

อาหารท้องถิ่น

1. ลาบทุกชนิด

เครื่องปรุงลาบ

น้ำพริกลาบ

พริกชี้ฟ้าแห้ง ½ กิโลกรัม

กระเทียม 5-10 หัวใหญ่

หอม 10 หัวใหญ่

ตะไคร้ 3 หัว

ดีปลี 5 เม็ด

มะแขว่น 1 ช้อนแกง

พริกไทยดำ 1 ช้อนแกง

มะเหลบ 1 ช้อนแกง

เม็ดผักชี 1 ช้อนแกง

ข่า 10 แว่น

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ

รากผักชี ต้นหอม 2 ช.ต



เนื้อที่จะใช้ลาบ

ชุดลาบ เนื้อหมู วัว ควาย ไก่ ปลา เนื้อสัตว์ป่า อย่างใดอย่างหนึ่ง 1 กิโลกรัม
เครื่องในของเนื้อสัตว์ ½ กิโลกรัม เครื่องในของสัตว์ต่างๆ ถ้าเป็น

ลาบหมู จะมีตับ หน้หมู มันคอ ไส้หวาน กระเพาะ เลือดสด อย่างละ 1 ชีด

ลาบควาย จะมีเครื่องใน ตับ ผ้าอ้อมหรือผ้าขี้ริ้วหรือยอ (เป็นแผ่นบางพับไปมา)คั้หนา (เป็นลอนยกขึ้นมาคั้หนา) ต้าบ้าหน้า (เป็นตาๆ คั้หนา) น้ำเพี้ย (กากอาหารที่คั้ใน ลำไส้อ่อน ต้มให้สุกเสียก่อนปล่อยให้เย็นกรองด้วยกะซอน) น้ำดีผักที่ใช้ใส่ไปกับลาบ มีผักชี ต้นหอม ผักไผ่ ผักชีฝรั่ง

ผักที่ใช้กินกับลาบมี หอมด่วน (สาระแหน่) ผักกาดเขียว-ขาว ผักลิ้นไม้ (เพกา) สะเลี่ยม (สะเดา) แตงกวา (กระหำปลี ถั่วพู มะเขือฝอย (รอบ) ยอดกอก (ผักแปมและผักคาวตองกับลาบวัว-และลาบควาย) ผักกาดขาว ผักไผ่ สะระแหน่ ถั่วฝักยาว ยอดมะกอก

วิธีทำ

ลาบเนื้อทุกชนิดที่ต้องการจะลาบให้ละเอียด ถ้าเป็นลาบหมู วัว ควาย ใส่เลือดลงในเนื้อที่ลาบด้วยเพราะต้องการให้ดูสด และเหนียวร่อยพร้อมเม็ดพริกเมื่อลาบได้ละเอียดแล้วใส่ต้นหอม ผักชี ผักไผ่ และผักชีฝรั่งลาบใส่ไปด้วย (หรือจะหั่นให้ละเอียด ใส่เวลายำ (คลุก) ก็ได้สุดแต่ชอบ)



ลาบเหนียว

วิธีทำ

โดยการลาบหมู หรือเนื้อ โดยนำก้อนเลือดใส่พร้อมลงไป ใส่เกลือ 1 ช้อนแกง บางที่ใช้ มะเขือพวง(ดิบ) ลาบลงไปด้วย บางแห่งก็ไม่ต้องใส่ ที่ใส่มะเขือพวง ให้เนื้อเกาะกันจะเหนียว รสชาติจะอร่อยขึ้น ส่วนใหญ่จะใส่เกลือ)

ถ้าเป็นลาบขาหมู จะใส่เปลือกไม้แดง โดยการนำขูดผิวเปลือกไม้แดงใส่ลงไป เพื่อให้เหนียว ลาบกไก่ ขาหมู จะใส่ประมาณ ถ้วยของขนมหวานต่อขาหมู 1 กก

วิธีทำน้ำพริกลาบ

เครื่องเทศทั้งหมดอย่างละนิดหน่อย คั่วไฟอ่อนๆ โขลกละเอียด (ถ้าเป็นลาบวัว-ควายให้ใส่ มะแขว่น และดีปลีมากหน่อยเพราะดับกลิ่นคาวได้) นำน้ำพริกที่ตำทั้งหมดไปผัด เจียวหัวหอม กระเทียม จะนำมาผัดน้ำพริก หนึ่ง เครื่องใน ทอด และนำมาพักไว้ ถ้าเป็นลาบเหนียวก็ต้องทอดทุกอย่าง ลาบกวาง เครื่องในก็นำไปต้ม คั้นน้ำ จืด ขอบกระด้าง ดอกจอก ผ่าซีกพริกแห้งแฉกไฟ (อิงไฟ) จนเกรียมจะมีสีออกดำมีกลิ่นหอม หักครึ่งเคาะเอาเมล็ดออกไปลาบกับเนื้อที่สับเตรียมไว้ส่วนเปลือกพริกที่เหลือและเครื่องปรุงอื่นๆ โขลกรวมกันจนละเอียด ควรใช้เกลือไม่ใช้น้ำปลา ถ้าเป็นลาบหมู ลาบกไก่ จะต้องผัดพริกและนำไค้ลง

วิธีปรุง

ต้มเครื่องในจนสุกทิ้งไว้จนเย็น (ถ้าเป็นปลาก็เอาซี่ปลากับหัวปลาต้ม) ซอยหรือหั่นเครื่องในที่ต้มสุกแล้วชิ้นเล็กๆ เตรียมไว้ นำน้ำพริกลาบละลายในน้ำต้มเครื่องในพอขลุกขลิก จากนั้นนำเนื้อที่ลาบละเอียดแล้วพร้อมเครื่องใน ผักไผ่ ต้มหอม ผักชี ลงไปคลุกเคล้ากัน ชิมจนได้รสชาติตามใจชอบ ถ้าเป็นหมี่ จะมีกระเทียม หอม ตะไคร้ เจียวให้กรอบ

ดักเสิร์ฟ

โรยหน้าเครื่องหมี่ หรือพริกชี้หนูสดโรยก็ได้ถ้าชอบ (เฉพาะลาบหมู) กรณีที่เป็นลาบวัว, ควาย ต้มน้ำพริก (กากอาหารที่คั้นในลำไส้) น้ำดี และเครื่องในผสมด้วย เหตุผลที่ใส่พริกและดีจะทำให้มีรสหวานขมอร่อยมากขึ้น ถ้าต้องการใช้สุกและปลอดภัยให้คั่วให้สุก จะเรียกว่าลาบคั่ว

ลาบปลาตุ๋น จะนำปลาตุ๋นไปย่างไฟพอสุก แล้วก็ให้นำมาลาบ พร้อมใส่มะเขือลงไป และใส่ข้าวคั่วลงไป ข้าวคั่ว (ประมาณ) เพื่อให้เหลืองและหอม และเพิ่มความเหนียว ใส่ปลาร้า โดยนำได้ม และนำน้ำมาใส่พอสมควร คลุก ๆ แล้วนำเอาหอมกระเทียมมาโรย ผัดพร้อมกัน เจียวให้สุกก่อน แลเอาลาบปลาลง และก็นำน้ำปลาร้าใส่ คนให้ทั่ว เอาเข้าครีวใส่ พวกนี้ใส่กระเทียม ผัดเลย โรยสะระเหร์ ผักชี ต้มหอมผักแกล้มเหมือนกัน มีผักชีฝรั่ง

2. หลู้เลือด

เครื่องปรุง

เลือดสดในโครง 3 ถ้วยตวง
หัวตะไคร้
เส้นหมี่ทอด นำมาโรยหน้า ตอนสุดท้าย
ใบตะไคร้ 1 มัด จะนำมาคั้นเลือด และนำมาทอดให้กรอบ
ใบมะนาว ใบมะตูม ใบมะตาสื่อ ใบดีปลี นำมาทอดกับ
ใบมะนาว 1 มัด (ใบดีปลีเท่าที่จะหาได้) กระเทียมดอง 1 ชีด
น้ำกระเทียมดอง
ไข่ไก่ 2 ฟอง ไข่ดิบ ตีกับเลือดเลย
ใส่หมู 2 ชีด มันแพ
ไต(แข่งจี๋หมู) มะนาว 1 ชีด
ตับหมู 2 ชีด
เส้นหมี่ขาว 1 ถูง
น้ำพริกที่ใช้ลาบ

วิธีทำ

ทำหมี่คือไส้หมู หับ หนัหมู ทอดกรอบ ซอยตะไคร้ ชিং ทอดกรอบ ใบขนุน ใบมะนาว ใบ ตีปลีทอดเป็นใบๆ น้ำเลือดสดมาขยำกับใบตะไคร้ กับใบกะเพราะ เกลือ กรองพักไว้ (หรือกรองด้วย กะซอน) หั่นมันแปรร มะแกวบางๆ แห้งแข็งไว้ ตีไข่ 2 ฟอง ผสมกับกระเทียมดองหั่นละเอียด นมสด เล็กน้อย ผสมลงในเลือดที่ขยำแล้ว ใส่ น้ำพริกกลาบลลงไป คนให้เข้ากัน เติมน้ำกระเทียมดองลงไปพร้อมกับ กลาบลที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วประมาณ ½ ถ้วย (ถ้าไม่ชอบก็ไม่ต้องใส่ก็ได้) เติมน้ำมันแปรร มะแกว (ไต) เพื่อ ไม่ใช้เหลวเกินไปคนให้เข้ากัน เติมน้ำให้พอ

เวลารับประทาน : ตักหลูใส่ถ้วยโรยหน้าด้วยหมี่ทอดกรอบ ทานกับใบมะกรูดหรือใบขนุน ทอดกรอบน้ำลาวก คั้นมา ไม่ต้องร้อนมาก และไม่ต้องลาวกนาน ลวกแล้วก็นำมาแช่น้ำเย็นและใช้ช้อน ชูตออก ถ้าลาวกนาน จะเหนียวและชูดไม่ออก

3. ไส้อั่ว (ไส้กรอกเหนียว)

เครื่องปรุงพริกแกง

พริกแห้ง 15 เม็ด
กระเทียม 1 ถ้วยตวง
ไข่ไก่ 2 ฟอง
หอม 5 หัว
กระเทียม 5 หัว
ตะไคร้ 1 กก
ใบมะกรูดหั่นฝอย
ข้าว 3 แว่น เกลือ 1 ช.ช
ไขมันโขลก 1 ช้อนโต๊ะ
ไส้หมู 1 ชิด
หมูบดติดมัน ½ ก.ก.



วิธีทำ

โขลกพริกแกงรวมกันให้ละเอียด ล้างไส้ให้สะอาด มัดข้างหนึ่งเอาพริกแกงผสมกับหมูบด คลุกเคล้าให้เข้ากัน ลองบีบไฟ ชิมดู ขาดรสชาติก็ใส่เติมได้ จึงนำไปยัดในไส้ที่ล้างสะอาดแล้วไม่ต้องให้ ตึง นำไปนึ่งด้วยไฟอ่อนๆ และนำมารูมกับกาบมะพร้าว นำไปย่างด้วยไฟอ่อนๆ หรือย่างกาบมะพร้าว หรือมีเครื่องปิ้งก็ใช้ไปอุณหภูมิอ่อนๆ แทะเพื่อไม่ให้ไส้แตก พอสุกหั่นเป็นคำๆ ทานกับจิ้มหมู ชিং และ พริกขี้หนู

4. ขนมนเส้น ขนมนเส้นน้ำเงี้ยว

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 15 เม็ดใหญ่
 หอม 4 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมันพืช 5 ช้อนโต๊ะ
 กระเทียม 8 ช้อนโต๊ะ
 หมูบดติดมัน 1 กิโลกรัม
 กะปิ 2 ช้อนโต๊ะ
 กระดูกซี่โครงหมู 1 กิโลกรัม
 เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
 เลือดสด เลือดก่อน 5 ก้อน
 เต้าเจี้ยวมะเขือเทศเล็ก ½ กิโลกรัม
 มะเขือเทศ
 ปลาร้าสับ 1 ชีด



เครื่องเคียง

ผักชีต้นหอม 2 มัด, กระหล่ำปลีซอย 1 กליב, ถั่วงอก 5 บาท, มะนาว 2 ลูก, พริกป่น 3 ช้อนโต๊ะ, แคมหมูหรือหนังปอง, น้ำส้มสายชู (ถ้าไม่ชอบไม่ใส่ก็ได้), ขนมนเส้นหรือเส้นก๋วยเตี๋ยว 2 กิโลกรัม

