

THAI CUISINE



1. แกงจืดกะหล่ำปลีมี๊วน

วัตถุดิบและส่วนผสม

| | | |
|-------------------|----------|---|
| หมูสับติดมัน | 350 | กรัม |
| กะหล่ำปลีขนาดกลาง | 1 | หัว (หั่นเป็นชิ้นพอดีคำหรือเป็นเส้นยาว พอที่จะมี๊วนได้) |
| ต้นหอมซอย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| กระเทียม | 1 | ช้อนชา |
| พริกไทย | 1 | ช้อนชา |
| รากผักชี | 1 | ช้อนชา |
| น้ำเปล่า | 1 | ลิตร |
| รสดี รสหมู | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| ผักชีสำหรับตกแต่ง | | |
| ต้นหอมสำหรับผูก | | |

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม พริกไทย และรากผักชีจนละเอียด จากนั้นนำไปผสมกับหมูสับ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วหมักทิ้งไว้ 15-20 นาที
2. นำกะหล่ำปลีไปลวกน้ำร้อน แล้ววางหมูหมักปริมาณพอเหมาะลงบนกะหล่ำปลี ม้วนเป็นคำๆ จากนั้นผูกด้วยต้นหอมลวกน้ำ
3. ใส่น้ำในหม้อโดยตั้งบนไฟปานกลาง เมื่อน้ำเดือด ใส รสดี รสหมู ตามด้วยกะหล่ำปลีหมู่ม้วน ต้มจนหมูสุก
4. ปิดไฟตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยผักชี และต้นหอม



2. หมูปิ้ง 3 สหาย

วัตถุดิบและส่วนผสม

| | | |
|--|-----|----------|
| เนื้อสะโพกหมู หรือสันนอกติดมันเล็กน้อย | 1 | กิโลกรัม |
| รากผักชี | 25 | กรัม |
| กระเทียมไทย (แกะเปลือก) | 2 | หัว |
| พริกไทยเม็ด | 1 ½ | ช้อนชา |

| | | |
|--------------------|-----|----------|
| น้ำตาลมะพร้าว | 60 | กรัม |
| หัวกะทิ | 1 ½ | ถ้วยตวง |
| รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก | 1 | ซอง |
| รสดีเมนู กะเพรา | 1 | ซอง |
| รสดีเมนู คั่วกลิ้ง | 1 | ซอง |
| แป้งข้าวโพด | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| ไข่แดง | 1 | ฟอง |
| น้ำมันพืช | 5 | ช้อนโต๊ะ |
| ไม้สำหรับเสียบหมู | | |

วิธีหมักหมูบั้ง

1. แล่นเนื้อหมูให้เป็นแผ่นหนาประมาณ 1/2 ซม. ความกว้างประมาณ 4-5 ซม. ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของไม้เสียบ (หรือหั่นตามความถนัด)
2. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยเม็ดเข้าด้วยกันจนละเอียด
3. ผสมเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำตาลมะพร้าว กะทิ แป้งข้าวโพด และไข่แดง คนจนน้ำตาลมะพร้าวละลายดี จึงนำเนื้อหมูที่หั่นไว้ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่น้ำมันพืชลงไปผสมให้เข้ากันอีกครั้ง แบ่งหมูออกเป็น 3 ส่วน

| | | |
|------------------------------|---|-----|
| ส่วนที่ 1 รสดีเมนู ลาบ-น้ำตก | 1 | ซอง |
| ส่วนที่ 2 รสดีเมนู กะเพรา | 1 | ซอง |
| ส่วนที่ 3 รสดีเมนู คั่วกลิ้ง | 1 | ซอง |

ให้หมักทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน หรืออย่างน้อย 3 ชั่วโมงขึ้นไป

