การทำเห็ดดอง

ส่วนผสม:

เห็ดฟาง 1 ก.ก

เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำ 4 ถ้วย

วิธีทำ:

1. ล้างเห็ด เฉือนโคนที่สกปรกออก ถ้าเห็ดดอกใหญ่เกินไป ให้หั่น 2 หรือ 3 ตามสมควร
2. ลวกเห็ดในน้ำเดือดแล้วจึงบรรจุลงขวด บรรจุเห็ดอย่าให้หลวมหรือแน่นจนเกินไป เว้นที่ข้างบนไว้ประมาณ 1/2 นิ้ว
3. ผสมน้ำกับเกลือ ตั้งไฟต้มพอเดือด ตักน้ำเกลือขณะที่น้ำเกลือกำลังร้อน ๆ อยู่ ใส่ขวดที่บรรจุเห็ดอยู่ให้ท่วมเห็ดพอดี
4. ไล่ฟองอากาศที่อยู่ในขวดออก แล้วปิดฝาขวดให้สนิท เก็บไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นเทน้ำออกอุ่น ปล่อยให้เย็นจึงเทน้ำใส่ขวดเห็ดทุก ๆ 2 วัน ควรเทน้ำออกจากขวดอุ่น แล้วเทใส่ใหม่จะทำให้เก็บเห็ดไว้ได้นาน

การทำหัวไชโป๊หวาน

ส่วนผสม:

- หัวไชเท้า 10 หัว
- เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย
- น้ำปลา 1 ถ้วย
- น้ำ 1 ถ้วย

วิธีทำ:

1. ล้างหัวไชเท้าให้สะอาด ปอกเปลือกและตัดหัวออก เคล้ากับเกลือ 2 ช้อนโต๊ะ หมักทิ้งไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นบีบน้ำออก แล้วผึ่งแดดให้แห้ง
2. ต้มน้ำตาล น้ำปลา เกลือที่เหลือ และน้ำ พอเดือดชิมดูให้มีรสเค็ม กรองด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ให้เย็น
3. เรียงหัวไชเท้าลงในขวดโหล หรือในหม้อเคลือบ เทส่วนผสมข้อ 2 ที่เย็นแล้ว ใส่ลงไปแช่ทิ้งไว้
4. วันรุ่งขึ้นเทน้ำออก นำไปอุ่นให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเทใส่หัวไชเท้า ทำแบบนี้ 3-4 วัน น้ำจะงวดลงมาก นาน ๆ นำไปอุ่นสักครั้ง ถ้าต้องการทำแห้ง นำหัวไชเท้าไปผึ่งแดดให้แห้ง

การทำเนื้อสวรรค์

ส่วนผสม:

เนื้อวัว 1 ก.ก

เกลือป่น 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง

ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ:

1. ล้างเนื้อให้สะอาด แล่เป็นชิ้นบางมาก ๆ พักไว้
2. คั่วลูกผักชีพอเหลือง แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนหนึ่งป่นให้ละเอียด อีกส่วนบุบพอแตก เคล้ากับเนื้อให้ทั่ว ใส่น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน หมักไว้ ประมาณ 1-2 ชั่วโมง
3. หมักเนื้อได้ที่แล้ว แผ่บนตะแกรงตาถี่ ๆ ผึ่งแดด พอหมาดจึงกลับอีกด้าน ผึ่งจนแห้ง จัดเป็นชิ้นตามความต้องการ
4. ทอดในน้ำมันสุก ใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท

หมูหยอง

ส่วนผสม: หมูเนื้อแดง 1 กก.
น้ำตาลทราย 200 กรัม
เกลือ 5 กรัม
ซีอิ้วขาว(soy sauce) 70 กรัม
ซีอิ้วดำ พอประมาณ

วิธีทำ:1. นำเนื้อหมูมาหั่นตามความยาวของเส้นใยกล้ามเนื้อเป็นชิ้นขนาดยาวประมาณ 8-10 เซนติเมตร

2.นำไปต้มโดยใส่น้ำให้ท่วม ต้มจนเปื่อย นำขึ้นมาเลาะมันและเอ็นออกให้หมดฉีกหรือใส่ครกตำ แล้วนำไปคลุกกับเกลือ น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ ถ้าแห้งมากน้ำตาลทรายไม่ละลาย ตักน้ำที่ได้จากการต้มหมูลงคลุกเคล้าเล็กน้อย จนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายหมด หมักทิ้งไว้ 10 นาที

3.นำไปผัดในกระทะใช้ไฟอ่อนในตอนแรก และใช้ไฟแรงในตอนหลังเพื่อให้กรอบ การผัดไม่ควรยืมากเพราะจะทำให้หมูหยองป่น ใช้เวลาผัดประมาณ 2 1/2 - 3 ชั่วโมง

