

ข้าวแต๋น



ข้าวแต๋น เป็นขนมขบเคี้ยวของชาวล้านนามาช้านาน ใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบ กรรมวิธีในการทำ ข้าวแต๋นเริ่มจาก นำข้าวเหนียวไปนึ่งจนสุก แล้วนำมาคลุกกับน้ำแตงโม หรือน้ำอื่นๆ แล้วแต่สูตร จากนั้นนำมา กดพิมพ์ ตากให้แห้ง แล้วนำมาทอดในน้ำมัน สุดท้ายนำน้ำอ้อยมาเคี้ยวให้ข้นแล้วหยอดบนหน้าข้าวแต๋น

สำหรับในเขตอำเภอเกาะคา ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตข้าวแต๋นขึ้นชื่อของจังหวัดลำปาง สามารถนำไป เป็นของฝาก รวมทั้งสามารถส่งออกไปขายทั่วประเทศ เนื่องด้วยผลิตจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ขั้นตอนการผลิต สะอาด รสชาติอร่อยไม่เป็นรองใคร