

## ขั้นตอนการทำเครื่อง

### โรยหน้าน้ำพริก

ซอยกระเทียมบาง ๆ นำลงทอดใน  
น้ำมันให้กรอบ แล้วพักไว้ นำพริก  
แห้ง เม็ดใหญ่ป่นละเอียด ลงผัดใน  
น้ำมันพอหอม แล้วรีบเทใส่ลงใน  
หม้อน้ำพริก โรยด้วยกระเทียมทอด  
กรอบ ถั่วลิสงคั่วป่น และผักชี และ  
ลูกมะกรูด

## เครื่องเคียงสำหรับทาน

### กับขนมจีนน้ำพริก

พริกชี้หนูแห้งทอดกรอบ

กระหล่ำปลี/แครอทหั่นฝอย

ใบผักบุ้งจีนชุบแป้งทอด

ผักบุ้งจีน/ถั่วงอกยาวผัดน้ำมัน

เอกสารประกอบ

โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ

ณ กรุงเทพมหานคร ออัสเตอร์เลีย

วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2553

# ขนมจีนน้ำพริก

## สูตรโบราณ

โดย คุณป้าลิลา คงเกิณฑุ

# ขนมจีนน้ำพริกสูตรโบราณ

โดย: คุณป้าลีลา คงเกินทุน

## เครื่องปรุงส่วนที่เป็นน้ำพริก

ถั่วเขียวเลาะเปลือก	๒ ถ.ต.
หัวกะทิ	๒ ลิตร กัปอีก ๒ ถ.ต.
มะขามเปียก	๒๐๐ กรัม
น้ำตาลปีบ	๑/๒ กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	๒ ช.ต.
กระเทียมหันหยาบๆ	๑ ถ.ต.
หัวหอมหันหยาบๆ	๒ ถ.ต.
รากผักชีหันหยาบๆ	๒ ถ.ต.
มะกรูด	๑-๒ ผล
น้ำปลา	๒ ถ.ต.
กุ้งสด (แกะเปลือกแล้ว)	๑/๒ กิโลกรัม

## เครื่องปรุงส่วนที่โรยหน้าน้ำพริก

กระเทียมซอยบางเจียวให้กรอบ	๑ ถ.ต.
พริกแห้งเม็ดใหญ่ป่นละเอียด (ไม่ต้องคั่ว)	๒ ช.ต.
น้ำมันพืช	๑ ถ.ต.
ถั่วลิสงคั่วป่น	ปริมาณตามชอบ
ลูกมะกรูด	(สำหรับลอมหน้า)

## ขั้นตอนการทำน้ำพริก

- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกคั่วให้มีกลิ่นหอมแล้วแช่น้ำไว้ ๑ คืน
- นำมะขามเปียกขยำกับน้ำปลา คั้นเอาแต่น้ำแล้วพักไว้
- ละลายน้ำตาลปีบ บนไฟอ่อนโดยเติมน้ำเล็กน้อยแล้วพักไว้
- นำกระเทียม หัวหอมหัน รากผักชีที่หันหยาบๆ ไว้ ลงคั่วในกะทะจนมีกลิ่นหอมแล้วนำมาปั่นจนละเอียดแล้วพักไว้
- แบ่งกะทิเป็น ๒ ส่วน สำหรับต้มกุ้ง และอีกส่วนหนึ่งใช้ต้มถั่ว เสร็จแล้วนำมาทุบต้มมาปั่นและนำถั่วต้มมาปั่นจนละเอียดแล้ว นำลงหม้อกะทิที่ตั้งไฟจนเดือด เติมน้ำมะขามเปียกที่เตรียมไว้ เติมน้ำตาลปีบที่เตรียมไว้ เติมน้ำมะกรูด

ชิมรสให้ ได้ ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน หรือ เติมรสชาติตามใจชอบ