วิธีทำ

แบ่งกระเทียมอย่างละครึ่งโขลกกับน้ำพริก อีกครึ่งหนึ่งทุบสับละเอียดเจียวไว้ โขลกเครื่องปรุงทั้งหมดอย่างละเอียด เต้าเจี้ยว ผัดกับน้ำพริก เลือดผัดกับน้ำพริก กระเทียมเจียว พริกทอด มะเขือเทศผ่าครึ่ง ผักเครื่องเคียงต่างๆ ล้าง หั่น พักไว้ ซี่โครงหมูตั้งไฟให้เดือดกระเทตั้งไฟใส่น้ำมันพอร้อนเอาน้ำพริกที่โขลกละเอียดแล้วลงผัดให้หอม ใส่หมูบดปนมันลงไปด้วย ผัดจนหอมเทใส่น้ำต้มกระดูกหมู มะเขือเทศ และเลือดก่อนหั่นสไลล์ยม ปรุงด้วยน้ำปลา

เวลารับประทาน

เอาขนมนเส้นหรือก๋วยเตี๋ยวใส่ในถ้วยตักน้ำแกงราดพอเหมาะ (น้ำแกงต้องร้อนๆ) ทานกับ แคมหมูหรือหนังปอง จะโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวและผักชีต้นหอมปรุงด้วยน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู ถ้าชอบ กับกะหล่ำซอย ถั่วงอก

5. ขนมน้ำยาเมือง

เครื่องปรุง

น้ำพริก

พริกแห้ง 10 เม็ดใหญ่

หอม 2 ซ่อนโต๊ะ

กระเทียม 1 ซ่อนโต๊ะ

เกลือ 2 ซ่อนชา

กะปิ 1 ซ่อนชา

ข้าประมาณ 1 ถ้วย

กระชาย 2 ถ้วย

ลูกมะกรูด 2 ซ่อนชา

กระเทียม 2 กก

ปลาช่อนหรือปลาอื่นๆ ขนาดกลาง 1 ตัว

ขนมน้ำยา (ขนมน้ำยา) 1-2 กิโลกรัม

น้ำมันพืช 3 ซ่อนโต๊ะ

เครื่องเคียง เหมือนขนมน้ำยาเมืองทุกอย่าง



วิธีทำ

นำทางกระเทียมไปต้ม ใส่ปลา ห้ามคนเพราะจะควว ใส่ข้าลงไป ใส่ตะไคร้ กระชาย ใบมะกรูด ลูกมะกรูด นำน้ำพริกมาต้มกับน้ำปลา ปลาห้ามผัด นำน้ำพริกมาต้มน้ำพริก ผัดแต่น้ำพริก ปลาไม่ต้อง ผัด ตำและนำลงน้ำต้ม แล้วก็ใช้กระชอนตักขยออกให้หมด เหลือแต่น้ำๆ แล้วก็เอาปลาลง เอา กระชายตำลง ปลาตำให้ละเอียดมันจะฟู ผัดเสร็จแล้วก็เอากะชายลง กระชายไม่ผัด

โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียด ปลาช่อนเกล็ด ทูบตะไคร้ใส่ 1 หัว แล้วต้มให้สุก แกะเนื้อ ปลาออกมาโขลก (โดยไม่มีก้างติด) ตั้งหัวกระเทียม เอากระเทียมลงเจียวพอหอมใส่พริกแกงลงผัด พอหอมใส่น้ำต้มปลา เนื้อปลาที่โขลกแล้ว ให้มีน้ำพอเหมาะ พอที่จะราดขนมน้ำยาได้ ปรุงด้วยน้ำปลาให้กลมกล่อม ทานกับขนมน้ำยา และเครื่องเคียง (น้ำใช้ คือ น้ำขนมน้ำยาเมืองๆ ไม่ใส่กะทิเหมือนขนมน้ำยาเมือง)

6. ชื่นลัมหมู (ແໝ່ມ)

เครื่องปรุง

เนื้อหมอบด ½ ก.ก.

หนังหมู 3 ชีด

ข้าวเจ้าเนื้อจะแน่นที่สุดแล้ว 1 ถ้วยตวง

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียม 5 หัวใหญ่

พริกชี้หนูสด 15 เม็ด



วิธีทำ

หมอบด ½ ก.ก. หนังหมูต้มสุกหั่นเป็นเส้นๆ ½ ก.ก. ข้าวเจ้าหุงสุกแล้วนำไปล้างให้หมดเมือกพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำหมอบด หนังหมู ข้าว เกลือ กระเทียมโขลกให้ละเอียด มาคลุกให้เข้ากันโดยใช้มือนวดเสร็จแล้วนำไปห่อใบตองห่อทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน จึงรับประทานได้

7. แคบหมู

เครื่องปรุง

น้ำมันหมู 1 ขวด

หนังหมู ½ ก.ก.

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

หนังนำมาถอนขน เอามันหมูที่ติดหนังออกให้หมด นำไปล้างให้สะอาด เอาหนังหมูมาตัดเป็นเส้นๆ แล้วเอาเกลือคลุกชิมดูอกรสเค็มนิดๆ ไปผึ่งแดดไว้ประมาณ 20 นาที ให้สะเด็ดน้ำเอามาลงใส่ในกระทะใส่น้ำมันลงไป ตั้งบนไฟอ่อนประมาณ 20 นาที จากนั้นก็ เร่งไฟปานกลางจนหนังพองเป็นเม็ดๆ เป็นตาปลา ปิดไฟแช่ทิ้งไว้ พอน้ำมันเย็นจึงตักออกผึ่งไว้ นำน้ำมันตั้งไฟให้ร้อนแล้ว ใช้น้ำมันด้วยน้ำพอน้ำมันหยุดเดือดทยอยหนังหมูลงทอดโดยใช้ไม้สองอันคอยกลับไปกลับมาพอพองออกสีเหลืองตักขึ้นพัก

8. หมูเค็ม

เครื่องปรุง

หมูติดมัน หรือหมูสามชั้น 1 กก
 ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ พอประมาณ
 เกลือ 2 ช้อน
 น้ำปลา น้ำตาลทราย พอประมาณ



วิธีทำ

ต้มให้หมูเปื่อย ใส่น้ำพอท่วมหมู เคี่ยวจนน้ำแห้ง ถ้าหมูไม่ค่อยมีมัน ใกล้เคียงพองวดนํ้ามัน
 พิชใส่ลงไป ทานได้นานโดยไม่ต้องใส่ตู้เย็นก็เก็บไว้ได้นาน

9. ซีนทอด

เครื่องปรุง

หมู 3 ชิ้น หรือหน้าตั้ง ประมาณ ½ ก.ก.
 เกลือ 1 ช้อนชา
 ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
 พริกไทย 1 ช้อนชา
 รากผักชีหรือเมล็ดผักชี 1 ช้อนชา
 กระเทียม 5 หัวใหญ่
 แป้งหมี่ หรือแป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

หมูหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ กระเทียม รากผักชี พริกไทย โขลกให้ละเอียด นำมาคลุกกับหมูให้
 เข้ากัน ใส่แป้งคลุกลงไปชิมดูรสตามใจชอบนำไปทอดหรือปิ้งก็ได้

10. น้ำพริกทุกชนิดที่ทำด้วยพริกหนุ่มสด

เครื่องปรุง

พริกหนุ่มสด 7 เม็ด

หอม 3 หัวใหญ่

กระเทียม 3 หัวใหญ่ย่างไฟให้สุก

เกลือ 1 ช้อนชาโขลกละเอียด

(ใช้ตำน้ำพริกตามประเภทข้อ 1-15)



วิธีทำ

1. น้ำพริกปลาร้าน้ำ สับปลาร้าละเอียดห่อใบตองย่างไฟให้สุกใส่ลงในครกโขลกรวมกับน้ำพริก พริก หอม กระเทียม หมกไฟให้สุก (อย่าใส่เกลือเพราะปลาร้าเค็มแล้ว)
 2. น้ำพริกแมงดา ปิ้งไฟให้สุก สับละเอียดแล้วตำกับเครื่องปรุง
 3. น้ำพริกจิ้น (หมู) หมูเนื้อดีสับละเอียดรวกหรือรวนให้สุก โขลกกับเครื่องปรุง
 4. น้ำพริกมะเขือส้ม เหมือนน้ำพริกปลาร้าน้ำแต่ย่างมะเขือเทศโขลกรวมลงไปกับเครื่องปรุง
 5. น้ำพริกปู ใส่ปูดำที่ทำเรียบร้อยแล้วโขลกรวมกับเครื่องปรุง
 6. น้ำพริกแคบหมู โขลกแคบหมูรวมกับเครื่องปรุง
 7. น้ำพริกน้ำหน่อ เอาน้ำหน่อโขลกผสมกับเครื่องปรุง
 8. น้ำพริกปลาจี เอาปลาย่างไฟให้สุกแกะเอาแต่เนื้อโขลกละเอียดกับเครื่องปรุง (ชอบเปรี้ยว ปิบมะนาวใส่ด้วย)
 9. น้ำพริกปลาตัม เอาปลาตัมใส่ตะไคร้ทุบแล้วแกะเอาแต่เนื้อโขลกกับเครื่องปรุง ผสมน้ำตัมปลาเล็กน้อยให้ขลุกขลิก
 10. น้ำพริกเห็ดหล่ม นึ่งเห็ดหล่มให้สุกสับให้ละเอียดโขลกผสมกับเครื่องปรุง
 11. น้ำพริกหอม ใส่หอมที่ย่างไฟสุกแล้วให้มากเป็นพิเศษโขลกรวมเครื่องปรุง
 12. น้ำพริกต่อ (ตัวต่อ) ตัวต่อนึ่งสุกแล้วแกะเอาชื้อออก โขลกละเอียดกับเครื่องปรุง
 13. น้ำพริกจิกุง (จิ้งหรีดตัวใหญ่) ต้มแล้วลวกให้ละเอียด โขลกกับเครื่องปรุง
 14. น้ำพริกด้วงไม้ไผ่ (รถด่วน) นึ่งให้สุกโขลกรวมกับเครื่องปรุง
 15. น้ำพริกถั่วเน่า ผิงไฟให้หอม ถ้าเป็นชนิดแผ่น ถ้าเป็นถั่วเน่าเมอะโขลกไปพร้อมเครื่องปรุง
- เมื่อโขลกแล้วปรุงด้วยน้ำปลา โรยผักชี ต้มหอม เสร็จรับประทานได้ 5-6 คน

11. น้ำพริกผัก (มี 2 วิธี)

วิธีที่ 1 ตำใส่พริกที่ทำด้วยพริกหนุ่ม ตักน้ำผักโขลกรวมลงไป 3 ช้อนโต๊ะ ใส่มะแขว่นลงไปด้วย (ถ้าชอบ)

วิธีที่ 2 ตำใส่พริกแห้ง 5 เม็ด ผิงไฟพอเมอะ โขลกละเอียดใส่เกลือ มะแขว่น (ถ้าชอบ) โรยผักชีต้นหอม

รับประทานด้วย ปลาพูทอด หรือ แคบหมู บางคนจิ้มผักชีหูดสด และผักอื่นๆ ลวกหรือสดก็ได้ตามชอบ

วิธีทำน้ำพริกน้ำผัก

ผักกาดต้นหรือผักกาดดอก ผักกาดต้นให้หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ส่วนผักกาดดอกให้ทุบๆ แล้วนำไปดองโดยใส่เกลือแล้วล้างเหี่ยวสุก ปิดฝาไว้สัก 2-4 คืน แล้วนำไปสับ(ลาบ) และกรองเอาน้ำเอากากที่แฉะๆออก นำไปต้มให้งวดจะได้น้ำผัก จะเก็บไว้เป็นแห้งๆ ก็ปั่นเป็นก้อนตากแดด จะใช้ได้นาน



12. น้ำพริกตาแดง น้ำพริกมะกอก น้ำพริกปลาร้าแห้งใส่มะขามเครื่องปรุง

พริกแห้ง 7 เม็ด

กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ

ปลาร้าแห้ง 15 ตัว

เกลือ 1 ช้อนชา

หอม 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

พริกแห้งผิงไฟพอหอม สีสดๆ ปลายี่แห้งผิงไฟพอหอม และกระเทียมเผาให้สุก เกลือ
โขลกรวมกันให้ละเอียด จะได้น้ำพริกตาแดง ผสมน้ำต้มสุกแล้วให้พอนิ่มๆ น้ำพริกมะกอก ก็คือ
น้ำพริกตาแดงบีบมะกอกสุกใส่ลงไปเท่านั้นก็ได้น้ำพริกมะกอก น้ำพริกใส่มะขามก็ขูดเนื้อมะขามที่
หมกไฟสุกแล้วใส่ลงไปจะอร่อยมาก เรียกว่าน้ำพริกมะขาม สำหรับน้ำพริกมะขามถ้าไม่ชอบพริกแห้ง
จะใส่พริกสดย่างไปแทนก็ได้ โรยด้วยผักชีต้นหอม

