



พิมพ์ครั้งที่ 3

๑๒๑ น้ำจิ้ม

สูตรอร่อย



อร่อยหลากหลายกับน้ำจิ้มหลากหลายสไตล์



๑๒๑ น้ำจิ้มสูตรอร่อย



๑๒๑ น้ำจิ้ม

สูตรอร่อย

๑๒๑

น้ำจิ้มสูตรอร่อย

ISBN 978-974-9665-75-6

พิมพ์ครั้งที่ 1 มีนาคม 2550

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 295 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย

© บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่ง

ของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

คณะผู้จัดทำ

กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์

รองกรรมการผู้จัดการ จิรนนท์ ทับเนียม

ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการฝ่ายผลิต จิรนนท์ ทับเนียม

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณี พงษ์พันธ์

บรรณาธิการสำนักพิมพ์ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการที่ปรึกษา อบเชย อิ่มสบาย

บรรณาธิการเล่ม เขียวภา ขวัญคุชฎี

กองบรรณาธิการ ศิริลักษณ์ รอดยั้งต์, ณัฐยา เต็งมงคล, บุญผา กิตติกุล

บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต บรรณาธิการผู้ช่วยศิลปกรรมอาหาร พิณศักดิ์ แก้วใหญ่

ศิลปกรรม นุชนาด ทวีทรัพย์ ภาพประกอบ สุนทร ศิริรัตน์, สุจินต์ บัวเพ็ญ แต่งภาพ สุจินต์ บัวเพ็ญ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, ประนอม กรองสี

พิสูจน์อักษร อุดองกรูญ แซ่อึ้ง, กชนุช การุณรัตน์กุล, วัลยา ทับทิมศรี

ฝ่ายการตลาด บุญเจริญ หมั่นศรี, อัครชัย กางมันต์, อภิรักษ์ มีเป้า, นอง ภูสมศรี

ฝ่ายการเงิน ชลธิชา อ่วมด้วง, วรณี หอยโชติ, มลิวรรณ เจนจบ ประชาสัมพันธ์ ไศภิชฐ์ อภิวันทนาวพร

หัวหน้าสายส่ง ขาวชัย พยอม ฝ่ายผลิต นภาพการ ขำชัยภูมิ, ยุทธชัย พิมพ์สาลี, กนกวรรณ สอนสุคนธ์

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81 พิมพ์ที่ พรรณีการพิมพ์ โทร. 0-2803-2352-5

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ลาดพร้าว 94 (ทาวน์อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด โทร. 0-2934-4413 ต่อ 101-107

แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415 e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์ โทร. 0-2934-4413 ต่อ 114-115

แฟกซ์ 0-2538-7576 e-mail : sdbooks@sangdad.com



จาก สำนักพิมพ์

น้ำจิ้ม คือ เครื่องปรุงรสสุดยอดเยี่ยมที่ทำให้อาหารแต่ละชนิดอร่อยยิ่งขึ้น น้ำจิ้มสูตรนี้แหละที่ใครๆก็ไม่สามารถทำให้อร่อยได้สุดยอด เพราะการทำน้ำจิ้มที่ดี ที่ถูกต้อง ต้องมีกรรมวิธี ตั้งแต่รู้ลักษณะน้ำจิ้มที่เสิร์ฟไปกับอาหารแต่ละชนิดให้ชัดเจน รู้เคล็ดลับในการผสม หรือปรุงหรือโขลกน้ำจิ้ม เครื่องปรุงไหนลงก่อน ตามหลัง เป็นต้น

สุดยอดน้ำจิ้มอร่อยก็คือ คุณภาพของเครื่องปรุง และคุณสมบัติของเครื่องปรุงที่แตกต่างกันด้วย เช่น กระเทียมไทย กระเทียมโทน กระเทียมกลีบใหญ่ ซึ่งมีขายทั้งแบบกลีบและแบบหัว เพียงแค่กระเทียมแต่ละชนิด ซึ่งออกมาในแต่ละฤดูกาล ก็ต่างกันแล้ว ดังนั้น ทำน้ำจิ้มให้อร่อย จึงต้องมีเคล็ดลับและวิธีการเลือกซื้อ