วิธีเตรียมหมูก่อนบั้ง

หลังจากหมักหมูทิ้งไว้ครบเวลาแล้ว นำเนื้อหมูออกจากตู้เย็นมาเสียบด้วยไม้

วิธีทำหมูบั้ง

อุ่นเตาให้ร้อนโดยใช้ไฟอ่อนๆ จากนั้นนำหมูขึ้นบั้งบนเตา (หมั่นคอยดู) พอด้านที่สัมผัสความร้อนเริ่มเหลืองแล้วให้พลิกเอาอีกด้านลง บั้งจนหมูสุกทั้งสองด้าน แต่ไม่ควรบั้งให้แห้ง เพราะน้ำในเนื้อหมูจะระเหยไปกับความร้อน ทำให้หมูเหนียวและแข็ง



3. ตำปลาร้ากากหมู

วัตถุดิบและส่วนผสม

| | | |
|-----------------------------|------------|---------------|
| มะละกอ | 80 | กรัม |
| ถั้วฝักยาว หั่น 1 นิ้ว | 6 | ชิ้น |
| มะกอก | 1 | ลูก |
| มะเขือเปราะ | 1 | ลูก |
| พริก | 3 | เม็ด |
| กระเทียม | 3 | กลีบ |
| น้ำมะขามเปียก | 1 | ทัพพี |
| น้ำตาลปีบ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| आयुर्โนมะโตะ ๐ พลัส | 1/2 | ช้อนชา |
| น้ำมะนาว | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำปลา | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| มะเขือเทศ | 1 | ลูก |
| ปูเค็ม | 1 | ตัว |
| น้ำปลาร้า | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| กากหมู | 1/2 | ถ้วยตวง |

วิธีทำ

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับกระเทียมพอแตก
2. ใส่มะเขือเทศและปูเค็ม ปั่นรวมด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำปลาร้า น้ำมะขามเปียก และอายิโนะโมะไต® พลัส คนให้ทุกอย่างละลาย
3. ใส่มะละกอบด เคล้าให้เข้ากัน ชิมรสแล้วตักใส่จานเสิร์ฟ

ส่วนผสมน้ำปลาร้า

| | | |
|--------------------|---|----------|
| น้ำปลาร้าต้มสุก | 1 | ขวด |
| น้ำกระเทียมดอง | ½ | ถ้วยตวง |
| น้ำตาลปีบ | 4 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำสับปะรด | ¼ | ถ้วยตวง |
| รสดี รสไก่ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| อายิโนะโมะไต® พลัส | 1 | ช้อนชา |
| กะปิ | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

ผสมทุกอย่างลงในหม้อ เคี่ยวให้ทุกอย่างละลายเป็นเนื้อเดียวกัน พอเดือด ปิดไฟ พักไว้



4. ทอดมันกุ้ง

วัตถุดิบและส่วนผสม

| | | |
|--|-----|---------|
| กุ้งสดปอกเปลือกผ่าหลัง | 400 | กรัม |
| มันหมู | 200 | กรัม |
| รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสตันตำรับ | 1 | ซอง |
| รสดี รสไก่ | ½ | ซองโต๊ะ |
| รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด | 1 | ซองโต๊ะ |
| น้ำมันงา | 1 | ซองโต๊ะ |
| เกล็ดขนมปังป่น | 1 | ถ้วย |
| น้ำมันสำหรับทอด | 1 | ถ้วย |
| ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| น้ำจิ้มบ๊วย | | |

วิธีทำ

1. ปั่นเนื้อกุ้งกับมันหมูรวมกันจนละเอียด แล้วนำไปแช่แข็งจนเย็นจัด ประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้ส่วนผสมไม่เหลวจะได้ปั้นง่าย
 2. ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกให้ละเอียด ตามด้วย รสดี รสหมู และน้ำมันงา ตอกไข่ใส่ลงไป แล้วนวดจนเหนียวเข้ากันดี
 3. ปั่นส่วนผสมเป็นก้อนกลมแบน (ทาน้ำมันบนจานเพื่อไม่ให้ติดจาน) แล้วนำไปนิ่ง 10 นาที ในน้ำเดือดจัด
 5. นำทอดมันกุ้งออกมาคลุกกับ รสดีเมนู แป้งชุบทอดปรุงรสสำเร็จ รสตันตำรับ ไข่ไก่ และเกล็ดขนมปังจนทั่ว
 6. ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำทอดมันกุ้งไปทอดด้วยไฟอ่อนจนสุก ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย
-