13. น้ำปู (ปูนา)

เครื่องปรุง

ปูนา
ข่า
ตะไคร้
ใบฝรั่ง
ขมิ้น
พริกชี้หูสด
เกลือ

วิธีทำ

เอาปูนามาล้างให้สะอาด แล้วโขลกละเอียดพอสมควรคั้นเอาแต่น้ำ กรองเอากากออกทิ้ง หั่น
ข่า ตะไคร้ ใบฝรั่ง นิดหน่อย พริกชี้หูนิดหน่อย 3-5 เม็ด เกลือ กระเทียม โขลกผสมลงไปหมักไว้ 1
คืน นำมากรองด้วยผ้า แล้วยกไปเคี่ยวจนน้ำเดือด ค่อยลดไปลงอ่อนๆ เคี่ยวจนเหลือขลุกขลิกลงทิ้งไว้ 1
คืน แล้วเคี่ยวต่อจนเหนียวข้น จะได้น้ำปูบริสุทธิ์รับประทานได้ เวลาจะทำน้ำปูก็เอามาโขลกกับ
น้ำพริกหนุ่มสดได้เลย

น้ำพริกทุกชนิดทานกับผักจิ้มได้ทุกอย่าง เช่นแตงกวา ถั่วฝักยาว ยอดกระถิน หน่อไม้ต้ม
ผักกาด มะเขือกรอบ มะเขือพวง ผักกระเจก ผักบัวบก กระหล่ำปลี ฟักทอง หน่อป่า ผักหนาม ผักกูด
ทั้งสดหรือลวกให้สุก

14. น้ำพริกอีเก้

เครื่องปรุง

พริกชี้หนูสด ประมาณ 10 เม็ด
 มะนาว 1 ลูก
 มะเขือขื่น 2 ลูก
 ปลาร้าน้ำ 1 ช้อนแกง
 มะเขือเทศ 2 ลูก
 กระเทียม 1 ช้อนแกง
 หอม 2 หัวใหญ่
 แคบหมูพอประมาณ

วิธีทำ

ล้างมะเขือขื่นซอยแช่น้ำทิ้งไว้ มะเขือเทศย่างไฟพอสุก ปลาร้าสับละเอียด (บางคนใช้ต้มบางคนย่างให้สุก) โขลกหอม ปลาร้าให้เข้ากัน ใส่กะปิลงไปนิดหน่อย ใส่มะเขือขื่น พริกชี้หนูบุบพอแตก ใส่มะเขือเทศบดเบาๆ ปั่นน้ำมะนาวผสมลงไป ปั่นได้ที่แล้วใส่แคบหมูหั่นโขลกนิดหน่อยชิมดู จะมีออกรสเปรี้ยวนำรสอื่นๆ

15. น้ำพริกข่า

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 5 เม็ด
 ข่า 15 แว่น
 เกลือ 1 ช.ช

วิธีทำ

พริกแห้งผิงไฟให้หอม หั่นข่าเป็นแว่นบางๆ ใส่เกลือโขลกให้เข้ากัน น้ำพริกข่านี้ใช้จิ้มเนื้อนึ่ง เนื้อย่าง หรือจิ้มเห็ดต่างๆ ที่นึ่งสุกแล้ว

16. น้ำพริกอ่อง

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 5 เม็ด
 หอม 2 หัว
 กระเทียม 2 หัว
 เกลือ 1 ช้อนชา
 กะปิ 1 ช้อนชา
 ถั่วเน่าแผ่น 1-2 แผ่น
 มะเขือเทศเล็ก 2 ชีด
 เนื้อหมูบดปนมัน 1 ถ้วยตวง
 ผักชีต้นหอม 1 มัด



วิธีทำ

โขลกพริกแห้ง หอม กระเทียม เกลือ กะปิ ถั่วเน่า (ผิงไฟให้หอม) ให้ละเอียด นำกะทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันเอาพริกแกงลงผัดให้หอมใส่หมูลงไปผัดให้สุกจึงใส่มะเขือเทศโดยผ่าเป็นซีกๆจนเดือดและสุก ชิมดูปรุงรสด้วยน้ำปลาโรยด้วยผักชีต้นหอม ผักจิ้ม เช่น แตงกวา กะหล่ำปลีลวดหรือลวก ผักกาดยอด ลวก หรือผักสดต่างๆ ที่ชอบ

17. ตำขนุน

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 3-5 เม็ด
 หอม 2 หัว
 กระเทียม 2 หัว
 กะปิ 1 ช้อนชา
 ขนุนอ่อน 1 ลูก
 เนื้อหมูบดปนมัน 1 ถ้วย
 มะเขือเทศเล็ก 5-10 ลูก



วิธีทำ

ทำน้ำพริกโดยโขลกพริกแห้ง หอม กระเทียม เกลือ กะปิให้ละเอียด ขนุนผ่าเป็นแว่นๆ ต้มหรือนึ่งให้สุก เลาะเอาแต่เนื้อสับละเอียดหรือโขลกอีกครั้ง ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอประมาณ ผัดพริกที่โขลกพร้อมหมูบดให้สุกจึงใส่ขนุนที่โขลกละเอียดผสมให้เข้ากัน ผ่ามะเขือเทศลงไปจนสุกชิมดู อาจปรุงด้วยน้ำปลา (เอาน้ำพริกตำกับขนุนให้เข้ากันแล้ว เอาไปผัดก็ได้)

18. ตำมะแปบ

เครื่องปรุง

มะแปบ 1 กิโล
 หมูบดปนมัน 1 ถ้วยตวง
 น้ำพริกแกงเหมือนตำขนุน โขลกให้ละเอียด

วิธีทำ

ต้มมะแปบ แล้วตึงขอบมะแปบออก ซอยละเอียดโขลกอีกครั้ง เอาน้ำพริกและมะแปบทั้งหมดมาตำรวมกัน ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่น้ำพริกแกงลงผัดให้สุก จึงใส่มะแปบลงไปผัดให้เข้ากันปรุงด้วยน้ำปลา ถ้าแห้งไปเติมน้ำลงไปให้ขลุกขลิก รับประทานกับ สะเดา (สะเรียม) แคบหมู

19. ตำหางหาวาย

เครื่องปรุง

หางหาวาย 2 มัด
 ยอดมะพร้าวอ่อนหรือตำว 1 ชีด
 หัวปลี 1 หัว
 หมูบดปนมัน ½ ถ้วย
 แคบหมู 1 ถู (10 บาท)

วิธีทำ

น้ำพริกแกง เหมือนตำมะแปบ แต่พริกแห้งควรผิงไฟให้หอมจึงโขลกกับเครื่องปรุงอื่นๆ แกะหางหาวาย หัวเอาแต่ที่อ่อนๆ ต้มไว้ต่างหากหั่นละเอียด แล้วโขลก ยอดมะพร้าวอ่อนและปลีเอาที่อ่อนๆ ต้มหั่นละเอียดโขลกนำหางหาวายยอดมะพร้าวอ่อนหัวปลีโขลกรวมกัน โขลกแคบหมูบดพอแตก ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อนใส่พริกแกง หมูบดให้สุกจึงใส่หางหาวาย ยอดมะพร้าวอ่อน ปลี ลงไปผัดรวมกัน ปรุงรสด้วยน้ำปลา โรยด้วยแคบหมู

20. ตำมะเขือยาว

เครื่องปรุง

มะเขือยาว 5 ลูก
 พริกสด 2 เม็ด หรือ 1 เม็ด (เผ็ดไม่อร่อย)
 กระเทียม 2 หัวใหญ่
 หอม 3 หัวใหญ่
 เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
 ใบสาระแหน่ 15 ยอด
 ไข่ไก่ 2 ฟอง



วิธีทำ

เผามะเขือให้สุก ปอกเปลือกออกตัดเป็นคำๆ พริกสด หอม กระเทียม เผาแกะเปลือกโขลกรวมกัน ใส่เกลือเมื่อละเอียดแล้วใส่มะเขือเผาโขลกให้เข้ากัน ปรุงรส แล้วจั่ว (บางคนไม่ชอบจะไม่จั่วก็ได้) ต้มไข่ให้สุก ผ่าเป็น 6 ซีก เวลาเสิร์ฟ ตักใส่จานแต่งด้วยไข่ต้มโรยด้วยใบสาระแหน่

21. ตำถั่ว, ตำแตง

เครื่องปรุง

หอม 3 หัว	พริกชี้หนู 5-10 เม็ด
ปลาร้า 1 ช้อนโต๊ะ	กะปิ 1 ช้อนชา
มะนาว 1 ลูก	กุ้งแห้ง 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊ป 2 ช้อนโต๊ะ (เหมือนตำมะละกอ)	
ถั่วลิสง 3 ช้อนโต๊ะ	มะเขือเทศ 3 ลูก
ถั่วฝักยาว 1 มัด หรือแตงกวา 3 ลูก	

วิธีทำ

ถั่วหักเป็นชิ้นเล็กๆ แตงปอกเปลือกหั่นแฉลบให้ไส้ตืดนิดหน่อยหรือซอยก็ใช้ทั้งลูกได้ โขลก หอม พริกชี้หนู และถั่วให้แตก ตามด้วยเครื่องปรุงทุกอย่าง ปรุงด้วยน้ำมะนาว โรยด้วยกุ้งแห้ง ถั่วลิสง

22. ตำเตา (เทา)

เครื่องปรุง

เตาเขียว (สาหร่ายน้ำจืดสีเขียวๆ) 2 กอง	ตะไคร้ 2 หัว
ข้าวอ่อน 6 แว่น	ปลาช่อนขนาดกลาง 1 ตัว
มะเขือพวง(มะแคว้งขม) 20 เม็ด	มะเขือขื่น 5 ลูก
พริกชี้หนู 1 ช้อนโต๊ะ	หอม 3 หัว
กระเทียม 1 หัว	เกลือ กะปิ (หรือน้ำปลาร้า)

วิธีทำ

โขลกพริก หอม กระเทียม เกลือ กะปิ ให้ละเอียด
 ขอดเกล็ดปลาต้มใส่ตะไคร้ทุบ 1 ต้น แกะเอาแต่เนื้อปลามาโขลกกับพริกแกง
 เตา ล้างน้ำ เอาใบไม้และสิ่งที่ติดมากับเตาออกให้หมดบีบให้แห้ง เวลาจะรับประทานก็นำเตา
 ผสมให้เข้ากับน้ำพริกคนให้เข้ากัน ตักใส่จาน รับประทานได้(กินกับผักแฉ่น ผักอื่น ผักหางหนู มีอยู่
 ในท้องถิ่น)

23. คั่วหน่อไม้ไร้รส หรือ ผัดหน่อไม้รส

เครื่องปรุง

หมูบด 1 ชีด
 น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
 หน่อไม้ต้มสุกแล้ว 2 มัด
 น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
 กระเทียม 1 หัวใหญ่
 พริกสดแดง 2 เม็ด

วิธีทำ

หั่นหน่อไม้ละเอียดยาวๆ หั่นพริกสดเป็นฝอยยาวๆ ทูบกระเทียม สับละเอียด ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อนใส่กระเทียมและหมูลงผัดให้หอม จึงตามด้วยน้ำปลา หน่อไม้ เมื่อทั้งหมดสุกแล้วโรยพริกแดงสดลงไป ตักใส่จานรับประทานได้

24. คั่วผำ

เครื่องปรุง

พริกแห้ง หรือสด 3 เม็ด
 หอม 2 หัว
 กระเทียม 2 หัว
 กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
 ข้าวอ่อน 5 แว่น
 ใบมะกรูด
 หมูสับ 1 ถ้วยตวง
 ผำ 2 ถ้วยตวง

วิธีทำ

โขลกเครื่องปรุงให้ละเอียด ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เครื่องปรุงลงผัดให้หมูลงไปให้สุกจึงใส่ผำ (ที่ล้างสะอาดแล้ว) ปรุงให้อร่อย โรยด้วยใบมะกรูดและข้าวอ่อนหั่นฝอย

25. คั่วผักหม

เครื่องปรุง

ผักหมเล็ก 2 ดอก

น้ำปลา

หมู ½ ถ้วย (บางท่านไม่ใส่หมูก็ได้)

กระเทียม 1 หัว

วิธีทำ

หั่นพริกสดเป็นฝอยยาวๆ ทูบกระเทียม สับละเอียด ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อนใส่กระเทียมและหมูลงผัดให้หอม จึงตามด้วยน้ำปลา ผักหม เมื่อทั้งหมดสุกแล้วโรยพริกแดงสดลงไป ตักใส่จานรับประทานได้

