สาคูไส้หมู

เมนู: สาคูไส้หมู
ประเภท: อาหารคาว
ปริมาณที่เสิร์ฟ: 120 ลูก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	วิธีการเตรียม
ส่วนผสมไส้			
เนื้อหมูสันนอก(สับละเอียด)	375	กรัม	รวนให้สุกตักขึ้นพักไว้
หอมแดงปอกเปลือก	375	กรัม	หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ
หัวผักกาดเค็ม	75	ถ้วยตวง(150 กรัม)	ล้างให้สะอาด หั่นเล็กๆ คั้นน้ำออกให้หมด
ถั่วลิสง	90	ถ้วยตวง(180กรัม)	ล้างน้ำ คั่วไฟอ่อน พักให้เย็น โขลกละเอียด
พริกไทยป่นขาว	3	ช้อนชา	โขลกรวมกันให้ละเอียด ใส่ถ้วยพักไว้ (เรียกสิ่งนี้ว่า **"สามเกลอ"**)
รากผักชีหั่นละเอียด	3	ช.ต	
กระเทียมสับหยาบๆ	3	ช.ต	
น้ำมันพืช	4	ช.ต	
ซีอิ๊วขาว	4.5	ช.ต	
น้ำตาลมะพร้าว	190	กรัม	
ส่วนผสมตัวแป้งสาคู			
แป้งสาคูเม็ดเล็ก	2.5	ถ้วยตวง	
น้ำเปล่า	1.5	ถ้วยตวง	
ผักเคียง			
ผักชี ผักกาดหอม พริกขี้หนูสวน			ล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะกร้าสะเด็ดน้ำแช่เย็นไว้

กระเทียมเจียว

1. กระเทียมสับละเอียดสม่ำเสมอกัน ½ ถ้วยตวง หรือ 150 กรัม
2. น้ำมันพืช ½ ถ้วยตวง

วิธีการทำ

ตั้งกระทะให้น้ำมันร้อนใช้ไฟกลาง พอน้ำมันร้อนใส่กระเทียมสับละเอียดลงไป คนตลอดเวลา ถ้าไปแรงเกินไปให้ลดไฟอ่อน พอกระเทียมเริ่มลอยตัวเปลี่ยนสีออกเหลืองอ่อนๆ รีบตักขึ้นทันที พักให้สะเด็ดน้ำมัน เก็บน้ำมันที่เจียวกระเทียมไว้ใช้งานต่อ

วิธีผัดไส้

1. ตั้งกระทะให้ร้อนและเทน้ำมันลงไปผัดรวมกันกับรากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกไว้แล้ว จากนั้นเติมหอมแดงลงผัดให้มีกลิ่นหอมสุก ใส่หัวผักกาดเค็มลงไป
2. เติมหมูสับรวนสุกผัดให้เข้ากันดี ปรุงรสชาติน้ำตาลมะพร้าว ซีอิ๊วขาว ผัดด้วยไฟอ่อน 10 นาที หรือจนกว่าส่วนผสมเริ่มแห้ง ตักใส่กะละมัง พักไส้ไว้ให้เย็น และเติมถั่วลิสงลงป่นลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปั้นเป็นลูกกลมขนาด 2 ซม.โดยประมาณ

วิธีการเตรียมแป้ง

1. เทน้ำลงในถ้วยสาคูและคนให้เข้ากัน จากนั้นใช้มือนวดเบามือให้แป้งสาคูเริ่มเหนียวจนสามารถปั้นได้ ห้ามแป้งละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันโดยเด็ดขาด พักไว้
2. ปั้นแป้งสาคูเป็นก้อนกลมขนาด 1 1/2 นิ้ว กดให้แบนและวางไส้ลงตรงกลางแป้งสาคูหุ้มแป้งสาคูจนปิดไส้หมด
3. นำไปนึ่งไฟ 7-10 นาที หรือต้มน้ำให้เดือดใส่สาคูที่ปั้นไว้ลงไป ตักขึ้นคลุกในน้ำมันกระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมผักเคียงและโรยหน้าสาคูด้วยกระเทียมเจียว(ก่อนนึ่งให้ฉีดน้ำให้ทั่วเพื่อตัวสาคูมีความชื้นอยู่ นึ่งเสร็จตัวสาคูจะไม่แห้ง)

