	กิโลกรัม
2. น้ำตาลปีบ	300	กรัม
3. น้ำตาลทราย	120	กรัม
4. ซีอิ้วขาว	120	กรัม
5. เกลือ	10	กรัม
6. พริกไทยป่น	10	กรัม
7. หอมแดงซอย	ตามชอบ	
8. น้ำมันพืช	สำหรับทอด	



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๔

TechnoMart  
InnoMart  
2012

## วิธีทำ

1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นยาวๆ
2. นำน้ำเปล่าตั้งไฟ ใส่เนื้อหมูลงต้มด้วยไฟแรงปานกลาง จนหมูสุกนุ่ม ตักเนื้อ

หมูออก

3. ทำการฉีกเนื้อหมูเป็นเส้นฝอยๆ นำเนื้อหมูที่ฉีกแล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงทั้งหมด ชิมรสชาติตามชอบ พักไว้ประมาณ 15 นาที

4. นำกระทะใสตั้งไฟใส่น้ำมันใช้ไฟปานกลาง จากนั้นนำหอมแดงซอยลงเจียวจนเริ่มมีกลิ่นหอมสีออกเหลืองเล็กน้อย จากนั้นนำหมูเส้นฝอยแบ่งทอด พอเหลืองกรอบ ตักขึ้น ทำการทอดจนหมด ผึ่งให้เย็น เก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิทหรือบรรจุใส่ถุงพลาสติกปิดให้สนิท