26. คั่วหนุна คั่วกบ, เขียด

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 5 เม็ด

กระเทียม 2 หัวใหญ่

หอม 3 หัว

กะปิ 2 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

ตะไคร้ 1 หัว

รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ

ข่า 3 แว่น

น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ

ใบมะกรูด

หนุна หรือ กบ, เขียด สับแล้ว 2 ถ้วย

วิธีทำ

โขลกเครื่องปรุงให้ละเอียดจะได้น้ำพริกแกง สับหนุ나 กบ, เขียด สับเป็นคำๆ ทอดกระเทียมทิ้งไว้ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ให้ร้อนใส่น้ำพริกแกงลงผัดใส่น้ำปลาเล็กน้อย ตามด้วย หนุ나 หรือ กบ เขียด อย่างใดอย่างหนึ่งลงไปผัดกับพริกแกง จนหอม ยกลงโดย ด้วยใบมะกรูด

27. คั่วแค แกงแค

เครื่องปรุง

พริกแห้งใหญ่ 5 เม็ด

กระเทียม 2 หัว

หอม 3 หัวใหญ่

กะปิ 2 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

ข้าว 2 แว่น

ตะไคร้ 1 ช้อนโต๊ะ

ปลาร้าสับ 1 ช้อนโต๊ะ

ผักที่ใช้แกงแค ผักแค ผักแคบ (ตำลึง) จักค่าน หางหวาย ตำวหรือยอดมะพร้าวอ่อน ถั่วฝักยาว มะนอย (บวบ) มะเขือกรอบ ดอกแค ผักชะอม มะเขือพวง พริกขี้หนู (ชอบผักอะไรก็ได้ ใส่ได้ตามชอบ)

เนื้อที่ใช้ใส่แกงแค เนื้อไก่ เนื้อหมู ปลา นก กบ อย่างใดอย่างหนึ่ง

วิธีทำ

โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียดผักทุกชนิดเด็ดหรือหั่น ซอยเอาแต่อ่อนๆ ล้างให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำสับเนื้ออย่างใดอย่างหนึ่งที่จะใส่เป็นค่าๆตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช เอาพริกแกงลงผัดให้หอม (ถ้าไม่ชอบผัดน้ำมัน ก็ใช้น้ำพริกละลายน้ำแกงก็ได้) ใส่เนื้อที่จะใช้แกงลงไปด้วยพอหอม ใส่น้ำลงไปนิดหน่อย พอเดือดใส่ผักที่สุกยากก่อน เช่น จักค่านและยอดอ่อนตำวหรือยอดมะพร้าวอ่อน เมื่อ 2 อย่างนี้สุกแล้วใส่ผักทุกชนิด เติบไฟแรงนิดหน่อย กลับไปกลับมา ยกลงผักจะเขียวขึ้น ใส่ข้าวคั่วลงไป จะทำให้น้ำแกงขลุกขลิก หอม ปรุงรสด้วยน้ำปลา

28. ยำผักสด

เครื่องปรุง

ยำผักสดมี ผักกาดน้อย (ต้นอ่อน) ผักปวยล่า ยอดมะม่วง ใบผักงวม ยอดส้มสุก
 น้ำพริกแกง พริกแห้ง 5 เม็ด หอม 2 หัว กระเทียม 3 หัว (แบ่งโขลก 2 พูบใส่
 เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ ปลาร้าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ)
 ผักอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ 3 อย่างปนกัน ยกเว้นผักงวม (ยวม) มะกอกสด (ถ้ามี) ใช้บีบน้ำใส
 แคบหมู ปลาช่อนขนาดกลาง 1 ตัว น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงด้วยเครื่องปรุงทั้งหมดให้ละเอียดขูดเกล็ดปลาต้มใส่ตะไคร้ทุบ 1 หัว ให้สุก
 แล้วแกะเอาแต่เนื้อปลาเอาเนื้อปลาโขลกรวมกับน้ำพริก เติมน้ำต้มปลาลงไปคนให้เข้ากันอย่าใส่น้ำ
 มากจนเหลวไปพักไว้ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อนใส่กระเทียมลงไปให้หอมเอาน้ำแกงที่ปรุงไว้แล้วเทใส่
 ในกระทะปรุงให้ร่อย เมื่อเดือดยกลง (ขั้นตอนนี้คนเหนือเรียกว่า จ๋าว) ทิ้งไว้ให้เย็นผักที่จะยำชนิดใด
 ชนิดหนึ่งล้างให้สะอาดเลือกเอาแต่ยอดอ่อนหรือเด็ดให้ละเอียดเตรียมไว้เวลารับประทาน ตักผักใส่
 ภาชนะ ราดด้วยน้ำปลาที่ปรุงไว้คนให้เข้ากัน บางท่านชอบมะเขือเทศหรือมะกอกใส่ลงไปด้วย
 รับประทานกับแคบหมูก็อร่อย

29. ยำหน่อใสน้ำปู

เครื่องปรุง

น้ำพริก พริกสด 5 เม็ด
 หอม 2 หัวใหญ่
 กระเทียม 2 หัว
 น้ำปู 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ 1 ช้อนชา
 หน่อไม้สุก 3 มัด
 ใบโหระพา 15 ยอด

วิธีทำ

พริกสด หอม กระเทียม เเผาไฟให้สุก แกะแล้วโขลกรวมกับน้ำปูไว้หน่อไม้แกะเปลือก ซอยหั่น
 ละเอียดใส่ลงในครกบดกับน้ำพริกให้เข้ากันชิมรสแล้วแต่ชอบ โรยด้วยใบโหระพา รับประทานกับ
 แคบหมู ใบมะม่วง (ใบก้อมก้อม) อร่อยนัก

30. ยำจิ้นไก่

เครื่องปรุง

น้ำพริกมี พริกแห้ง 7 เม็ดใหญ่
 หอม 4 หัวใหญ่
 กระเทียม 4 หัวใหญ่
 กะปิ 2 ช้อนชา
 เกลือ 2 ช้อนชา
 ตะไคร้ 2 หัว
 ข่า 4 แว่น
 รากผักชี ผักชี ต้นหอม ผักไผ่
 ไก่ 2 ตัว ขนาดกลาง และตับไก่ 1 พวง

วิธีทำ

ต้มไก่และตับทั้งหมดโดยหุบตะไคร้ใส่ 1 หัว ให้สุกพริกแห้ง ผิงไฟให้ผิวดอกดำ หอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า เผลาะและโขลกรวมกับกะปิ เหลือรากผักชี โขลกจนละเอียดแล้วใส่ตับที่ต้มสุกแล้ว โขลกไปด้วยหั่นผักชีต้นหอม ผักไผ่ เตรียมไว้เอาไก่ออกมาฉีกทั้งหมด นำพริกแกงมาผสมน้ำต้มไก่ให้พอเหมาะก็ใส่ไก่ที่ฉีกแล้ว คนให้เข้ากันปรุงรสเค็มจืดแล้วแต่ชอบ ชิมดูจะมีรสหอมของตับไก่ที่ใส่น้ำพริกและหอม รอยด้วยผักชี ต้นหอม ผักไผ่รับประทานได้

31. ยำจิ้นควาย-วัว แห้ง

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง พริกแห้ง 5 เม็ด

หอม 2 ใหญ่

กระเทียม 2 หัวใหญ่

ข่า 6 แว่น

ตะไคร้ 2 หัว

รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

กะปิ 1 ช้อนชา (รากผักชีจะเอาเม็ดแทน)

เนื้อแห้ง ½ กิโลกรัม

ผักชีต้นหอม 1 มัด ผักไผ่ ½ มัด

วิธีทำ

เนื้อแห้งต้มให้เปื่อยใส่ตะไคร้ทุบ 1 หัว แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นพอคำเทลงใส่หม้อต้มเหมือนเดิม พริกแห้งย่างไฟให้หอมสีกดดำโขลกน้ำพริกแกงทั้งหมดเข้าด้วยกันให้ละเอียด ซอยผักชีต้นหอมผักไผ่ รวมกันไว้ น้ำพริกที่โขลกผสมกับเนื้อแห้งที่ต้มไว้ปรุงรสตามใจชอบ ชิมดูให้มีรสเผ็ดนำ ถ้าจัดจะไม่อร่อย โรยด้วยผักชีต้นหอม ตักใส่ชามรับประทานกับข้าวเหนียว บางคนชอบจ๋าให้มีกลิ่นกระเทียมก็สามารถทำได้

32. ยำสะนัต

เครื่องปรุง

พริกแห้ง 5 เม็ด

หอมแดง 2 หัวใหญ่

กระเทียม 1 หัวใหญ่

เกลือ 1 ช้อนชา

ชิงอ๋อน ข่าอ๋อน 1 ช้อนโต๊ะ

กะปิ 1 ช้อนชา

ปลาร้าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

หมูบด 1 ถ้วย

งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ

ต้นหอมผักชี

ผักที่จะนำมายำ มี หัวปลี 1 หัว ผักบุ้งเมือง 1 มัด ถั้วผักยาว 3 ผัก มะเขือยาวหรือมะเขือน้ำ
เหมียง 2 ลูก ผักกูด 1 มัด มะเขือพวง 1 มัด ผักหนาว 1 มัด แคบหมู 5 บาท ชอบขมิ้นใส่หางหอยด้วย

วิธีทำ

ผักทุกชนิดนี้ให้สุกแล้วซอยละเอียดยกเว้นมะเขือพวงใส่เป็นลูกโขลกพริกแกงทุกอย่างเข้ากัน
อย่างละเอียดตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมันพืชลงไปเอาพริกแกงที่โขลกแล้วผัดให้หอมใส่หมูบดปรุงด้วย
น้ำปลาเมื่อเมื่อสุกใส่ผักทั้งหมดลงผัดด้วย ชิมให้ได้รสชาติยกลงตักใส่จานโรยด้วยงาขาวคั่วโขลกพอ
แตก, กระเทียมเจียว

33. ส้มมะเขือฝอย และมะเขือแจ้

เครื่องปรุง

พริกแกงมี พริกแห้งเม็ดใหญ่ 5 เม็ด
 ปลาร้าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
 กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ
 หอม 2 หัว
 กระเทียม 2 หัว
 ข่า 4 แว่น
 เกลือ 1 ช้อนชา
 มะเขือฝอย 20 ลูก
 แคบหมู 2 ชีด
 งามขาว 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

พริกแห้งผิงพอหอมไม่ดำ โขลกรวมเครื่องพริกแกงทั้งหมด มะเขือ ซอย (หั่นบางๆ) แช่น้ำ บีบเอาน้ำขึ้นออก จนหมดขึ้น แคบหมูซอยละเอียด งามขาวคั่วพอหอม โขลกพอแตก นำพริกแกงที่โขลกละเอียดมาผัดน้ำมันให้หอมเหาะน้ำมันจนน้อยพอขลุกขลิก ใส่มะเขือซอยลงไปคนให้เข้ากัน โรยด้วยแคบหมูปรุงด้วยน้ำปลาตักใส่จานโรยด้วยงามคั่ว

34. ยำผักกาดดอง-ผักกุ่มดอง

เครื่องปรุง

ผักกาดส้มดองซอย 1 ถ้วย

ข่า 4 แว่น

ตะไคร้ 2 ต้น

มะเขือขื่น (มะเขือแฉ้) 3 ผล

พริกแห้ง 5 เม็ด

กระเทียม 1 หัวใหญ่

หอม 2 หัว

กะปิ 2 ช้อนชา

ปลาร้าแห้ง 5 ตัว

วิธีทำ

ผักกาดดองซอย พริกแห้งผิงไฟ ปลาร้าผิงไฟให้หอม หอมกระเทียมนำไปเผาไฟให้สุกนำมาโขลกรวมกับ ข่าตะไคร้ พริกแห้ง ปลาร้า กะปิ นำไปผสมกับผักกาดดองซอย หั่นมะเขือขื่นผสมลงไป เติมน้ำปลา ชูรส ชิมดูตามใจชอบ ยำผักกาดดอง หรือ ยำผักกุ่มดองนี้มักจะรับประทานกับแคบหมู เป็นเครื่องเคียง

35. แกงชนิดต่างๆ

การแกงของทางภาคเหนือ้นไม่ว่าจะเป็น หมู ไก่ ปลาสด ปลาแห้ง เนื้อสัตว์ต่างๆ นิยมใส่ผักที่มีในท้องถิ่น และเรียกชื่อตามผักที่ใส่ เช่น