ในเล่มน้ำจิ้มนี้ มีน้ำจิ้มมากถึง “๑๒๑” สูตร เรียกว่ามีน้ำจิ้มครบทุกจานอาหาร นับตั้งแต่อาหารทะเล อาหารจานเดียวหลายอย่าง อาหารทอดและอาหารว่าง อาหารนิ่งและหม้อไฟ อาหารปิ้งย่าง และน้ำปลาดหวานจิ้มมะม่วงดิบรสเปรี้ยวสดชื่น ไม่เว้นแม้แต่ น้ำจิ้มตือคาโคว มั่นแซก และน้ำจิ้มบ๊วยเจียวที่ใช้จิ้มกับแฮกิ้น ฮอยจ๊อ

สำนักพิมพ์แสงแดด

มีนาคม 2550

สารบัญ

จากสำนักพิมพ์
น้ำจิ้มสูตรอร่อย

5
10-23

น้ำจิ้มอาหารทะเล

น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตร 1 [อาหารทะเลทั่วไป]
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตร 2
[หอยนางรมสด ใส่พริกขี้หนูทั้งก้าน]
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตร 3
[หอยแครง ใส่น้ำส้มสายชู]
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตร 4 [หอยครง ใส่น้ำส้มสายชู]
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตร 5 [หอยพิม ใส่น้ำส้มสายชู]
น้ำจิ้มปูดองและกุ้งแช่น้ำปลา
น้ำจิ้มปลาหมึกย่างแบบหวาน
น้ำจิ้มปูนึ่ง [แบบโบราณ]
น้ำจิ้มปลาเจียน [อาหารทะเลสดๆ]
น้ำจิ้มตะไคร้

26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

น้ำจิ้มอาหารปิ้งย่าง

น้ำจิ้มหมูกระทะ สูตร 1 [พริกขี้ฟ้า]
น้ำจิ้มหมูกระทะ สูตร 2 [พริกขี้หนู]
น้ำจิ้มหมูกระทะ สูตร 3
[ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก]
น้ำจิ้มหมูกระทะ สูตร 4 [ซอสมะเขือเทศ]
น้ำจิ้มบาร์บีคิวหมักเกลือ
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ สูตร 1 [รสไทย]
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ สูตร 2 [รสแต้จิ๋ว]
น้ำจิ้มไก่สะเต๊ะ [รสอินโดนีเซีย]
น้ำจิ้มไก่ย่าง
น้ำจิ้มไก่ย่าง หมูย่าง สูตร 1
น้ำจิ้มไก่ย่าง หมูย่าง สูตร 2 [ใส่ปลาร้า]
น้ำจิ้มแจ่ว สูตร 1 [ใส่ดี]
น้ำจิ้มแจ่ว สูตร 2 [ไม่ใส่ข้าวคั่ว]
น้ำจิ้มแจ่ว สูตร 3 [ใส่ข้าว]
น้ำจิ้มแจ่ว สูตร 4 [มะเขือเทศ]
น้ำจิ้มปลาสำลีเผา
น้ำจิ้มปลาเผาเกลือ
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตร 1 [พริกป่น]
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตร 2 [พริกแห้ง]
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตร 3
[พริกขี้ฟ้าและพริกขี้หนูสีแดง]
น้ำจิ้มสะเดาน้ำปลาหวาน สูตร 1
น้ำจิ้มสะเดาน้ำปลาหวาน สูตร 2
[ใส่เครื่องสด]
น้ำจิ้มสะเดาน้ำปลาหวาน สูตร 3 [ใส่ซีอิ๊ว]
น้ำจิ้มสะเดาน้ำปลาหวาน สูตร 4 [ใส่ถั่วตัด]

38
39
40
41
42
43
45
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63



contents



สารบัญ

น้ำจิ้ม อาหารจานเดียว

น้ำจิ้มสุกี้ สูตร 1 [แบบผัด ใส่ข้าว]	66
น้ำจิ้มสุกี้ สูตร 2	
[ไม่ผัด ใส่กระเทียมดอง]	67
น้ำจิ้มสุกี้ สูตร 3 [แบบจีนไหหลำ]	68
น้ำจิ้มสุกี้ สูตร 4 [ไม่ใส่เต้าหู้ยี้]	69
น้ำจิ้มข้าวมันไก่ สูตร 1 [รสเข้มข้น]	70
น้ำจิ้มข้าวมันไก่ สูตร 2 [รสกลาง]	71
น้ำจิ้มข้าวมันไก่ทอด	72
น้ำจิ้มข้าวหมกไก่	73

