

เพชรประกาย

น้ำพริก เครื่องจิ้ม ยอดนิยม

พิมพ์วิชนี โทกาสุวิบูลย์

พิมพ์ครั้งที่ 2

ทุกสูตร
ทำได้
อร่อยชัวร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201021136

คำนำสำนักพิมพ์

น้ำพริก เครื่องจิ้ม ยอดนิยม อยู่คู่ครัวคนไทยมาช้านานไม่ว่าคนไทยภาคไหนๆ จะมีสูตรการทำอาหารจำพวกน้ำพริก เครื่องจิ้ม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เฉพาะถิ่นของตนทั้งนั้น

ทั้งนี้ก็ด้วยน้ำพริก เครื่องจิ้ม เป็นตำรับอาหารที่ช่วยชูรสอาหารแต่ละมื้อให้อร่อยไม่รู้เบื่อ น้ำพริก เครื่องจิ้มแต่ละสูตร แต่ละภาค มักจะมีรสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยวนำ กิบบกับเครื่องประกอบจำพวกผักสด ผักต้ม ผักทอด แยมด้วยปลาทอด ปลาหย่าง กุ้งย่าง...ตามชอบ

น้ำพริก เครื่องจิ้ม ยอดนิยม เล่มนี้ คุณพิมพ์วิษณุ โภคาสุขวิบูลย์ ได้รวบรวมสูตรเด็ดมานำเสนอให้คุณผู้อ่านได้ทดลองทำลิ้มรสกันมากถึง 50 เมนูทีเดียว เชื่อว่าต้องมีเมนูน้ำพริก เครื่องจิ้มที่ถูกปากคุณผู้อ่านไม่น้อยทีเดียว

ไม่ว่าวงการอาหารบ้านเราอาจจะมีเชฟครกทองเพิ่มขึ้นประดับวงการอีกคนหนึ่งก็เป็นได้

ในเมื่อคนอื่นทำได้ คุณเองก็ทำได้...!

ด้วยความปรารถนาดี

บรรณาธิการ

คำนำ



คนไทยมีฝีมืออันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการทำอาหาร ไม่แพ้ชาติใดในโลก สิ่งที่ยืนยันได้เป็นอย่างดีนั้นคือเมื่อไม่นานมานี้ อาหารไทยเราได้รับการโหวตให้เป็น 'อาหารที่อร่อยที่สุดในโลก' ถึง 2 รายการทีเดียว นั่นคือ ต้มยำกุ้ง และแกงมัสมั่น...

ในความเป็นจริงแล้ว อาหารไทยเรามีหลากหลายชนิด ทั้ง ต้ม ยำ แกง ผัด ทอด ฯลฯ น้ำพริก เครื่องจิ้ม เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่อยู่คู่ครัวไทยมาช้านาน มีการปรับปรุง ดัดแปลงสูตรใหม่ๆ ขึ้นมาตอบสนองผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้ก็เพราะน้ำพริก เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่ช่วยชูรสอาหารแต่ละมื้อให้อร่อยไม่รู้เบื่อ น้ำพริก เครื่องจิ้มแต่ละสูตรแต่ละภาค มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่น ซึ่งนิยมนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ มาปรุงเป็นอาหาร โดยกินกับเครื่องประกอบจำพวกผักต่างๆ แนนด้วยปลา ทอด ปลาอย่าง กุ้งเผา ฯลฯ

หนังสือเล่มนี้ได้รวบรวมสูตร น้ำพริก เครื่องจิ้ม ยอดนิยม มาแนะนำให้ได้ลิ้มรสกันหลากหลายเมนู เชื่อว่าคุณผู้อ่านจะได้ สนุกสนานกับการปรุงและเอร็ดอร่อยกับรสชาติอาหารนะคะ

พิมพ์วิษณุ โกศาสูวิบูลย์

สารบัญ

ภาคกลาง

น้ำพริกกะปิ	11
น้ำพริกเผากุ้งนาง	13
น้ำพริกตาแดง	15
น้ำพริกนรก	17
น้ำพริกนครบาล	19
น้ำพริกปูเค็ม	23
ผัดพริกขิงไข่เค็ม	25
น้ำพริกมะม่วง	27
น้ำพริกขลเรือ	29
น้ำพริกปลากรอบ	33
น้ำพริกปลากุยั่ว	35
น้ำพริกมะเขือพวง	37

น้ำพริกเผาไข่เค็ม	39
กะปิควั	41
เต้าเจี้ยวหลน	43
ปลาร้าหลนทรงเครื่อง	45

ภาคเหนือ

น้ำพริกกบ	49
น้ำพริกคั่วทราย	51
น้ำพริกเผี้ยว	53
จิ้นย่าง	55
จิ้นหมูหมก	57
น้ำพริกน้ำปู	59
น้ำพริกน้ำผัก	61
น้ำพริกหมุ่ม	63
น้ำพริกอ่อง	65
น้ำพริกดำ	67
หลนหมูยอ	69
หลนແໝ	71

ภาคใต้

โตปลาผัดแห้ง	75
น้ำพริกโจร	77
น้ำพริกตะไคร้	79



น้ำพริกใบบัวบก	81
น้ำพริกมะม่วงเขากุ้งสด	83
น้ำพริกแมงดา	85
น้ำพริกกระทำ	87
น้ำพริกกุ้งเสียบ	89
น้ำพริกตะลิงปลิง	91
น้ำพริกกระทำใส่มะอึ๊ก	93
น้ำพริกเผากุ้งแห้ง	95
กุ้งส้ม	97
จิ้งจิ้ง	99
บูดูทรงเครื่อง	101
ปลาแปงแดง	103
ยำโตปลา	105