1. แกงขนุน หมายถึง ขนุนอ่อนใส่หมู ไม่นิยมใส่ตัวอย่างอื่น โดยปลอกเปลือกตัดเป็นคำๆ
2. แกงผักหม่น (ผักเขียว) หมายถึง ใส่หมูหรือไก่ ผักหั่นเป็นชิ้นบางขนาด 1/2 ม.
3. แกงหยวกใส่วุ้น หยวกคือต้นกล้วยอ่อนๆ ที่ในสุดของลำต้นตัดเป็นท่อนแล้วใช้มีดวนๆ เอาใยกล้วยออกก่อนแบ่งเป็นคำๆ นิยมใส่หมูและไก่
4. แกงหน่อไม้ส้ม หมายถึงหน่อสับให้ละเอียดที่ตองไว้ 2-4 คืน นิยมแกงใส่ไก่หรือหมูหรือปลา (ถ้าแกงใส่ไก่หรือหมูใช้น้ำพริกแกงคั่วน้ำมันพริกก่อน) ถ้าเป็นแกงปลาแกงแล้วจั่วน้ำมันกระเทียมเจียวแล้วจะอร่อย
5. แกงผักกาด ใช้ผักกาดต้นหรือผักกาดดอก (ผักกาดยอด) นิยมแกงใส่ไก่ หมู ปลา นก บ้างแต่ก็มีเป็นส่วนน้อย
6. แกงบอน บอนมี 2 ชนิด คือบอนผาหรือบอนคันนิยมใช้ยอดอ่อนของบอนผาแกงใส่หนังวัว-ควายหรือขาหมู จะมีลักษณะและสีดำ
7. แกงสะแล หมายถึงดอกสะแลจะออกดอกตามฤดูกาลเท่านั้นนิยมแกงใส่ปลาอย่าง หรือ หมูเท่านั้น
8. แกงตำหรือมะพร้าวอ่อน มีลักษณะเป็นสีขาวๆ นิยมแกงใส่ไก่ หมูไม่ค่อยนิยม
9. แกงผักเหือด (ผักอี) นิยมใส่หมูหรือหมูสามชั้น ซีโครงหมู
10. แกงผักแก้ว (ผักทอง) ตัดเป็นคำๆ แกงใส่ปลาจี่ (ย่าง)
11. แกงวุ้นเส้น ก่อนอื่นจะต้องตัดแช่น้ำไว้ก่อนเพื่อให้เส้นนุ่มนิยมนิยมแกงใส่หมูสับ(หรือไก่แต่เป็นส่วนน้อย)

เครื่องปรุง

สำหรับแกงทั้ง 11 อย่างปรุงตามเครื่องปรุงข้างล่างแต่ละอย่างใช้เครื่องปรุงตามนี้

พริกแกง พริก 5 เม็ด

เกลือ 1 ช้อนชา

หอม 2 หัว

กะปิ 1 ช้อนชา

กระเทียม 3 หัว

รากผักชี 5 ราก

บางคนชอบปลาร้าก็เอาปลาร้าโขลกใส่ 1 ช้อนโต๊ะจำทำให้น้ำแกงข้นขึ้นและมีรส โดยโขลกรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

ผักทุกชนิด เด็ด ตัด ซอย ตามลักษณะของผัก ล้างให้สะอาด ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ เอาพริกแกงลงผัดให้หอม ใส่ไก่ หมู เนื้อ ที่ตัดเป็นคำๆ ตามต้องการอย่างใดอย่างหนึ่งลงไปผัด ด้วยเติมน้ำลงไปให้ท่วมไก่ ตั้งไฟให้เดือดจนสุก จึงใส่ผักเมื่อสุกปรุงด้วยน้ำปลาพิเศษ มีแกงบางชนิดที่ นิยมใส่มะแขว่นโขลกกับกระเทียมคือแกง ฟักเขียวหรือแกงผักกาด



36. ประเภทแกงไม่คั่ว

แกงตูน, แกงผักกูด, แกงผักบุ้ง, แกงบัวลอย, แกงผักกระเฉด, ดอกโสน, แกงผักมันแกว(ยอดมันเทศ) (รับประทานได้ 5-6 คน)

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง พริกสด 5 เม็ด

หอม 3 หัว

กระเทียม 2 หัวใหญ่

เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ

ปลาร้าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

รากผักชี 1 มัด

ตะไคร้ 1 หัว

ขมิ้น 1 ช้อนชาหรือขมิ้นสด

ปลาช่อนขนาดกลาง 1 ตัว

ปลาตุ๋นขนาดกลาง 2 ตัว หรือปลาเล็กปลาน้อย 1 ถ้วย

ตูน 5 ก้าน, มะนาว 2 ลูก หรือมะกรูดก็ได้

มะเขือเทศ 3 ลูก

ใบโหระพา ½ ถ้วยตวง

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงทั้งหมดให้ละเอียดพักไว้ ปลาช่อนขอดเกล็ดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พอคั่ว แกะเปลือกตุนออกซอยเป็นชิ้นๆ ปั่นน้ำออกตั้งหม้อใส่น้ำเปล่าประมาณ 3 ถ้วยตวง ละเลงน้ำพริกแกงลงไป พอเดือดใส่หัวปลาลงไปก่อน พอเดือดอีกครั้งใส่ปลา ใส่ตูน มะเขือเทศลงไป อย่าคนบ่อยเพราะเนื้อปลาจะเละ ปรุงให้พอดีจืดใส่น้ำมะนาว โรยด้วยใบโหระพา ตักใส่ชามรับประทานได้

37. ผักกาดจ้อ

เครื่องปรุง

หมู 3 ชิ้น 3 ชีด หรือซี่โครงหมู
 ผักกาดต้น หรือผักกาดดอก 1 กิโลกรัม
 กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ มาตัมสุก
 น้ำอ้อย 1 ช้อนโต๊ะ
 ถั่วเน่า 2 แผ่น
 ปลาร้า 1 ช้อนโต๊ะ
 พริกแห้งทอดหรือผิงให้หอม

วิธีทำ

ล้างผักเด็ดเป็นคำๆ ปลาร้าสับ หมู 3 ชิ้น หรือซี่โครงสับเป็นคำๆ ถั่วเน่าผิงไฟโชกละเอียดตั้งหม้อใส่น้ำ 5 ถ้วยตั้งไฟ ใส่เกลือ กะปิ ปลาร้า ลงไปพร้อมผักกาด จนน้ำเดือด ใส่กระดูกหมูหรือหมู 3 ชิ้น จนกระทั่ง หมู ผัก สุกเปื่อย จึงปรุงด้วยน้ำมะขามเปียก ถ้าชอบหวานใส่น้ำอ้อยหรือน้ำตาลลงไปด้วย แล้วจ้าว เป็นเสร็จพิธี

38. แกงผักเชียงดา ผักหละ(ชะอม) แกงกะหล่ำ แกงผักสีเสียด แกงหางหาวาย แกงมะนอย (บวบ) แกงผักขี้หูด แกงมะค้อนก้อม (มะรุม)

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง ได้แแก่

พริกแห้ง 5 เม็ด

หอม 5 หัว

กระเทียม 2 หัว

กะปิ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

ปลาร้าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

ปลาแห้งใช้ได้ทุกชนิดขนาดกลาง 2 ตัว หรือจะใช้ปลาสดย่างก็ได้

ผักที่จะแกงดังรายชื่อที่จะนำมาประกอบอาหารตามหัวข้อ

วิธีทำ

โขลกเครื่องน้ำพริกแกงรวมกันทุกอย่างให้ละเอียดปลาแห้งแช่น้ำแแก่ก้างออกพักไว้ จะแบ่งโขลกใส่น้ำพริกแกงสัก 2 ช้อนโต๊ะก็ได้ ก่อนโขลกควรย่างให้หอมเสียก่อน ถ้าเป็นปลาดิบย่างไฟพอสุกตัดเป็นคำๆ แगेเอาก้างออกนำผักที่จะนำมาแกงควรเด็ด หั่น ตัด เป็นคำๆ เอาที่อ่อนๆ เท่านั้นสำหรับผักสีเสียดแกงไปทั้งหมดไม่เด็ดถ้าเป็นยอด ล้างให้สะอาด ตั้งหม้อใส่น้ำ 4 ถ้วย ละลายน้ำพริกแกงลงไป พอเดือดใส่เนื้อปลาที่แगे ตามด้วยผักที่จะแกงจนสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลาแกงหางหาวายหางหาวายปอกเอาแต่ยอดอ่อนตั้งหม้อใส่น้ำ 4-5 ถ้วยตวง ละลายน้ำพริกแกงลงไปพอเดือดใส่ปลาแห้งหรือปลาอย่างลงไป เดือดอีกครั้งใส่หางหาวายให้สุก ปรุงด้วยน้ำปลา ตักใส่ถ้วยรับประทานได้หากไม่ชอบขมจนเกินไปก็ใส่ยอดมะพร้าวอ่อนผสมด้วยก็ได้

39. แกงบอน

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง ได้แก่ พริกแห้ง 5 เม็ด
 กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
 หอม 5 หัว
 กระเทียม 3 หัว (โขลก 1 หัว เจียวโรยหน้า 2 หัว)
 เม็ดผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
 ข้าว 5 แว่น
 ตะไคร้ 3 หัว
 ไข่ 1 ช้อนโต๊ะ
 ผิวมะกรูด 1 ช้อนชา
 ถั่วเน่า 2 แผ่น
 ต้นบอนผา 5 มัด
 ใบมะกรูด 10

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงให้ละเอียด นำบอนมาล้างต้มให้เปื่อย แล้วตักออกมาให้สะเด็ดน้ำ ลาบ (สับ) ให้ละเอียด ตั้งกะทะใส่น้ำมัน เอน้ำพริกลงผัดให้หอมพร้อมใส่หมูบดลงไปนำบอนที่สับละเอียด ใส่ลงไป ในกระทะ คนให้เข้ากันปรุงด้วยน้ำปลา น้ำมะขาม โรยด้วยกระเทียมเจียว ตะไคร้ซอยละเอียดผักชี ต้นหอมหั่นฝอย ฉีกใบมะกรูดเวลารับประทานจะทานกับแคบหมูด้วยก็ได้ หรือจะสับละเอียดโรยหน้าด้วยก็ได้

40. แกงหอยขม

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง พริกแห้ง 3 เม็ดใหญ่
 หอม 3 หัว
 กระเทียม 2 หัว
 กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ ½ ช้อน
 ตะไคร้ 2 หัว (โขลก 1 หัว)
 ทุบใส่หน้าแกง 1 หัว
 หอยขม 3 ถ้วยตวง
 ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงทั้งหมดให้ละเอียด ตักกันหอยขมออกให้หมด -นำน้ำแกงใส่หม้อ 5 ถ้วย ใส่ตะไคร้ทุบ 1 หัว ละลายน้ำพริกแกงลงไปจนเดือดมากๆ ใส่หอยขมลงไปใช้ไฟแรงหน่อยเพื่อให้คายจนหอยสุก ปรุงด้วยน้ำปลาเมื่อรสชาติดีแล้วใส่ข้าวคั่วยกลงเสิร์ฟเป็นถ้วยๆ

41. แกงหน่อไม้ดิบใส่ผักย่านาง

เครื่องปรุง

พริกสดหรือพริกย่าง 2 เม็ด
 หอม 5 หัว
 กระเทียมดิบหรือเผา 1 หัวใหญ่
 กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
 ปลาร้าสับ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
 หน่อไม้ 3 หัว ใบย่านาง 1 มัด (หมายเหตุ) ถ้าชอบน้ำปูก็ใส่ลงไปนิดหน่อย

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกกับเครื่องปรุงทั้งหมดอย่างปลาช่อนตัดเป็นคำๆ ใบย่านางตำคั้นเอาแต่น้ำถ้าอ่อนใส่ทั้งใบนำน้ำใส่หม้อ 4 ถ้วยตวง ซอยหน่อไม้บางๆ ใส่ลงไปในหม้อต้ม ช้อนฟองทิ้งชิมดูถ้าไม่เผือกและสุกแล้วใส่หมูลงไปพร้อมทั้งน้ำพริกที่โขลก ต้มต่อไปจนหมูสุก ใส่ใบย่านาง ปรุงด้วยน้ำปลา(บางตำราไม่โขลกพริก แต่ย่างพริกแล้วฉีกใส่เพราะไม่ต้องการให้เผ็ดให้รสหวาน)

42. อ่อมไก่ อ่อมวัว อ่อมควาย

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง มีพริกแห้ง 7 เม็ด

หอม 5 หัวใหญ่

กระเทียม 3 หัวใหญ่

เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

ปลาร้าสับ 1 ½ ช้อนโต๊ะ (ถ้าชอบ)