น้ำจิ้มหอยทอด สูตร 1 [ใส่พริกชี้ฟ้า]	74
น้ำจิ้มหอยทอด สูตร 2 [ใส่พริกชี้หนู]	75
น้ำจิ้มหอยนางรมทอด สูตร 1	
[ใส่น้ำจิ้มบี๊วยเจียว]	76
น้ำจิ้มหอยนางรมทอด สูตร 2	
[ใส่น้ำมันหอย]	77
น้ำจิ้มข้าวขาหมู สูตร 1 [พริกชี้ฟ้า]	78
น้ำจิ้มข้าวขาหมู สูตร 2 [พริกชี้หนู]	79
น้ำจิ้มข้าวหมูแดง หมูกรอบ	80
น้ำจิ้มข้าวหน้าเป็ดย่าง	81
น้ำจิ้มข้าวหน้าไก่	82
น้ำจิ้มกระเพาะปลา	83
ซอสเย็นตาโฟ สูตร 1 [ใส่ซอสแดง]	84
ซอสเย็นตาโฟ สูตร 2 [ใส่ซอสมะเขือเทศ]	85
น้ำจิ้มต๋อฮวน	86
น้ำจิ้มต้มเลือดหมู	87
น้ำจิ้มหูลลาม	88
น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวหมูพริกกระเทียม	89

น้ำจิ้ม อาหารทอดและอาหารว่าง

น้ำจิ้มไก่ทอดรสขี้วย	92
น้ำจิ้มขี้วยเจีย	93
น้ำจิ้มทอดมันปลา	94
น้ำจิ้มปลาสำลัดัดเตีย	95
น้ำจิ้มไก่ห่อใบเตย	96
น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะทอด	97
น้ำจิ้มแดง สูตร 1 [กระเทียมดอง]	98
น้ำจิ้มแดง สูตร 2 [กระเทียมสด]	99
น้ำจิ้มเนื้อทอด สูตร 1 [มะกอกป้า]	100
น้ำจิ้มเนื้อทอด สูตร 2 [ชิง]	101
น้ำจิ้มเนื้อทอด สูตร 3 [พริกเผา]	102
น้ำจิ้มเนื้อทอด สูตร 4 [พริกป่น]	103
น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด	104
น้ำจิ้มตือคาโควและเต้าหู้ทอด	105
[น้ำตาลทรายแดง]	106
น้ำจิ้มฮอยจือ แฮกััน	107
น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	108
น้ำจิ้มเกี้ยวกรอบ	109
น้ำจิ้มขนมกุยช่าย	110
น้ำจิ้มม้าอ้วน	111
น้ำจิ้มขนมจีบ	112
น้ำจิ้มก้วยเตียวหลอด	113
น้ำจิ้มก้วยเตียวห่อไส้	114
น้ำจิ้มเมี่ยงคำ	115
น้ำจิ้มเมี่ยงหมู	116
น้ำจิ้มพั่นหอม	117
น้ำจิ้มแยมผิวส้ม	118
น้ำจิ้มกุ้งหำรส	119
น้ำจิ้มบาเปีย	120
น้ำจิ้มซุนเบี๊ยะ	121
น้ำราดเปาะเปี๊ยะสด	122

น้ำจิ้ม อาหารนึ่งและหม้อไฟ

น้ำจิ้มปลาลวก สูตร 1 [พริกขี้หนูคั่ว]	124
น้ำจิ้มปลาลวก สูตร 2 [เต้าเจี้ยว]	125
น้ำจิ้มปลาหนึ่งแบบพริกไทย	126
น้ำจิ้มเปี๊ยะชะ	127
แจ่วพริกเผา	128
แจ่วมะกอก	129
น้ำจิ้มไก่แซ่เหล้า	130
น้ำจิ้มไก่ต้มน้ำปลา	131
น้ำจิ้มแจ่วฮ้อนลูกผสม	132
น้ำจิ้มหม้อไฟทะเล	133
น้ำจิ้มสั๊สซี่หม้อไฟ	134
น้ำจิ้มหัวปลาหม้อไฟ	135