ภาคอีสาน

น้ำพริกปลาป่น	109
น้ำพริกปลาร้า	111
น้ำพริกมะเขือเผา	113
น้ำพริกเห็ดนางฟ้า	115
แจ่วบอง	117
น้ำพริกก้อย	119
ก้อยกุ่ม	120



ภาคกลาง





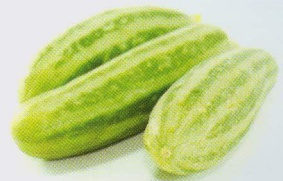
น้ำพริกกะปิ

ส่วนผสม :

กะปิเผา	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	½	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย	5	กลีบ
พริกชี้หนู	10	เม็ด
มะอึ๊กหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ :

- โขลกกะปิกับกระเทียมให้ละเอียด จึงใส่กุ้งแห้งโขลกรวมกัน ใส่พริกชี้หนู มะอึ๊ก และ โขลกพอเข้ากันดี ปรุงรสด้วยมะนาวน้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว
- เสิร์ฟพร้อมผักต้มกะทิ เช่น หัวปลี กะหล่ำปลี ผักตำลึง ผักกระเฉด มะระขี้นก ชะอม ฯลฯ หรือผักสดผักทอดต่างๆ ตามชอบ
- แนนด้วยปลาทูนึ่งทอด หรือปลาช่อนทอด หรือปลาตุ๋นย่าง



ภาคใต้



คณะอาจารย์ท่านนี้



ยำไตปลา

ส่วนผสม :

ไตปลาด้มสุก	¼ ถ้วย
พริกชี้หนูซอย	20 เม็ด
กระเทียมจินซอย	5 กลีบ
หอมแดงซอย	3 หัว
ตะไคร้ซอย	1 ต้น
มะดันสับ หรือมะม่วงสับ	½ ถ้วย
น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา

วิธีทำ :

- นำส่วนผสมทุกอย่างผสมให้เข้ากัน ชิมรสดีแล้ว เสิร์ฟกับผักสดนานาชนิด



ภาคเหนือ





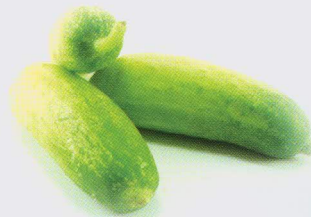
น้ำพริกคั่วทราย

ส่วนผสม :

ถั่วเน่าแผ่น	2	แผ่น
ปลาช่อนแห้งย่างแกะเอาแต่เนื้อ	1	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
หอมแดงเผา	6	หัว
กระเทียมไทยเผา	3	หัว
พริกแห้งคั่ว	15	เม็ด
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ :

- คั่วถั่วเน่าพอสุกหรือนำไปย่างไฟให้หอม ซอยเป็นชิ้นเล็กแล้วโขลกรวมกับพริกแห้งและเกลือป่นจนละเอียด
- ใส่หอมแดงเผา กระเทียมเผา โขลกอีกครั้งให้เข้ากัน
- เติมเนื้อปลาช่อนย่างโขลกรวมกันจนเป็นเนื้อเดียว
- นำน้ำมันพืชใส่กระทะจนร้อน ใส่ส่วนผสมที่โขลกลงไปคั่วจนแห้ง ชิมรสดีแล้ว ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักนานาชนิด



ภาคอีสาน





น้ำพริกปลาร้า

ส่วนผสม :

ปลาช่อนน้ำหนักประมาณ 300 กรัม	1 ตัว
ปลาร้าปลาช่อน	100 กรัม
หอมแดง	9 หัว
กระเทียมไทย	3 หัว
พริกชี้ฟ้าเขียว แดง	10 เม็ด
น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2 ถ้วย

วิธีทำ :

- ปลาช่อน ขอดเกล็ดขูดเมือก ตัดครีบและหาง ผ่าท้องควักไส้ออก ล้างน้ำ ตัดเป็นท่อน โทๆ นำไปต้มให้สุก ตักขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น แกะเอาแต่เนื้อ
- เคี่ยวปลาร้ากับน้ำต้มปลาให้เปื่อย นำมากรองเอาก้างออกเคี่ยวให้เหลือประมาณ 1 ถ้วย
- เผาหอมแดง กระเทียม และพริกชี้ฟ้าให้สุก ปอกเปลือกออก หั่นหยาบๆ
- โขลกหอมเผา กระเทียมเผา และพริกเผาให้ละเอียด จึงใส่เนื้อปลาต้มโขลกให้ละเอียด เข้ากัน ตักใส่ในถ้วยน้ำปลาร้า เติมน้ำมะนาว คนให้เข้ากัน
- ชิมรสดีแล้ว เสิร์ฟพร้อมผักสด ผักต้ม ตามชอบ



สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00106973>



น้ำพริกเครื่องจิ้มยอดนิยม / พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์.

ผู้แต่ง

พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์

พิมพ์ลักษณ์

กรุงเทพฯ : เพชรประกาย, 2563

ครั้งที่พิมพ์

พิมพ์ครั้งที่ 2

รูปเล่ม

120 หน้า : ภาพประกอบ ; 21 ซม

หัวเรื่อง

การปรุงอาหาร(+)

เครื่องจิ้ม(+)

เลขมาตรฐานสากล

9786164418356

ประจําหนังสือ

ประเภทแหล่งที่มา

Book

"สำหรับเพื่อการศึกษาค้นคว้าและอ่านออนไลน์"