รากผักชี 1 มัด

ผักชี 1 ช้อนโต๊ะ

ข่า 7 แว่น

ตะไคร้ 3 หัว

ใบมะกรูด ผักชีต้นหอม น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ

เนื้อไก่ วัว ควาย เครื่องใน แล่น ลิ้น งูสิงห์ อย่างใดอย่างหนึ่งประมาณ 1 กิโลกรัมหรือตามความจำเป็น

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงทุกอย่างให้ละเอียด เด็ดใบมะกรูด และหั่นผักชีต้นหอมเตรียมไว้ สับเนื้อที่จะแกงเป็นชิ้นๆ พอคั่ว เอากระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ ให้อุ่นลงน้ำพริกแกงผัดให้หอม จำเอาเนื้อที่จะแกงผัดให้หอม เหยาะน้ำปลานิดๆ พอเนื้อสุกเติมน้ำพอท่วม ตั้งต่อไปจนสุก ยกลงโรยใบมะกรูด ผักชี-ต้นหอม ตักใส่ถ้วยรับประทานได้

43. แกงกระด้าง

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง เหมือนน้ำพริกแกงอ่อม

ขาหมู หูหมู หัวหมู หรือหมูสามชั้น รวมกัน 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

ขาหมู หูหมู หัวหมู หรือหมูสามชั้น ต้มให้เปื่อย แล้วตัดเป็นชิ้นๆ พอคำ เาพริกแกงที่โขลกละเอียดใส่ลงไปตั้งไปกลางๆ ให้น้ำต้มจนกระทั่งสุก (ให้น้ำน้อยหน่อย) ปรุงให้รสชาติอร่อย ยกลงเตาใส่กะละมังทิ้งไว้จนกระด้าง หรือพอเย็นจะเอาเข้าตู้เย็นก็ได้ เวลาจะรับประทานตัดออกมาใส่จานโรยผักชีต้นหอม

44. แกงโหะ

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกง เหมือนแกงคั่วทั่วไป

แกงฮังเล 2 ถ้วยตวง

หน่อไม้ดอง 1 ถ้วยตวง วุ้นเส้น 1 ถ้วยตวง

ถั่วมัถยา 3 ฝัก ใบมะกรูด 15 ใบ

ผักต่างๆ เช่น มะเขือพวง ผักชีฝรั่ง ผักชะอม อย่างละนิดหน่อยเด็ดแล้วล้างน้ำ

วิธีทำ

ใบมะกรูดเด็ดเป็นใบๆ และล้างผักต่างๆ เตรียมไว้

เอาแกงฮังเลลงผัดในกะทะ เติมพริกแกงลงไปนิดหน่อย

ใส่หน่อไม้ที่ต้มสุกแล้วลงไป คนให้เข้ากัน จึงใส่ผักทุกชนิดปรุงด้วยน้ำปลาหรือน้ำ

กระเทียมดองโรยด้วยใบมะกรูด อร่อยมาก

45. แกงฮังเล (ฮินเล)

เครื่องปรุง

น้ำพริกแกงเหมือนน้ำพริกแกงคั่ว
 ผงแกงฮังเล 1 ชอง
 กระเทียมดอง 10 หัว
 น้ำกระเทียมดอง 3 ช้อนโต๊ะ
 จิงชอย 3 ช้อนโต๊ะ
 หอม 10 หัว
 เนื้อหมู 1 กิโลกรัม
 หมูสามชั้น ½ โล, มะขามเปียก
 ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

โขลกน้ำพริกแกงทั้งหมดให้ละเอียด ตัดหั่นหมูเป็นคำๆ ขนาด 2 นิ้ว แกะกระเทียมเป็นกลีบเตรียมไว้ หอม แกะเปลือกถ้าใหญ่ผ่าครึ่ง มะขามเปียกคั้นเอาแต่น้ำ เอาพริกแกง ซีอิ๊วดำและผงแกงฮังเลผสมกับหมูหมักไว้ครึ่งชั่วโมงอย่างน้อย แล้วยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนหมูใกล้สุกปรุงด้วยกระเทียมดอง จิงชอย หอม มะขามเปียก ซีอิ๊วดำ ให้รสออกหวาน (ถ้าชอบ) ใส่น้ำกระเทียมดองลงไปให้รสกลมกล่อม

46. แกงเห็ดถอบหน่อไม้ดอง

เครื่องปรุง

พริกแกง พริกแห้ง 3 เม็ด

หอม 2 หัว

กระเทียม 1 หัว

กะปิ 1 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

เห็ดถอบ ½ ลิตร

ไก่ 2 ซีก

หน่อไม้ดอง 2 ถ้วย

ผักชีต้นหอม 1 มัด

ใบโหระพา 1 มัด

วิธีทำ

1. ต้มหน่อไม้ดองให้สุกทิ้งไว้
2. โขลกพริกแดงให้ละเอียด ล้างเห็ดถอบให้สะอาด ผ่าครึ่งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ไก่สับเป็นคำๆ ตั้กระเทียม ใส่น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ เอาพริกแกงลงผัดพร้อมได้ให้หอม เติมน้ำลงไป 1 ถ้วย เมื่อได้สุกละ เทหน่อไม้ดองที่ต้มแล้วลงไป ชิมดูให้รสชาติอร่อย โรยด้วยผักชีต้นหอมและใบโหระพา

หมายเหตุ แกงเห็ดถอบใส่หน่อไม้ดองที่ใช้มีดสับเป็นเส้นๆ เหมือนแกงใส่ใบเหม้า, ยอดมะขามอ่อน, ยอดส้มป่อย ก็ได้ แทนหน่อไม้ดองมีพริกแกง 1 เม็ด หอม 1 หัว กระเทียม 1 หัว กะปิ 1 ช้อนชา

47. แกงเห็ดหำ

เห็ดหำ * จะเป็นดอกๆ มีสีดำนอกน้ำตาลคล้ำๆ เมื่อแกงสุกจะลื่นๆ ราคาแพง

เครื่องปรุง

มีพริกแกง 1 เม็ด

หอม1 หัว

กระเทียม 1 หัว

กะปิ 1 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

เห็ดหำ ½ กิโลกรัม

ยอดมะขามอ่อน 2 กอง หรือใบเหม้า 2 มัด หรือใบส้มป่อย 2 มัด

วิธีทำ

1. ล้างเห็ดหำให้สะอาดตัดเป็นคำๆ
2. ตัดยอดผักที่จะใส่ล้างให้สะอาดน้ำ (ใช้ผักอย่างใดอย่างหนึ่งให้รสเปรี้ยว)
3. โขลกพริกแกงให้ละเอียด ต้มหม้อใส่น้ำ 3 ถ้วยตวงขึ้นไป ใส่พริกลงไป เมื่อเดือดจึงใส่เห็ดหำ จนสุกดีแล้ว (ต้องแกงให้สุกๆ มิฉะนั้นจะรับประทานไม่ได้) ปรุงด้วยน้ำปลาให้พอดี จึงใส่ยอดผักชนิดใดชนิดหนึ่ง รสชาติออกเปรี้ยวน้ำ เสร็จแล้วจ้าว จะอร่อยมาก

48. แกงเห็ดโคน

เครื่องปรุง

พริกสด 1 เม็ด
 หอม 1 หัว
 กระเทียม 1 หัว
 ผักชีต้นหอม 1 มัด
 เห็ดโคน 3 มัด
 ซีโครงหมู 3 ซีด

วิธีทำ

1. ล้างเห็ดโคนให้สะอาด ตัดเป็นคำๆ ซีโครงสับเป็นคำๆ
2. พริกสดย่างไฟพอสุก
3. ทูบหอม กระเทียมให้พอแตก ต้มหม้อใส่น้ำสต็อก 3 ถ้วยตวง ใส่หอมกระเทียมลงไป จนเดือดใส่ซีโครงหมูและเห็ดโคน ตั้งไฟไปจนสุก ฉีกพริกย่างใส่ทีกล้าง เพื่อให้น้ำแกงมีรสชาติ ตามปกติ แกงเห็ดโคนจะมีรสหวานของเห็ดและน้ำของกระดูก จึงไม่นิยมโขลกพริกแกงจนละเอียด ยกลง โรย ผักชีต้นหอม เสิร์ฟพร้อมๆ

อาหารหวาน

1. ขนมอีตู่ย

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว มะพร้าวทึนทึกขูด น้ำตาลทราย งาขาว น้ำมัน น้ำ เกลือ

วิธีทำ

นวดแป้งกับน้ำให้นิ่มพักไว้ นำมะพร้าวขูดไปผัดกับน้ำตาล เกลือนิดหน่อย ให้เหนียวพอปั้นได้ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ ขนาดเท่าขนมจ็อก นำแป้งมาคลึงให้เป็นแผ่นเอาไส้ขนมวางลงไปทำแป้งให้หุ้มไส้ขนม กดให้แบนเล็กน้อย แล้วแตงาขาวด้านนอกนิดหน่อย ตั้งกระทะพอร้อนทำขนมลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นมาให้สะเด็ดน้ำมันก็ใช้รับประทานได้เป็นอาหารว่างหรือรับประทาน กับน้ำชากาแฟ

2. ขนมดำ (ขนมเปียกปูน)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลปี๊ป น้ำปูนใส กาบมะพร้าวเผา มะพร้าวทึนทึกขูด เกลือป่น

วิธีทำ

นำแป้ง น้ำกะทิ น้ำตาลปี๊ป น้ำปูนใส ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน กรองผ้าขาวบางนำ กาบมะพร้าวที่เผาเป็นสีดำๆ มาโขลกให้ละเอียด ผสมน้ำแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางหลายๆ ครั้งจึงนำไป ผสมกับส่วนผสมส่วนผสมทั้งหมดใส่กะทะคนจนกระทั่งแป้งสุกและเหนียวเทใส่ถาดทิ้งไว้ให้เย็นจึง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน โรยมะพร้าวขูดนิดหน่อย

3. ข้าวมันกลอย

เครื่องปรุง

กล้วยแห้ง ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย กระทะ เกลือ ถั่วดำ หรืองาขาว งาคั่ว

วิธีทำ

นำกล้วย ถั่วดำ และข้าวเหนียว แยกกันไว้ 1 คืน แล้วนำกล้วยและข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก ส่วนถั่วดำต้มไว้ให้สุก ใส่ตะแกรงไว้ เอาน้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ ผสมกันให้ให้น้ำตาลละลาย ใส่ลงในข้าวที่นึ่งแล้ว ที่ใช้ไม้พายคนไปคนมาจนเข้ากันดี (หรือภาษาภาคกลางเรียกว่านูนข้าวเหนียว) จัดใส่จานโรยงาขาวคั่วผสมน้ำตาลทรายใช้รับประทานเหมือนข้าวเหนียวสังขยา

วิธีนี้

ให้เอาก๋วยใส่ชั้นล่างสุดตามหม้อตามข้าว หรือจะแยกหนึ่งต่างหากก็ได้

4. ข้าวหลาม

เครื่องปรุง

กระบอกไม้ข้าวหลาม (ในภาคอื่นจะใช้ไม้ไผ่แทนก็ได้) ข้าวสารเหนียว น้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ

วิธีทำ

นำข้าวสารมาล้างให้สะอาดแล้วแช่ 1 คืน กรอกลงในกระบอกไม้ข้าวหลามให้เหลือปากกระบอกไว้ประมาณ 3 นิ้ว ผสมน้ำกะทิ (เอาเฉพาะหัวกะทิ) เกลือ น้ำตาล ชิมดูรสให้ออกหวานมันเค็ม เสร็จแล้วนำน้ำนั้นไปกรอกใส่กระบอกไม้ที่ใส่ข้าวไว้แล้ว คอยดูจนน้ำนั้นอึดตัว จึงตักเปลือกมะพร้าวขนาดเท่าปากกระบอกข้าวหลามอุดปากนำข้าวหลามไปเผาด้วยไฟกลางๆ หมั่นกลับไปกลับมาให้สุกจนทั่ว จึงนำมาปอกและเหลาเปลือกออกให้สวย ก็รับประทานได้ ข้าวหลามมักจะทำในฤดูที่เกี่ยวข้องใหม่ๆ เพราะข้าวจะหอมและไม้ข้าวหลามจะแก่พอดีชาวเหนือเรามักจะใช้ข้าวหลามเป็นอาหารสำหรับพกหรือห่อไปรับประทานเวลาไปเที่ยวปิกนิกหรือเดินทางไปในที่ๆ หาอาหารรับประทานยาก แต่ในสมัยนี้ จึงใช้เป็นของฝากหรือรับประทานเมื่อไหร่ก็ได้