หมูหยอง สูตร 2

ส่วนผสม: หมูเนื้อแดง 1 กก.
น้ำตาลทราย 200 กรัม
น้ำ 2 ½ ลิตร
น้ำปลา หรือซีอิ้วขาว 90 กรัม
ซีอิ้วดำ (ข้นหวาน) 70 กรัม

วิธีทำ : 1. หั่นหมูเป็นชิ้น ขนาดยาว 2 x 2 x 2 ½ นิ้ว

2. นำหมูใส่หม้อพร้อมด้วยเครื่องปรุงทั้งหมด ยกเว้นน้ำตาลทราย

3. เคี่ยวหมูด้วยไฟกลางจนหมูเปื่อย น้ำแห้ง

4. นำหมูมาโขลกให้แตกเป็นเส้นฝอยๆ

5. ใส่หมูลงในกระทะที่ทาน้ำมันให้ทั่วไว้ แล้วคอยคนเสมอ ๆ ใช้ไฟอ่อน พอหมูหมาด ใส่น้ำตาลทราย คนต่อไปจนหมูฟูเป็นสีเหลืองนวลขึ้นเล็กน้อย ผึ่งลมให้แห้งพอสมควร

เนื้อแผ่น

ส่วนผสม: เนื้อวัว 1 กก.

ดินประสิว 2 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 120 กรัม

ลูกผักชีป่น 6 กรัม

อบเชยป่น 1 กรัม

น้ำปลา 60 กรัม

วิธีทำ:

1. แล่เนื้อวัวเป็นแผ่นบาง ๆ ขนาด 5-6 นิ้ว
2. เคล้าส่วนผสมทั้งหมดด้วยกัน หมักนาน 30 นาที
3. นำเนื้อที่คลี่เป็นแผ่นตากแดด หรืออบในตู้อบ อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้งพอควร

ปลาดุกรมควัน

วัตถุดิบ:

1. ปลาดุก
2. น้ำเกลือเข้มข้น 15 %

วิธีทำ:

1. ล้างเมือกที่ตัวปลา ตัดหัว ผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างให้สะอาด
2. ชำแหละปลาเป็นแผ่นตามยาวตัวปลาหรือแบบผีเสื้อโดยติดกันตรงท้องหรือชำแหละเป็นท่อนๆ
3. แช่ปลาในน้ำเกลือที่เตรียมไว้โดยให้น้ำเกลือท่วมปลา แช่ไว้นานประมาณ 7 นาที
4. ยกปลาขึ้นจากน้ำเกลือ นำไปผึ่งแดดโดยแขวนไว้กับราวไม้ประมาณ 45 นาที เพื่อให้น้ำบนตัวปลาแห้งพอหมาดๆ
5. เมื่อได้ปลาหมาดตามต้องการแล้ว นำไปอบความร้อนโดยใช้เตาถ่านที่มีสังกะสีปิดบนเตานานประมาณ 1 ชั่วโมง
6. แล้วนำไปรมควันที่อุณหภูมิ 50-70 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง
7. นำออกจากตู้รมควัน ผึ่งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุในถุงพลาสติก

*****การเก็บรักษา*****

เก็บไว้ในที่อากาศเย็นและแช่ในตู้แช่แข็งจะเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น

*****การปรุงเพื่อบริโภค*****

--นำไปทอดน้ำมันให้เหลืองแล้วใช้รับประทานได้เลย

--หั่นชิ้นเล็กๆ แล้วผสมไข่เพื่อทำไข่เจียว

--ทอดน้ำมันแล้วนำไปยำ

ปลาร้า

ปลาร้า เป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยมาแต่ช้านาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมบริโภคและจัดเป็นอาหารประจำวันก็ว่าได้ คนในภาคเหนือและภาคกลางก็นิยมบริโภคเช่นกัน แต่จะต่างกันบ้างในลักษณะการนำมาประกอบอาหารเท่านั้น การผลิตปลาร้าส่วนใหญ่ทำกันระดับชาวบ้าน การผลิตแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ ปลาร้าข้าวคั่วและปลาร้ารำ ปลาร้าข้าวคั่วมักจะทำในภาคกลาง ส่วนปลาร้ารำมักจะทำจากปลาทั้งตัวในภาคอีสาน สีจะคล้ำกว่าปลาร้าข้าวคั่ว

วัตถุดิบ:

ปลาช่อน ปลากระดี่

ส่วนผสม:

เกลือ 20-25% (ของน้ำหนักปลา)
ข้าวคั่วหรือรำ 10-12% (ของน้ำหนักปลา)

วิธีทำ:

1. นำปลามาตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ ล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำปลามาผสมกับเกลือให้เข้ากันดี จากนั้นจึงเติมข้าวคั่วหรือรำผสมให้เข้ากัน แล้วนำมาอัดใส่ไห ขัดด้วยไม้ไผ่ให้แน่นทิ้งไว้ 8 เดือน ถึง 1 ปี

*****วิธีรับประทาน*****

---ควรปรุงให้สุกก่อนรับประทานนะคะ...