

บัตรเนื้อหาที่ 2

การประกอบ การปรุง การจัด ห่อหมกหน่อไม้



ขั้นตอนวิธีในการทำหมกหน่อไม้มีขั้นตอน อะไรบ้าง

ขั้นตอนการทำหมกหน่อไม้

1. นำหน่อไม้มาสับเป็นเส้นๆ แล้วนำไปต้มให้จืด (3-5 นาที)
2. นำหน่อไม้ที่ต้มแล้วมาล้างน้ำใส่ตะแกรงให้มันสะเด็ดน้ำ
3. นำพริกสด หอมแดง ตะไคร้ ข้าวเป็ือ มาโขลกเข้าด้วยกันพอละเอียด
4. นำหม้อมาตั้งไฟ ใส่ น้ำย่านาง หน่อไม้ เครื่องแกงที่โขลกแล้ว พอเดือดปรุงรสด้วย น้ำปลาร้าและน้ำปลา ใส่หมูสามชั้นที่เราหันไว้เรียบร้อยแล้ว
ลงไปในหม้อ คนให้เข้ากัน ต้มไปเรื่อยๆ จนน้ำย่านางแห้งสักหน่อย ชิมรส จากนั้นยกหม้อลงจากเตา
5. ตักใส่ใบตองแล้วห่อให้เรียบร้อย (ขนาดตามต้องการ) เอาใบแมงลักโรยหน้ากับพริกสด เป็นเม็ด แล้วนำไปนึ่งในลังถึง ประมาณ 5-8 นาที เป็นอันเสร็จเรียบร้อย
6. จัดใส่จานกินกับข้าวเหนียวร้อนๆ

บัตรเนื้อหาที่ 2

การประกอบ การปรุง การจัด ห่อหมกหน่อไม้



การทำห่อหมกหน่อไม้มีเทคนิคอย่างไร

ควรต้มหน่อไม้ก่อนทุกครั้ง เพื่อลดความขมของหน่อไม้



การทำห่อหมกหน่อไม้ไม่ใส่ข้าวเปลือกได้หรือไม่

การทำห่อหมกหน่อไม้ไม่ใส่ข้าวเปลือกก็ได้หากไม่ต้องการให้ลักษณะของห่อหมกหน่อไม้จับตัวกัน แต่ถ้าหากใส่ข้าวเปลือกห่อหมกหน่อไม้จะจับตัวกันและทำให้เข้มข้นขึ้น