5. ข้าวเม่า

เครื่องปรุง

ข้าวเม่า เกลือ มะพร้าวขูด น้ำตาลทราย

วิธีทำ

ต้มน้ำพอร้อน (พอจิ๋น) ใส่เกลือ นำน้ำนั้นไปเทใส่ข้าวเม่าที่เตรียมไว้ คนให้ทั่วพอคั่วแล้วจึงเทน้ำออกทิ้งหรือจะเทใส่ (ข้าวหวด) ก็ได้ พอสะเด็ดน้ำก็นำมะพร้าวที่ขูดไว้มาคลุกเกลือ คลุกกับข้าวเม่า ใช้มือจับดูข้าวนิ่มก็ใช้ได้ เวลาจะรับประทานตักใส่จานโรยน้ำตาลทรายเล็กน้อย ใช้รับประทานเป็นขนมหวาน หรือของว่าง

6. ขนมหั่น (ขนมหั่น)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย หรือน้ำตาลปี๊ป 1 ถ้วย น้ำกะทิ 2 ถ้วย สีทำขนม หรือน้ำใบเตย

วิธีทำ

เอาเครื่องปรุงทั้งหมดผสมกันแล้วแบ่งแบ่งออกเป็นสองส่วน ผสมสีส่วนหนึ่งจะเป็นสีแดงหรือสีใบเตยก็ได้ อีกส่วนหนึ่งจะเป็นสีขาว ตั้งรังถึงใส่ภาชนะให้ร้อน จึงใช้กระบวยตักแบ่งที่ไม่ได้ผสมสีลงไปประมาณ 1/5 ของภาชนะ หนึ่งให้สุกแล้วจึงตักแบ่งที่ผสมสีใส่ลงไปสลับเป็นชั้นๆ จนพอดีกับภาชนะที่ใช้นั่งสุกแล้วยกลงทิ้งไว้ให้เย็นตัดเป็นชิ้นๆ รับประทานได้

7. ข้าวแต่น (นางเล็ด)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว น้ำอ้อย ตอก น้ำมัน

วิธีทำ

นำข้าวเหนียวไปล้างและแช่น้ำไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนึ่งให้สุก เมื่อข้าวสุกแล้วยกลงเอาตอกทำเป็นวงกลมขนาดเท่าที่ต้องการ นำข้าวหนึ่งกตลงในวงกลม ไม่ให้แน่นหรือหลวมจนเกินไป แล้วนำไปตากแดดจนแห้ง น้ำอ้อยใส่น้ำนิดหน่อย ตั้งไฟให้เหนียวใช้หลอดหยดหน้าข้าวแต่น นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันลงไปจนร้อน จึงนำข้าวแต่นมาทอด เมื่อทอดเสร็จหยอดด้วยน้ำอ้อยเป็นการเสร็จพิธี รับประทานเป็นของว่าง ของฝาก และทานในงานขันโตกก็ได้

8. ถั่วต้มอ้อย

เครื่องปรุง

ถั่วแป (ถั่วและ) น้ำอ้อย น้ำ

วิธีทำ

นำเมล็ดถั่วแปล้างให้สะอาด แช่ไว้ 1 คืน แล้วนำไปต้มให้สุก เทน้ำทิ้ง เหลือแต่ถั่วตั้งหม้อใส่น้ำอ้อยและน้ำ ให้น้ำอ้อยละลาย ใส่ถั่วต้ม ลงไปต้มด้วย อย่าให้ไฟแรงและน้ำก็ไม่ต้งมาก ต้มเคี่ยวไปจนถั่วและน้ำอ้อยเข้ากันจนน้ำงวดลักษณะคล้ายแยมจึงใช้ได้ ใช้รับประทานกับข้าวเหนียวร้อนๆ ทาขนมปังก็ได้ หรือทานแทนขนมหวานก็ได้

9. ขนมเกลือ

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า เกลือ ใบตองอ่อน(ถ้าใช้ใบตองกล้วยน้ำว่า จะไม่ติดใบตอง

วิธีทำ

นำแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำ ใส่เกลือเล็กน้อย ใช้ผ้าขาวบาง กรองแป้งที่ผสมเสร็จตั้งกะทะคน แป้งให้สุก ฝึกใบตองกว้างประมาณ 2 ½ นิ้ว ตักแป้งที่คนแล้วลงบนใบตองห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วนำไปนึ่งอีกครั้ง เมื่อสุก ยกลงใช้รับประทานได้ ขนมเกลือจะใช้สำหรับเป็นอาหารเด็กอ่อน ซึ่ง กำลังหัดกินอาหาร เพราะนิ่มและมีรสเค็มนิดๆ เด็กเล็กๆ ชอบจะซูดกล้วยใส่ไปด้วยก็ได้ สำหรับเด็ก หรือจะทานกับน้ำตาลทรายมะพร้าวชูดก็ได้

หมายเหตุ เมื่อผสมแป้งกับน้ำ ถ้าพอดี คือแป้งจะติดมือเล็กน้อย มีลักษณะเหลว

10. ขนมวง

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วยตวง กล้วยน้ำว่า 2-3 ลูก น้ำอ้อย 3 ชีด น้ำ 1/2 ถ้วยตวง ฟักทองนึ่งสุกแล้ว 2 กลีบ

วิธีทำ

นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำแล้วกล้วยน้ำว่าเข้าด้วยกัน หรือจะผสมแป้งกับฟักทองก็ได้จนนิ่ม พักไว้ น้ำอ้อยเติมน้ำเล็กน้อยตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียว นำกระทะใส่น้ำมันตั้งไฟ เอาแป้งมาปั้นเป็นวงกลมเล็กๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว ทอดให้เหลือง ตักขึ้นมา แล้วนำน้ำอ้อยราดบนขนมวงก็เสร็จ รับประทานได้หมายเหตุ กล้วยน้ำว่าใส่สัก 2-3 ผล เพราะถ้าไม่ใส่เวลาทอดขนมจะแตกไม่สวย ขนมวงเป็นขนมที่ทำรับประทานทั่วไป เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่ใช้รับประทานตอนเช้ากับกาแฟก็ได้ ต้องรับประทานร้อนๆ

11. ข้าวต้มเขาควาย

เครื่องปรุง

ข้าวสารเหนียว ใบตอง ถั่วลิสง ถั่วดำ ถั่วแปบ ฯลฯ น้ำตาลทราย

วิธีทำ

นำข้าวสารมาล้างให้สะอาด ใส่เกลือป่นเล็กน้อย แล้วนำถั่วลิสงหรือถั่วดำ หรือถั่วแปบแช่น้ำพอลู่ตัวใช้ใบตองฉีกเป็นเส้นกว้างประมาณ 1 นิ้ว ทำใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมใส่ถั่วลงไป กั้นสลายตามด้วยข้าวสารห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมใช้ตอกเสียบร้อยติดกันเป็นแพ นำไปต้มให้สุกและแกะใบตองออกโรยด้วยมะพร้าวขูดใส่เกลือนิดหน่อย น้ำตาลทรายก็รับประทานได้

ข้าวต้มเขาควาย นี้มักจะใช้ในเทศกาลทำบุญข้าวใหม่ หรือมีงานเทศกาล นำไปถวายพระเป็นของหวาน หรือใช้เป็นขนมเบรกรับประทานกับกาแฟได้

12. ข้าวต้มกล้วย

เครื่องปรุง

ข้าวสารเหนียว กล้วยน้ำว้า มะพร้าวขูด ใบตอง น้ำตาลทราย

วิธีทำ

ล้างข้าวสารให้สะอาด นำใบตองมาฉีกทางยาวกว้างประมาณ 2-3 นิ้ว นำข้าวสารใส่ในใบตอง กล้วยน้ำว้าจะวางบนข้าวสาร กล้วยน้ำว้าให้ผ่าเป็น 4 ซีก วางบนข้าวแล้วห่อเป็นรูปกลมยาวก็ได้ ถ้าใช้กล้วยทั้งผลก็ได้ เสร็จแล้วนำไปต้มจนสุกแกะใบตองออกใส่จานโรยด้วยมะพร้าวขูดผสมกับเกลือเล็กน้อย ข้าวต้มกล้วยนี้จะรับประทานเป็นอาหารว่างก็ได้

13. ขนมลอดช่อง

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส พืชมสำหรับกดขนม น้ำกะทิ น้ำตาลปี๊ป หรือน้ำตาลทราย เกลือ

วิธีทำ

นำแป้งมาผสมกับน้ำ และน้ำปูนใสชนิดหน้อย นำไปคนในกระทะพอขนมสุกชั้นตักทอดลงหยอดในน้ำถ้าแข็งตัวก็ได้ใช้ ใช้ทัพพีตักแบ่งใส่ลงในพิมพ์กดให้แบ่งไหลลงไปข้างล่างซึ่งอาจจะใช้หม้อหรือกะละมังใส่น้ำเย็นรองรับไว้ นำน้ำกะทิและน้ำตาล เกลือผสมกัน กรองด้วยผ้าขาวบาง ยกขึ้นตั้งไฟใช้ไฟอ่อนๆ จนน้ำกะทิและน้ำตาลละลายจนเดือดยกลงทิ้งไว้ให้เย็น เวลาจะรับประทานตักเอา ตักขนมใส่ถ้วยแล้วจึงตักน้ำกะทิที่ทำไว้ใส่ลงไปใช้รับประทานเป็นของหวาน บางท่านชอบเย็นจะทูนน้ำแข็งใสก็ได้ ใช้เลี้ยงแขกในงานปอยงานกุศลต่างๆ ได้

14. ข้าวต้มกะทิ

เครื่องปรุง

ข้าวสารเหนียว กะทิ น้ำตาลทราย เกลือ ใบตอง กล้วยน้ำว้า

วิธีทำ

ล้างข้าวให้สะอาด ใส่ตะแกรงผึ่งให้สะเด็ดน้ำ นำหัวกะทิตั้งไฟใส่เกลือน้ำตาลทรายชนิดหน้อย คนให้น้ำตาลและเกลือละลายชิมดูรส ออกหวานมัน เค็ม จึงนำมาเอาส่วนผสมทั้งหมดใส่กะทะคนจนข้าวสุก จึงยกลงตักใบตอง เจียนหัวและท้าย ตักข้าวที่คนใส่ใบตองวาง กล้วยน้ำว้าผ่าครึ่งใส่ 1 ซีก แล้วห่อให้สวย เมื่อได้สองห่อก็เอาประกบกัน มัดด้วยตอกหัวท้าย จึงนำไปนึ่งพอสุกยกลงรับประทานได้

ข้าวต้มกะทินิยมทำอันเล็กๆ ให้นำรักใช้รับประทานกับกาแฟหรือใช้ประกอบเป็นขนมเวลาจัดขันโตก ถ้าทำลูกใหญ่มักใช้ไปในงานทำบุญที่วัด ในเทศกาลทำบุญต่างๆ

15. ข้าวหมี

เครื่องปรุง

ข้าวหอมเส้น(ขมจีน) น้ำมัน ซีอิ๊วดำ ผักกาดดองซอย เต้าเจี้ยว น้ำปลา น้ำตาล
กระเทียมเจียว พริกป่น

วิธีทำ

ตั้งกระทะพอร้อนใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันทูปกระเทียมลงเจียวใส่เต้าเจี้ยว น้ำตาล ลงผัดให้หอม
จึงใส่ข้าวหอมเส้นใส่ซีอิ๊วดำให้เป็นสีน้ำตาลอ่อน พอทั่วแล้วชิมดู เติมน้ำปลา น้ำตาล ชิมรสตามใจชอบ
ข้าวหมีใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง ปัจจุบันมักจะใช้แคบหมู ผักกาดดองเป็นเครื่องเคียงด้วยพวก
ลูกหลานมักจะทำให้ ปู่ ย่า ตา ยาย พ่ออ้อย แม่อ้อย รับประทานกันในครัวเรือนเพราะคนแก่ชอบ
หมายเหตุ ใช้ไฟอ่อน และใช้น้ำมันมากนิดหน่อย ไม่งั้นจะติดกระทะ

16. ข้าวหนูกงา

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว งาขี้ม่อน เกลือป่น หัวกะทิ

วิธีทำ

ข้าวสารเหนียวล้างให้สะอาด แช่น้ำ 1 คืน นำไปนึ่งให้สุก ให้นำมาล้างเอาฝุ่นและสิ่งสกปรก
ออก ผึ่งให้แห้งและสะเด็ดน้ำ นำมาโขลกในครกให้ละเอียด เติมเกลือนิดหน่อยชิมดูออกเค็มนิดๆ เมื่อ
ข้าวนี้สุกร้อนๆ ยกลงนำมาคลุกกับงาที่โขลกไว้ กับหัวกะทิจนทั่วจะออกสีเทาดำ มีรสมันๆ ก็
รับประทานได้ ข้าวหนูกงานี้ มักจะทำรับประทานกันในฤดูหนาว เพราะข้าวใหม่กำลังเก็บเกี่ยวข้าวก็มี
กลิ่นหอมรับประทาน มักทานกันในตอนเช้า

