

ธัญพืชอัดแท่ง

ส่วนผสม

ข้าวพอง (ข้าวทอดสีดอกอัญชัน,สีใบเตย)	500	กรัม
น้ำตาลปีบ	200	กรัม
กะทิ	150	กรัม
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบ	120	กรัม
แบะแซ	120	กรัม
ถั่วลิสงอบ	150	กรัม
งาขาวคั่ว	50	กรัม
งาดำคั่ว	50	กรัม
เมล็ดทานตะวันอบ	150	กรัม
เมล็ดฟักทองอบ	150	กรัม
เกลือ	0.25	กรัม

วิธีทำ

1.ผสมข้าวพองชนิดต่างๆ ถั่วลิสงอบ เมล็ดทานตะวันอบ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบ เมล็ดฟักทองอบผสมเข้าด้วยกันพักไว้

2.เคี่ยวกะทิด้วยไฟปานกลาง ใส่ น้ำตาลปีบ เกลือ แบะแซเคี่ยวจนเป็นยางมะตูม

3.ใส่ส่วนผสมในข้อ1 ลงคนเร็วๆให้ทั่วและกระจายตัวสม่ำเสมอทั่วโรยงาขาวงาดำ

4.เทลงถาดอลูมิเนียมหรือเทลงพิมพ์เกลี่ยให้กระจายอัดเป็นแท่งให้เสมอกัน

5.พักไว้ให้เย็นสนิท บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ เก็บไว้รับประทานเป็นอาหารขบเคี้ยว



แหนมเห็ด

อุปกรณ์

กะละมัง

เขียง

มีด

ใบตองหรือถุงพลาสติกใส

ส่วนผสม

เห็ดนางฟ้า	1	กิโลกรัม
เนื้อหมูบด	200	กรัม
กระเทียม	50	กรัม
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว	3	ช้อนโต๊ะ
ผงปรุงรสตามชอบ		

วิธีทำ

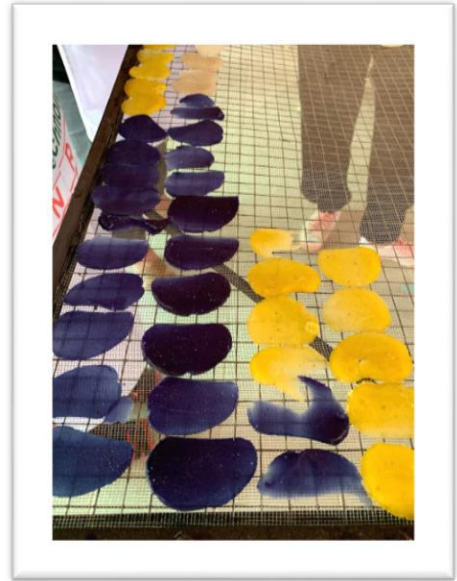
- ล้างเห็ดให้สะอาดเอาส่วนที่เป็นโคนออก หั่นหรือฉีก เป็นชิ้นเล็กๆเหมือนหนังหมู
- นำเนื้อหมูบดหรือสับให้ละเอียด จากนั้นนำเห็ดที่ฉีกแล้วนำไปนึ่งกับหมูประมาณ 5 นาที
- นำเห็ดที่นึ่งแล้วออกผึ่งให้เย็นแล้วคั้นน้ำออก
- นำกระเทียมปอกเปลือกทุบให้ละเอียดคลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน
- ห่อด้วยใบตองหรือถุงพลาสติก เก็บไว้ 2 วันนำมารับประทานได้



ข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า

อุปกรณ์

กะละมัง
ไม้พาย
ลั้งถึง
ผ้าขาวบาง
มีด
ตาข่ายตาก



ส่วนผสม

เห็ดนางฟ้า	150	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	1	กิโลกรัม
แป้งสาลี	65	กรัม
น้ำตาลทราย	28	กรัม
เกลือ	15	กรัม
พริกไทยป่น	13	กรัม
กระเทียมบด	30	กรัม
น้ำร้อน	2	แก้ว

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งมันสำปะหลังและแป้งสาลี

ผสมกัน

2. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากันทั่ว นำเห็ดและน้ำเดือดใส่ลงส่วนผสมนวดจนแป้งเหนียว ปั้นเป็นแท่งยาวเส้นผ่าศูนย์กลางหนึ่งนิ้ว

3. นำใส่ลั้งถึงตั้งไฟนึ่งให้สุก นำออกผึ่งให้เย็นนำแช่ตู้เย็น 1 คืน

4. นำออกมาหั่นเป็นชิ้นบางๆตากแดดให้แห้งนำมาทอดในน้ำมันร้อนคนให้ทั่วพอกรอบดีตักขึ้นใส่ภาชนะรับประทาน

