

อาหารพื้นบ้าน

วังแวม

อาหารหวาน

ขนมกง



เครื่องปรุง

- ถั่วมัน
- น้ำตาลปีบ
- แป้งข้าวเหนียว
- ไข่แดง
- เกลือ
- หัวกะทิ
- น้ำมัน

วิธีทำ

1. นำถั่วมันมาคั่วพอเหลือง แชน้ำไว้สักพัก นำมาบดและร่อนจนนวล
2. นำข้าวตอกมาคั่วพอเหลืองอ่อนๆ แล้วผสมกับถั่วที่บดไว้ ใส่ น้ำตาลปีบ ใช้พายคนไปมาจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. จากข้อ2 พอเย็นแล้วปั้นเป็นรูปวงกลม และปั้นแกนเป็นรูปกากบาทนำมาประกบกันกับรูปวงกลม
4. นำแป้งข้าวเหนียว ผสมกับไข่แดง เกลือ 1 ช้อน น้ำตาลปีบ 1 ชิด หัวกะทิครึ่ง กิโลกรัม คนให้เนียน
5. นำขนมกงที่เตรียมไว้มาชุบแป้งทอด โดยใช้ไฟแรงพอสมควร โรยแป้งที่ผสมไว้ตามลงไปทีหน้าของขนมกง พอเหลืองจึงตัดมาใส่ตะแกรง พอเย็นก็รับประทานได้

ขนมสามเกลอ



เครื่องปรุง

- ถั่วมัน
- มะพร้าวทึนทึกขูด
- น้ำตาลปีบ
- แป้งข้าวเหนียว
- ไข่แดง
- เกลือ
- หัวกะทิ
- น้ำมัน

วิธีทำ

1. นำมะพร้าวผสมกับน้ำตาลปีบ แล้วกวนในกระทะ
2. พอเริ่มจับตัวกันจะเหนียวจึงใส่ถั่วที่คั่วแล้วลงไปกวนต่อไปจนเหนียวปั้นได้ นำมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ พักไว้
3. จากข้อ 2 พอเย็นแล้วปั้นเป็นรูปวงกลม 3 ลูก มาบีบให้ติดกันเป็นรูปสามเหลี่ยม
4. นำแป้งข้าวเหนียว ผสมกับไข่แดง เกลือ 1 ช้อน น้ำตาลปีบ 1 ชีด หัวกะทิครึ่ง กิโลกรัม คนให้เนียน
5. นำขนมสามเกลอที่เตรียมไว้มาชุบแป้งทอด โดยใช้ไฟแรงพอสมควร โรยแป้งที่ผสมไว้ตามลงไปทีหน้าของขนมกึ่ง พอเหลืองจึงตัดมาใส่ตะแกรง พอเย็นก็รับประทานได้

ข้าวเหนียวแดง



เครื่องปรุง

- ข้าวเหนียวนึ่งสุกแล้ว
- น้ำกะทิ
- น้ำตาลทรายแดง

วิธีทำ

- 1.เอากระทะตั้งไฟใส่น้ำกะทิและน้ำตาลทรายแดงลงไปเคี่ยวจนข้นและเหนียว
- 2.นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วลงไปผสมจนข้าวเหนียวและตัวน้ำตาลกับกะทิเข้ากันดี
- 3.นำไปใส่ในถาดขนมกดให้แน่น จนเย็นแล้วนำมาตัดเป็นชิ้นๆ รับประทานได้

คุกกี้ข้าวกลิ้ง



เครื่องปรุง

- แป้งสาลี
- น้ำตาลทราย
- เนย
- วานิลลา
- ครีม
- ไข่ไก่
- ผงฟู
- ข้าวกลิ้ง

วิธีทำ

1. นำข้าวกลิ้งไปอบคั่วให้ละเอียดนำมาผสมกับแป้งสาลีและผงฟู ร่อนประมาณ๓ครั้ง
2. จากนั้นนำเนยไปปั่นในเครื่องปั่นโดยใช้เกียร์๒ประมาณ๑๐นาที ใส่ น้ำตาลทรายที่ละเอียดจนหมด ใส่ไข่ ตีให้เข้ากัน ใส่วานิลลา ครีม ปั่นให้เข้ากัน
3. ปลดเครื่องให้อยู่ประมาณเกียร์๑ใส่แป้งที่ร่อนแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำออกจากเครื่องปั่นใส่กะละมัง ตัดใส่พิมพ์นำไปหยอดที่ถาดโดยทาครีมเพื่อไม่ทำให้แป้งติด ได้คุกกี้ตามรูปแบบต่างๆแล้ว นำไปอบประมาณ๑๐-๒๐นาที ออกจากเตาอบรอให้เย็น รับประทานได้

กล้วยกวน



เครื่องปรุง

- กล้วยน้ำว้าสุกงอม
- น้ำตาลปีบ
- แป้งมัน
- เบะแซ
- กะทิ
- เกลือ

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกกล้วยยี่ในตะแกรงไม้ไผ่ที่ละลูก หรือบดให้ละเอียด
2. ผสมกล้วย น้ำตาล กะทิ และเกลือ ขยำให้เข้ากัน กวนด้วยไฟกลางจนเหนียว ลดไฟให้อ่อนลงเรื่อยๆ จนอ่อนมาก กวนต่อไปเรื่อยๆจนร้อนไม่ติดภาชนะและกลิ้งเป็นก้อนกลม กวนต่อไปอีก ๑๕-๒๐ นาทีจึงเทใส่ถาด
3. ปูแผ่นพลาสติกหรือใบตองบนกล้วยกวน ใช้ขวดกลมกลิ้งหน้าขนมให้เรียบตัดเป็นชิ้นขนาดเท่ากัน บรรจุในภาชนะที่แห้ง ปิดสนิท หรือห่อกระดาษแก้ว

อาหารคาว

น้ำพริกปลาร้า



เครื่องปรุง

- พริกแห้ง
- หอมแดงซอย
- กระเทียม
- กระชายหั่นฝอย
- ตะไคร้หั่นฝอย
- ปลาร้าคิบสับ
- มะนาว
- น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. ตำพริกแห้ง หอมแดงซอย กระเทียม กระชายหั่นฝอย ให้ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เคล้าปลาร้ากับเครื่องน้ำพริก
3. ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำมันนำเครื่องน้ำพริกลงผัด พอสุกปรุงรสด้วยมะนาว ชิมตามชอบ

ต้มยำหัวปลี



เครื่องปรุง

- หัวปลี
- ไก่หรือหมู
- กะทิ
- ใบมะกรูด
- ผักชี
- พริกชี้หนูทุบ
- น้ำปลา
- น้ำมะนาว
- เกลือป่น
- ตะไคร้
- ข้าวอ่อนหั่นบาง

วิธีทำ

1. เฝ้าวหัวปลีทั้งเปลือก จนเปลือกนอกไหม้ แล้วแกะเปลือกนอกจนถึงผิวปลีสีขาว นึ่งหรือ หั่นตามความยาวของลูก
2. ต้มกะทิใส่ตะไคร้ (หั่นเป็นท่อน) ใบมะกรูด รากผักชี ข้าว ใสเกลือ ต้มให้เดือด
3. ใส่ไก่หรือหมู หัวปลีเฝ้าว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกชี้หนูตามใจชอบ รับประทานขณะร้อน

