

บัตรเนื้อหาที่ 2

การประกอบ การปรุง การจัด แงงไก่ใส่ฟักทอง



ขั้นตอนวิธีในการทำแกงไก่ใส่ฟักทองมีขั้นตอน อะไรบ้าง

ขั้นตอนการทำแกงไก่ใส่ฟักทอง

1. โขลกเครื่องแกง โดยโขลกพริกชี้หนู กับเกลือ เข้าด้วยกัน ให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ หอมแดง โขลกเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่ข้าวเปลือกไป แล้วโขลกให้ละเอียด
2. ใ้บ้าน ผ่าท้องไก่ ควักเครื่องในออก ล้างให้สะอาดสับเป็นชิ้นพอประมาณ
3. นำฟักทองมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกออก หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
4. นำหม้อขึ้นตั้ง จากนั้นนำไก่ลงไปต้มในหม้อ ผัดพริกแกงที่โขลกไป คนให้เข้ากันแล้วเติมน้ำ
5. น้ำเดือด ปรุงรสด้วยปลาร้า น้ำปลา ซิเมรส จากนั้นใส่ฟักทอง ใบมะกรูดผัด
6. ฟักทองสุก แล้วใส่ต้นหอม ใบแมงลัก ยกหม้อลงจากเตา ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ



เพราะเหตุใดจึงต้องใส่ใบแมงลักในขั้นตอนสุดท้าย

เพราะใบแมงลักเป็นผักสุกง่าย มีกลิ่นหอม จึงต้องใส่ทีหลัง