17. งาตำอ้อย

เครื่องปรุง

น้ำอ้อย งา น้ำเปล่า

วิธีทำ

นำงาผัดเอาฝุ่นออกแล้วนำไปล้างใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปคั่วให้หอม นำงาไป
โขลกให้ละเอียดแล้วจึงใส่น้ำอ้อย โขลกต่อไปจนเข้ากัน ใช้มือแต่น้ำผสมงานเข้ากันจึงนำมาใส่ถาด
ใช้ใบตองลูบให้หน้าเรียบแล้วใช้มีดตัดเป็นชั้นๆ รุบสีก่อนลงงาตำอ้อย ใช้รับประทานกับข้าวเหนียว
หรือใช้ทาขนมปัง รับประทานก็ได้ใช้บាយข้าวเหนียวแกล้มได้

18. ขนมห้อย (ขนมนมสาว)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊ป หรือน้ำอ้อย หรือน้ำตาลทราย อย่างใดอย่างหนึ่ง มะพร้าวทึนทึก ใบตอง เกลือ

วิธีทำ

ใส่ขนม ไข่มะพร้าวทึนทึกขูด น้ำตาล เกลือนิดหน่อย ลงผัดในกระทะให้หอมและเหนียวพอปั้นได้ ปั้นเป็นก้อนเล็กๆ ไว้

แบ่ง ใช้แป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำมันให้นุ่ม ใบตอง ตัดเฉียงท้องทำยให้สวยๆ ทาน้ำมันกับขนมติดใบตอง นำแป้งแะออกเอาไส้ขนมใส่แล้วหุ้มไส้ขนมแบ่ง (ทำให้กลม) นำใบตอง มาห่อทำเป็นรูปปิรามิด แล้วนั่งให้สุกพอรับประทานถึงจะแกะใบตองออก

19. ขนมห้อย

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า 1 ส่วน น้ำ มะพร้าวขูด ใบตอง น้ำตาลทราย แป้งข้าวเหนียว 2 ส่วน

วิธีทำ

นำแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งข้าวเหนียวใส่น้ำมันให้เข้ากัน นำใบตองมาฉีก กว้างประมาณ 2-3 นิ้ว นำแป้งที่ผสมไว้แล้วห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเล็กๆ ยาว ประมาณ 1 1/2 -2 นิ้ว นำไปนั่งพอสุก แกะออกจากใบตองโรยด้วยมะพร้าวขูด น้ำตาลใช้รับประทานเป็นขนมหวาน

20. ข้าวควบ

เครื่องปรุง

ข้าวสารเหนียว น้ำอ้อย น้ำมันหมู หรือน้ำมันพืชก็ได้ ไข่ต้ม (เอาเฉพาะไข่แดง)

วิธีทำ

ล้างข้าวให้สะอาดแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน นำข้าวไปนึ่งสุกเมื่อกสุกแล้วนำไปโพลก (ตำ) ขณะที่โพลกให้ใส่น้ำมันและไข่แดงที่ต้มลงไปโพลกจนเหนียว เมื่อเหนียวแล้ว เอาน้ำมันทาใบตองแล้ว จึงคลึงหรือรีดให้บางเป็นแผ่นกลมนำไปตากแดด เวลารับประทานเอาไปปิ้งไฟอ่อนๆ ให้กลับไปกลับมา ข้าวควบก็จะพองเหลือง กรอบใช้รับประทานได้

21. ขนมครก

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำมันพืช กะทิ น้ำตาลทราย

วิธีทำ

ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิ น้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ข้าวเหนียวนิดหน่อย บดหรือโม่ให้ละเอียดผสมลงในแป้ง หั่นต้นหอมลงไปด้วย นำพิมพ์ขนมครกตั้งไฟให้ร้อน แล้วตักแป้งที่ผสมไว้ใส่ใช้ไฟกลางเปิดฝาไว้สัก 2 นาที ขนมครกก็จะสุกใช้ช้อนตักออกใส่จานรับประทานได้

22. ข้าววิตู (ข้าวอีตู)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว น้ำอ้อย มะพร้าวชูด

วิธีทำ

ล้างข้าวเหนียว แช่วัว 1 คืน นำไปนึ่งให้สุก พอสุกยกลง ใส่น้ำอ้อยต้ม คนให้เข้ากันจะต้องทำขณะที่ข้าวยังร้อนๆ อยู่เมื่อคลุกกันได้ที่แล้ว เวลาจะรับประทานก็โรยมะพร้าวชูดคลุกเกลือก้อนนิดหน่อย **ข้าววิตู (หรือข้าวอีตู)** จะใช้สำหรับถวายศาลพระภูมิหรือใช้ใส่สวดเวลาทำงานหรืองานทำบุญต่างๆ ที่เราจะต้องใช้สวด (จะเรียกว่าข้าวแดง) และใช้รับประทานเป็นอาหารว่างส่วนมาก ชาวบ้านมักจะนำไปแจกในเวลาตีข้าวหรือปลูกข้าวก็ได้

23. ขนมหั่วแปบ

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย ถั่วเขียว 1 ถ้วย น้ำตาลทราย มะพร้าวชูด 1 ถ้วย

วิธีทำ

นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำให้นิ่มพริกทั้งไว้ ถั่วเขียวแช่น้ำไว้ประมาณ 1 คืน นำมานึ่งให้สุกใส่เกลือก้อนนิดหน่อย นำแป้งที่นวดมาแผ่เป็นแผ่นบางๆ เอาใส่ที่ทำไว้ใส่ในแป้งแล้วปั้นเป็นรูปคล้ายกะหรี่ปั๊บ เอาหม้อใส่น้ำตั้งไฟให้เดือดนำขนมที่ห่อไว้ลงต้มพอขนมลอยขึ้นมาใช้ทัพพีช้อนพักไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ คลุกถั่วที่ผสมมะพร้าว เวลาทานโรยน้ำตาลทรายและงาดำ

24. ขนมหวด

เครื่องปรุง

ข้าวสารจ้าว (ชนิดแข็ง) น้ำอ้อย น้ำมะพร้าวชูด เกลือ

วิธีทำ

นำข้าวสารจ้าวมาล้างให้สะอาด ใส่น้ำต้มให้สุก จึงใส่น้ำอ้อยใช้ไม้พายคน จนน้ำงวดข้าวและลองลงตักหยอดใส่จานดูจะแข็งตัวในเวลาประมาณ 10-20 นาที ถ้ายังไม่แข็งคนต่อเมื่อเสร็จแล้วก็ตักใส่ถาด ทิ้งไว้ 1 คืน พอแข็งตัวก็ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนโรยด้วยมะพร้าวชูดคลุกเกลือ ขนมหวดนี้ จะใช้ในงานปอย งานขึ้นปีใหม่ งานวัด งานบวชนาค งานมงคลต่างๆ

หมายเหตุ ถ้าจะให้เร็วขึ้นจะใช้ข้าวที่หุงแล้วก็ทำได้ แต่อย่าใส่น้ำมาก น้ำอ้อยควรโขลกละเอียดจะเร็วขึ้น

25. ขนมหวด

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า 1 ส่วน น้ำอ้อย ½ ส่วน มะพร้าวชูด น้ำ 2 ส่วน

วิธีทำ

นำแป้งข้าวเจ้า มาผสมกับน้ำอ้อย และน้ำ แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง นำส่วนผสมนี้ใส่กระทะคนด้วยไม้พาย จนขนมข้นใช้ใบตองห่อขนมทีละนิดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเล็กๆ ห่อละประมาณ 1 นิ้ว ยาว 3 นิ้ว แล้วนำไปนึ่งอีกที เมื่อสุกแล้วยกกลงแกะใบตองออก โรยหน้าด้วยมะพร้าวชูด ใช้รับประทานเป็นขนมหวาน

26. ขนมหวด

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า 1 ส่วน น้ำกะทิ 2 ส่วน น้ำตาล ¾ ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำแป้งข้าวเจ้าตามที่เรต้องการ มาละลายกับน้ำกะทิ และน้ำตาลทราย แล้วนำมากรองๆ ด้วยผ้าขาวบาง นำส่วนผสมที่กรองแล้วใส่กะทิใช้ไฟปานกลาง คนด้วยไม้พายจนขนมข้น ถ้าข้นมากไปเติมน้ำได้อีกนิดหน่อย นำลงไปเทในถาดทิ้งไว้ 1 คืน พอเย็นก็ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมหั่นถั่วลิสงเป็นเส้นฝอยเล็กๆ โรยหน้าเสร็จแล้วจัดใส่จานรับประทานได้ ขนมหวดนี้ใช้เป็นของหวานในเวลาหลังรับประทานอาหาร หรือใช้รับประทานเป็นขนมหวานทั่วไป งานปอย งานบวช งานมงคล ฯลฯ

27. บำขามเปียะน้ำอ้อย

เครื่องปรุง

มะขามสุก (มะขามเปียก) น้ำอ้อย เกลือ

วิธีทำ

นำมะขามสุกมาแกะเมล็ดออก คลุกกับน้ำอ้อย เติมน้ำนิดหน่อย แล้วนำไปใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยว คนจนเหนียว เติมเกลือนิดหน่อยพอข้นยกลง รับประทานได้ มะขามเปียะน้ำอ้อยนี้ เป็นเหมือนแยม อีกอย่างใช้ป้ายข้าวเหนียวกิน หรือนำเก็บรักษาไว้กินนานๆ ตอนที่มะขามยังไม่สุกหรือจะกินเปล่าๆ ก็ได้ตามใจชอบ

28. ขนมบ้าเต่งลาย

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า เต่งลาย(เต่งไทย) น้ำตาลทราย กะทิ เกลือ

วิธีทำ

นำเต่งลายสุกมาขูดหรือบดแล้วผสมกับแป้ง น้ำตาลทราย นำรังถึงตั้งไฟให้น้ำร้อนนำถาดขนมที่จะนึ่งใส่ลงไปนึ่งถึงพอถาดร้อนใช้กระบวยตักส่วนผสมของขนมใส่ลงในถาดปิดผาหนึ่งประมาณ 20 นาที พอสุกยกลงทิ้งไว้ให้เย็นตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ขนมเต่งลายนี้ มักจะทำกันในเดือนเมษายน เพราะเป็นฤดูที่เต่งลายสุกมาก ใช้ทำเป็นขนมหวาน

29. ข้าวเหนียวใบเตย

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว 1 ส่วน เกลือนิดหน่อย น้ำใบเตย ½ ใช้แทนน้ำ น้ำอ้อย 2 ชีด ข้าวเม่าทอด มะพร้าวขูด

วิธีทำ

ผสมแป้งกับน้ำใบเตยให้เข้ากัน เอน้ำมันทาใบตอง รองกันลึงถึงหรือจะเย็บเป็นกระทงก็ได้ เอาขนมใส่ลงไปกดให้แบนหนาประมาณ 1 นิ้ว นึ่งให้สุก เมื่อเย็นนำมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้แต่ละมะพร้าวทุกครั้ง เพราะถ้าไม่แต่ละจะติดกัน เวลารับประทานโรยน้ำอ้อยและข้าวเม่าทอด อร่อยมาก เป็นของว่าง หรือทานกับกาแฟก็ได้

30. ข้าวแคบ (ข้าวเกรียบว่าว)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว 2 ส่วน น้ำเปล่า 1 ส่วน เกลือ ๑ ช้อนชา 1 ช้อน

วิธีทำ

ผสมแป้งตามอัตราส่วนให้เข้ากัน ใส่สีดำ ผสมลงไปให้พอดี พักไว้ใสน้ำลงไปในหม้อที่ปาก (หม้อที่ใช้ทำข้าวเกรียบปากหม้อ) มัดปากด้วยผ้าขาวบางให้ตึง ตั้งไฟ สังเกตน้ำร้อนจะมีไอออกมา จึงใช้ทัพพีตักแป้ง เทบนผ้าขาวบางละเลงให้เป็นรูปกลม พอแป้งเหนียวติดกันและสุกดีแล้ว ใช้ไม้พาย บ้างๆ ตักออกวางบนกระดาษหรือหญ้าคา ตากแดดจนแห้งสนิท นำมาทอดก็ได้ข้าวเกรียบงาทาน เป็นของว่าง