ข้าวเกรียบปากหม้อ

เมนู: ข้าวเกรียบปากหม้อ
ประเภท: อาหารคาว
ปริมาณที่เสิร์ฟ: 120 ลูก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	วิธีการเตรียม
ส่วนผสมไส้			
เนื้อหมูสันนอก(สับละเอียด)	375	กรัม	รวนให้สุกตักขึ้นพักไว้
หอมแดงปอกเปลือก	375	กรัม	หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ
หัวผักกาดเค็ม	75	ถ้วยตวง(150 กรัม)	ล้างให้สะอาด หั่นเล็กๆ คั้นน้ำออกให้หมด
ถั่วลิสง	90	ถ้วยตวง(180กรัม)	ล้างน้ำ คั่วไฟอ่อน พักให้เย็น โขลกละเอียด
พริกไทยป่นขาว	2	ช้อนชา	โขลกรวมกันให้ละเอียด ใส่ถ้วยพักไว้ (เรียกสิ่งนี้ว่า **"สามเกลอ"**)
รากผักชีหั่นละเอียด	2	ช.ต	
กระเทียมสับหยาบๆ	2	ช.ต	
น้ำมันพืช	4	ช.ต	
ซีอิ๊วขาว	4.5	ช.ต	
น้ำตาลมะพร้าว	190	กรัม	
ส่วนผสมตัวแป้ง			
แป้งข้าวเจ้า	3	ถ้วยตวง	
แป้งท้าวยายม่อม	4	ช้อนโต๊ะ	
แป้งมันสำปะหลัง	4	ช้อนโต๊ะ	
ดอกเกลือ	½	ช้อนชา	
น้ำเปล่า	3	ถ้วยตวง	
น้ำร้อน	1	ถ้วยตวง	
ผักเคียง			
ผักชี ผักกาดหอม พริกขี้หนูสวน			ล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะกร้าสะเด็ดน้ำแช่เย็นไว้

กระเทียมเจียว

1. กระเทียมสับละเอียดสม่ำเสมอกัน ½ ถ้วยตวง หรือ 150 กรัม
2. น้ำมันพืช ½ ถ้วยตวง

วิธีการทำ

ตั้งกระทะให้น้ำมันร้อนใช้ไฟกลาง พอน้ำมันร้อนใส่กระเทียมสับละเอียดลงไป คนตลอดเวลา ถ้าไปแรงเกินไปให้ลดไฟอ่อน พอกระเทียมเริ่มลอยตัวเปลี่ยนสีออกเหลืองอ่อนๆ รีบตักขึ้นทันที พักให้สะเด็ดน้ำมัน เก็บน้ำมันที่เจียวกระเทียมไว้ใช้งานต่อ

วิธีผัดไส้

3. ตั้งกระทะให้ร้อนและเทน้ำมันลงไปผัดรวมกันกับรากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกไว้แล้ว จากนั้นเติมหอมแดงลงผัดให้มีกลิ่นหอมสุก ใส่หัวผักกาดเค็มลงไป
4. เติมหมูสับรวนสุกผัดให้เข้ากันดี ปรุงรสชาติน้ำตาลมะพร้าว ซีอิ๊วขาว ผัดด้วยไฟอ่อน 10 นาที หรือจนกว่าส่วนผสมเริ่มแห้ง ตักใส่กะละมัง พักไส้ไว้ให้เย็น และเติมถั่วลิสงลงป่นลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปั้นเป็นลูกกลมขนาด 2 ซม.โดยประมาณ

วิธีการเตรียมแป้ง

ผสมแป้งทุกชนิดรวมกัน โดยใส่น้ำเปล่าลงไปทีละน้อย จนแป้งนุ่มจากนั้น นวดประมาณ 5 นาที และใส่น้ำที่เหลือลงไปจนหมด และตามด้วยน้ำร้อน คนให้เข้ากัน พักแป้งในตู้เย็น 15 นาที