น้ำจิ้ม อาหารอื่นๆ และน้ำจิ้มมะม่วงดิบ

น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะสดเวียตนาม	139
น้ำจิ้มแฮมเนือง	140
น้ำจิ้มสุกี้เวียตนาม	141
น้ำจิ้มถั่วลิสง	142
น้ำจิ้มซาบู ซาบู	143
น้ำจิ้มซี้ว [แบบเกาหลี]	144
น้ำจิ้มเนื้อย่างเกาหลี [เต้าเจี้ยว]	145
น้ำจิ้มปลาอย่างญี่ปุ่น	146
น้ำจิ้มเทมปุระ	147
น้ำจิ้มหมู กุ้ง ปลา ทอดแบบญี่ปุ่น	148
น้ำจิ้มเปิดปักกิ่ง	149
น้ำจิ้มปลาซึซาโมะทอด	150
น้ำจิ้มหมูหัน	151
น้ำจิ้มปลาดิบจีน	152
น้ำจิ้มมันฝรั่งทอดแบบอินเดีย	153
น้ำจิ้มลูกพูน	154
น้ำจิ้มมะม่วงน้ำปลาหวาน สูตร 1 [ใส่กะปิ]	155
น้ำจิ้มมะม่วงน้ำปลาหวาน สูตร 2	
[ไม่ใส่กะปิ]	156
น้ำจิ้มปลาอย่าง	157
กะปิหวาน	158
พริกกะเกลือ	159





SAUCES

น้ำจิ้มสูตรอร่อย

น้ำจิ้มมีไว้จิ้มอาหารต่างๆ เป็นวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวเอเชีย เช่น อาหารจีนก็มีน้ำจิ้ม อาหารเวียดนามก็มีน้ำจิ้ม อาหารพม่าก็มีน้ำจิ้ม อาหารลาวก็มีน้ำจิ้ม อาหารญี่ปุ่นยังมีน้ำจิ้มเลย แต่อาหารชาติไหนๆก็ไม่มีน้ำจิ้มมากมายเท่าอาหารไทย

อาหารไทยกับวัฒนธรรมการเสิร์ฟน้ำจิ้มมาด้วยกันนั้นมีมานาน นับวันก็ยิ่งพัฒนาสูตรน้ำจิ้มออกมามากมาย เพื่อรองรับอาหารแทบทุกชนิด น้ำจิ้มพื้นฐานที่เสิร์ฟกับทุกอาหารหรือเรียกว่าน้ำจิ้มประจำโต๊ะอาหารไทยเลยก็ว่าได้ คือ น้ำปลาพริกมะนาวกับกระเทียมซอย หรือน้ำปลาพริกป่นกับมะนาว

ในกระบวนการสร้างสรรค์น้ำจิ้มของภูมิปัญญาไทยนั้น มีนับเป็นร้อยๆชนิดทีเดียว ซึ่งต่างก็มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง ในอาหารบางชนิดมีน้ำจิ้มให้เลือกกินถึง 3 ชนิดก็มี เพื่อสนองตามรสนิยมและตามวัยของผู้กิน

น้ำจิ้มแบ่งออกตามหมวดของอาหาร เริ่มด้วยน้ำจิ้มอาหารทะเลทุกชนิด ทุกกรรมวิธีการปรุง ซึ่งหลักๆแล้วก็จะเป็นอย่าง อบ เพราะอาหารทะเลอร่อยที่ความสดจากทะเลอยู่แล้ว ผสมเข้ากับรสน้ำจิ้มแนมแกมด้วยผักสดๆ เช่น น้ำจิ้มหอยนางรมสด โรยหน้าด้วยหอมเจียวหรือกระเทียมซอย กินกับยอดกระถิน เสริมรสหอยที่หวานนุ่มกับรสเผ็ดเปรี้ยวหวาน เพิ่มเติมด้วยความหอมหวานของหอมเจียว เนื้อหอยผสมกับยอดกระถิน ทำให้รสผักหวานจัดขึ้นมาทันทีอย่างน่าอัศจรรย์นั้น อร่อยไม่เบาเลยทีเดียว กระนั้นก็ตาม น้ำจิ้มกินกับหอยนางรมสดๆยังมีถึง 2-3 ชนิด แล้วแต่ร้าน เช่นนี้เป็นต้น

พูดถึงน้ำจิ้มทะเลของประเทศไทยนั้นนับได้ว่ามีมากชนิดที่สุด เนื้ออาหารทะเลทุกชนิด เช่น ของเวียดนาม น้ำจิ้มอาหารทะเลของเขามิเพียงแต่ “เกลือผสมน้ำมะนาวเคล้ากับพริกไทยบูปหยาบ” เท่านั้นเอง แต่ขอบอกว่าอย่าดูเบาน้ำจิ้มแบบง่ายๆอันนี้ ลองไปทำกินดู จิ๋วแต่แจ๋วทีเดียว เพราะทำให้อาหารทะเลอร่อยขึ้นจริงๆ

น้ำจิ้มหมวดอาหารอื่นๆ ก็มี น้ำจิ้มอาหารปิ้งย่าง น้ำจิ้มอาหารจานเดียว น้ำจิ้มอาหารทอดและอาหารว่าง น้ำจิ้มอาหารนึ่งและหม้อไฟ ยังมีน้ำจิ้มมะม่วงดิบที่ออกรสเปรี้ยวและน้ำจิ้มอาหารอื่นๆอีกนานัปการ

คำว่าน้ำจิ้มเสียอย่าง รสชาติก็บอกว่าต้องมีเผ็ด มีเปรี้ยว มีหวาน มีเค็ม แต่จะออกแบบไหน รสหนักทางรสใด ก็แล้วแต่ชนิดน้ำจิ้มนั้นๆ

น้ำจิ้มจะทำให้อร่อยได้ต้องคำนึงถึงเครื่องปรุงอย่างพริก กระเทียม และเครื่องปรุงรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เป็นสำคัญ ไม่เพียงเท่านั้น เครื่องปรุงประเภทสมุนไพรสด เครื่องเทศต่างๆ ก็ต้องเลือกสรรของดีมีคุณภาพเช่นกัน เครื่องปรุงทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นปรุงรส ปรุงกลิ่น ปรุงเผ็ด หัวใจสำคัญของความอร่อยคือคุณภาพของเครื่องปรุงที่เลือกใช้ และนี่คือที่มาของเสน่ห์แห่งความอร่อย

เครื่องปรุงรสพิค พริกสดชนิดต่างๆ

พริกขี้หนูสวน พริกขี้หนูเม็ดเล็กจิ๋ว รสเผ็ดร้อนแรง กลิ่นฉุนมาก รสและกลิ่นทำให้น้ำจิ้มมีรสเด็ด เผ็ดร้อนเป็นพิเศษ นิยมใช้ทำน้ำจิ้มซีฟู้ดที่จิ้มกับอาหารทะเลสดๆ อย่างหอยนางรมสด ส่วนกุ้งแช่น้ำปลา ปูตอง และหอยลวกที่มีกลิ่นคาวอย่างหอยแครง หอยคราง บางครั้งใส่พริกขี้หนูสวนในปริมาณเล็กน้อย โขลกผสมกับพริกขี้หนูธรรมดาเพื่อช่วยให้น้ำจิ้มมีรสเผ็ดหอมยิ่งขึ้นด้วย เลือกพริกเม็ดสด มีขั้วติด ใช้ทั้งก้าน ได้เลย ก้านจะทำให้พริกหอมยิ่งขึ้น

พริกขี้หนู มีขนาดใหญ่กว่าพริกขี้หนูสวนเล็กน้อย มีรสเผ็ดแต่ไม่มากเท่าพริกขี้หนูสวน กลิ่นหอมน้อยกว่าพริกขี้หนูสวน ใช้ทำน้ำจิ้มหลายชนิด เช่น น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มหมูกระทะ น้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำจิ้มข้าวขาหมู หรือสับใส่เพิ่มรสเผ็ดให้กับน้ำจิ้มต่างๆ เช่น น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มปลาเผา น้ำจิ้มปูนึ่ง เป็นต้น และใช้แทนพริกขี้หนูสวน เพราะพริกขี้หนูสวนหายาก พริกขี้หนูมีขายทั้งแบบมีก้านและเด็ดก้าน ถ้าใช้ในปริมาณน้อยเลือกซื้อแบบมีก้าน แต่ถ้าใช้ในปริมาณมากเลือกซื้อแบบเด็ดก้านเพื่อความสะดวก เลือกพริกสด ผิวสด ไม่เน่า

พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่ เม็ดพริกเรียวยาว สีแดงส้มเข้มทั้งเม็ด รสเผ็ดกลางๆ มีเนื้อพริกมาก กลิ่นหอม และให้สีแดงสวย นิยมใช้ทำน้ำจิ้มต่างๆ เช่น น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด น้ำจิ้มไก่ทอดรสขบวย น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม น้ำจิ้มลูกชิ้น เป็นต้น พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่ช่วยให้น้ำจิ้มข้นและมีสีแดงสวย นอกจากนี้ยังใส่ผสมกับน้ำจิ้มที่ใช้พริกขี้ฟ้าสีแดงเพื่อช่วยให้น้ำจิ้มมีรสเผ็ดขึ้น รสน้ำจิ้มก็เข้มข้นขึ้นด้วย เลือกพริกสด เม็ดตั้ง ไม่เหี่ยว มีขายทั้งชนิดที่มีขั้วและไม่มีขั้ว ถ้ามีขั้วต้องเลือกขั้วเขียว ไม่ดำ ไม่เน่า

พริกขี้หนูสีเขียวเม็ดใหญ่ เม็ดพริกเรียวยาว สีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อนทั้งเม็ด รสเผ็ดและมีกลิ่นหอม มีด้วยกันหลายชนิด เช่น พริกจินดาเขียว เม็ดเรียวยาว สีเขียวไม่เข้มมาก รสเผ็ด กลิ่นหอม พริกโด้เขียว



พริกขี้หนูสวน



พริกขี้หนู



พริกขี้หนูสีแดงเม็ดใหญ่



พริกขี้หนูสีเขียวเม็ดใหญ่

เม็ดอ้วนกว่าพริกจินดา มีสีเขียวเข้ม แต่ไม่เผ็ดไม่หอมเท่าพริกจินดา เป็นต้น ส่วนใหญ่จะใช้พริกชี้ฟ้าสีเขียว เม็ดใหญ่โขลกรวมกับพริกอื่นๆ เพื่อให้ได้น้ำจิ้มรสเผ็ดพอดี มีสีเขียวและความชื้นมากขึ้น เลือกพริกสด เม็ดดี ไม่เหี่ยว มีขายทั้งชนิดที่มีหัวและไม่มีหัว ถ้ามีหัวต้องเลือกหัวเขียว ไม่ดำ ไม่เน่า

พริกชี้ฟ้าสีแดง พริกสดเม็ดใหญ่เรียวยาว สีแดง สีแดงอมส้ม มีกลิ่นหอม รสเผ็ดน้อย มีเนื้อพริกมาก นิยมใช้ในการทำน้ำจิ้มหลายชนิด โดยเฉพาะกับอาหารทอดและอาหารว่าง อย่างเช่น น้ำจิ้มไก่ทอด น้ำจิ้มทอดมันปลา น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะทอด น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู เป็นต้น ส่วนใหญ่เป็นน้ำจิ้มที่มีรสเผ็ดเล็กน้อย ปูรสหวานเปรี้ยวหรือเปรี้ยวหวาน เลือกซื้อพริกสด เม็ดดี หัวสด ไม่เหี่ยว หัวไม่ดำ ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กๆก่อนใส่ลงโขลกหรือปั่นทำน้ำจิ้ม เพราะถ้าโขลกพริกทั้งเม็ดจะมีน้ำออกมาทำให้โขลกยาก

พริกชี้ฟ้าสีเหลือง พริกสดเม็ดใหญ่ บ่อมน้ำมันกว่าพริกชี้ฟ้าสีแดง มีสีเหลือง สีเหลืองส้ม มีกลิ่นหอม และเผ็ดมากที่สุดในการบรรดาพริกชี้ฟ้า นิยมนำมาโขลกหรือปั่นทำน้ำจิ้มข้าวขาหมู น้ำจิ้มกระเพาะปลา หั่นแว่นทำพริกดองน้ำส้ม เป็นต้น

พริกชี้ฟ้าสีเขียว พริกสดเม็ดใหญ่เรียวยาว รสเผ็ดน้อย มีสีเขียวเข้ม กลิ่นเหม็นเขียว ใส่ในน้ำจิ้ม สีเขียวอย่างน้ำจิ้มข้าวหมกไก่ ซึ่งมีสระแหม่นเป็นเครื่องปรุงกลิ่นหอมที่ช่วยกลบกลิ่นเหม็นเขียวของพริก ได้เป็นอย่างดี ยังใช้พริกชี้ฟ้าสีเขียวปั่นหรือสับรวมกับพริกชี้ฟ้าสีแดง เพื่อให้มีสีสันน่ากิน เช่น น้ำจิ้มก้วยเตี๋ยวหลอด น้ำจิ้มปลาเผาเกลือ เป็นต้น

พริกหนุ่ม มีสีเขียว สีเขียวอ่อน บ้างก็สีเขียวอมเหลือง แล้วแต่พื้นที่ที่ปลูก รสเผ็ดน้อย ชาวล้านนา ใช้ทั้งพริกสด พริกเผา หรือปิ้งย่าง แล้วก็คั่ว ในการทำอาหาร พริกหนุ่มที่เผาจนสุกหอม จะตำเป็นแจ่ว พริกเผา น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลา เป็นต้น เลือกซื้อพริกที่หัวและผิวสด เม็ดเรียวยาว



พริกชี้ฟ้าสีแดง



พริกชี้ฟ้าสีเขียว



พริกชี้ฟ้าสีเหลือง



พริกหนุ่ม

เครื่องปรุงรสหวาน

น้ำตาลทราย มีขายทั้งน้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอก (น้ำตาลทรายสีรำ) น้ำตาลทรายขาวให้รสหวานแหลม น้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกรสหวานแต่ไม่แหลมเท่า น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายใส่เล็กน้อยในน้ำจิ้มเพื่อทำให้ได้รสกลมกล่อม เช่น น้ำจิ้มซีฟู้ด เป็นต้น บ้างก็ใส่น้ำจิ้มที่ต้องการรสหวานนำหรือตาม ซึ่งส่วนใหญ่ใส่น้ำจิ้มที่มีน้ำส้มสายชูผสมอยู่ด้วย เช่น น้ำจิ้มบี๊วยี่เจ๋ง น้ำจิ้มทอดมันปลา น้ำจิ้มฮ้อยจ้อ แอ้ก๊น และน้ำจิ้มขนมกุยช่าย เป็นต้น เพราะมีรสเปรี้ยวเค็มรสเข้ากันได้ดี

น้ำตาลทรายแดง คือ น้ำอ้อยที่สกัดเอาความชื้นออกไป โดยไม่ผ่านกระบวนการในการผลิต น้ำตาลทรายเลย เพียงแต่นำมาทำแห้งเท่านั้น แล้วนำมาบรรจุถุง น้ำตาลทรายแดงมีความชื้นสูง มักจับตัวกันเป็นก้อนๆ มีกลิ่นหอมของกากน้ำตาล รสหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายขาว เมื่อจะใช้ให้นำไปร่อนเสียก่อน จะใช้ได้สะดวกกว่า ใช้เคี้ยวแต่งสี แต่งกลิ่นหอมให้กับน้ำจิ้ม เช่น น้ำจิ้มตือคาโควกับเต้าหู้ทอด น้ำจิ้มไก่ทอดรสบ๊วย และน้ำจิ้มลูกพรุน เป็นต้น

น้ำตาลปี๊บ มีทั้งที่ทำจากมะพร้าวและตาลโตนด แต่น้ำตาลโตนดจะมีรสหวานนุ่มนวลและกลิ่นหอมกว่าน้ำตาลมะพร้าว มีลักษณะเหนียวไม่จับตัวกันเป็นผลึก เก็บได้นาน ไม่บูด ถ้าผสมน้ำตาลทรายจะบุดง่าย ส่วนน้ำตาลมะพร้าวมีสีน้ำตาลอ่อนกว่า รสหวานแหลมกว่าน้ำตาลโตนด เลือกซื้อน้ำตาลสีน้ำตาลอ่อนเป็นธรรมชาติ ไม่ผ่านการใช้สารฟอกจนขาว เลือกที่ไม่ผสมน้ำตาลทราย เพราะจะมีรสหวานนุ่มนวล ไม่หวานแหลม และมีกลิ่นหอม

ถั่วตัด ใช้ในการปรุงรสหวาน เพิ่มความมัน ความกรอบกรอบ น้ำจิ้มที่ใช้ถั่วตัด เช่น น้ำจิ้มปลาเจียน น้ำจิ้มสะเดาน้ำปลาหวาน เป็นต้น



น้ำตาลทราย



น้ำตาลทรายแดง



น้ำตาลปี๊บ



ถั่วตัด



น้ำปลา
เกลือ



ซีอิ๊วขาว



ซีอิ๊วดำชนิดหวาน

เครื่องปรุงรสเค็ม

น้ำปลา เครื่องปรุงรสเค็มและรสหวานอ่อน จากรสปลาและมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ น้ำปลามีผล ทำให้น้ำจิ้มมีรสอร่อยอย่างมาก โดยเฉพาะน้ำเมี่ยง สะเดาน้ำปลาหวาน น้ำปลาหวานจิ้มมะม่วง เป็นต้น เลือกใช้น้ำปลาแท้ น้ำปลาแท้นิยมทำมาจากปลา ไล่ตันซึ่งเป็นปลาทะเล น้ำปลาจึงมีรสเค็มพอดีและ กลิ่นหอมกว่าปลาชนิดอื่นๆ เลือกซื้อที่มีเครื่องหมาย "อย." รับรอง สังเกตน้ำปลาที่มีความใส สีไม่คล้ำ และไม่มีตะกอน

เกลือ น้ำจิ้มด้วยนี้จะหอมกลมกล่อมอย่าง ยิ่ง ถ้ามีเกลือต้องใช้เกลือสมุทร รสเกลือจะเค็มพอ ประมาณ และช่วยเชิดชูรสชาติเด่นๆ ออกมาให้เด่น ชัดยิ่งขึ้น เกลือสมุทรไม่เพียงแต่ให้รสเค็มเท่านั้น ยัง แฝงด้วยรสหวานอีกด้วย ความหวานในเกลือช่วย ชูรสน้ำจิ้มต่างๆ ให้เด่นและนุ่มนวลมากยิ่งขึ้น น้ำจิ้ม รสเด็ดทั้งหลายต้องใส่เกลือลงไปพร้อมกับพริกขี้หนู ก่อนจึงใส่เครื่องปรุงตัวอื่น เพื่อไม่ให้น้ำจิ้มมีกลิ่น เหม็นเขียวของพริกขี้หนู แล้วจึงค่อยปรุงรสจนแซบ ถึงใจได้ เลือกซื้อเกลือที่ไม่มีสิ่งสกปรกต่างๆ ปะปน อยู่ เก็บใส่ขวดที่มีฝาปิดสนิท

ซีอิ๊วขาว เครื่องปรุงรสเค็มที่มีรสหวานเนื้อถั่ว กลมกล่อม ซีอิ๊วขาวแบ่งออกเป็นซีอิ๊วขาวสูตร 1 หมายถึง ซีอิ๊วขาวที่กรองจากถั่วเหลืองหมักน้ำเกลือ เป็นครั้งแรก ซีอิ๊วขาวสูตร 2 คือ นำซีอิ๊วขาวสูตร 1 มาเติมน้ำเกลือลงไปแล้วหมักต่อ ถ้าเป็นซีอิ๊วขาว สูตรที่เลขเพิ่มขึ้นย่อมหมายถึงเป็นทางซีอิ๊วมากขึ้น นั่นเอง

ซีอิ๊วดำ มีด้วยกัน 2 ชนิด คือ ซีอิ๊วดำชนิด หวานกับซีอิ๊วดำชนิดเค็ม ซีอิ๊วดำชนิดหวานหรือ เรียกอีกชื่อว่า ซีอิ๊วหวาน ได้จากซีอิ๊วขาวผสมกับ กากน้ำตาล หมักจนได้รสเค็มและหวาน ส่วนซีอิ๊วดำ ชนิดเค็มได้จากการเอาซีอิ๊วขาวมาหมักนานยิ่งขึ้น จนมีสีดำ แต่เค็มน้อยกว่าซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำทั้งสอง ชนิดใช้ในการแต่งสีและรส