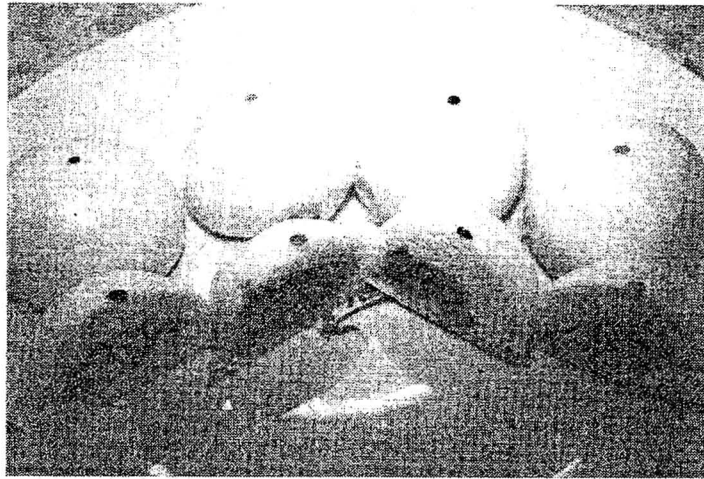


ซาลาเปาสีภาค

เขี้ยวหวานไก่-น้ำพริกอ่อนง-ลาบหมู-คั่วกลิ้ง

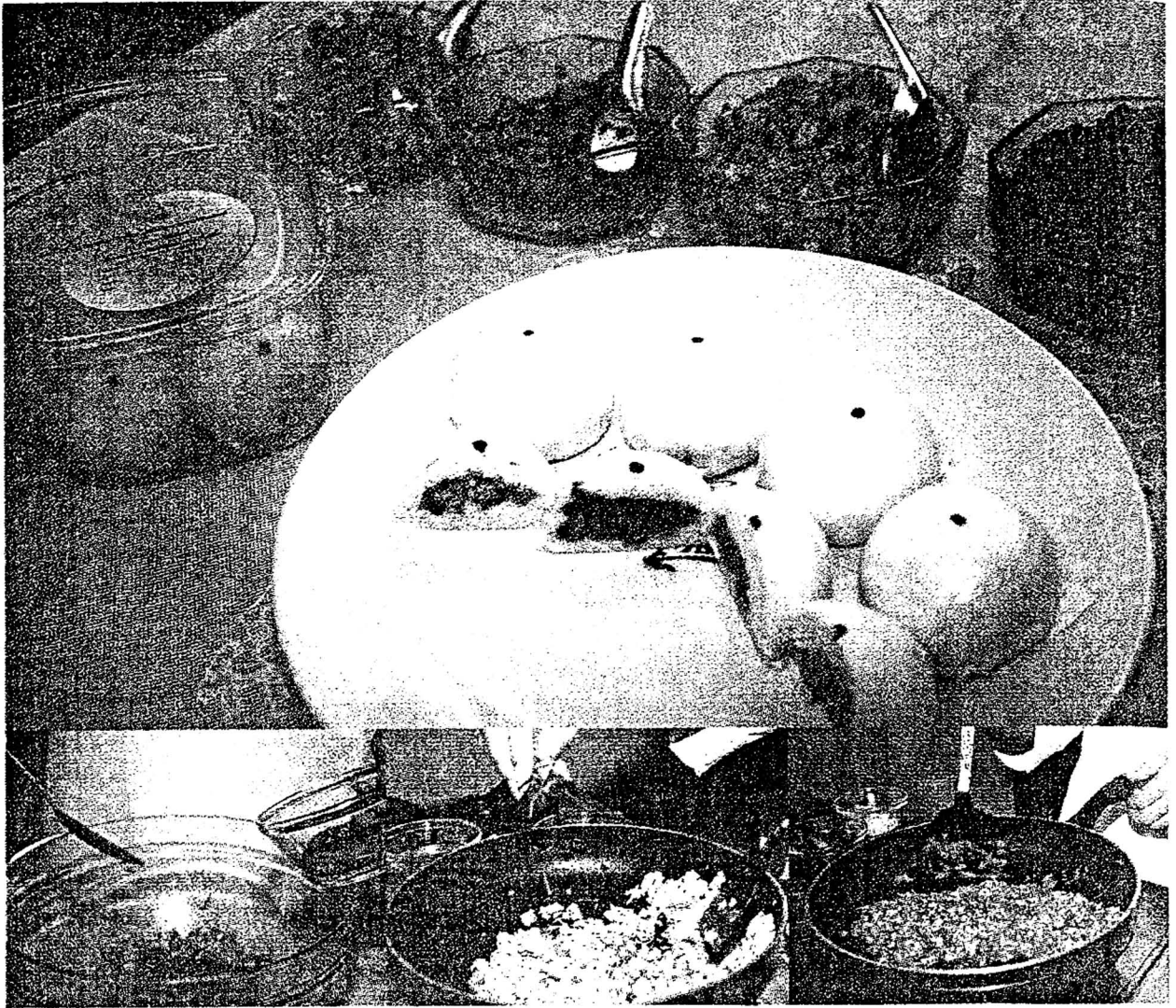
ประอรพิชญ์ คัจฉวัฒนา กองประชาสัมพันธ์ราชชมงคลธัญบุรี



ซาลาเปา เป็นอาหารว่างที่เราๆ ท่านๆ คำนึงกันเป็นอย่างดี โดยเฉพาะกับไส้ต่อไป นี้ ไส้ครีม ถั่วดำ หมูสับ และหมูแดง ดังนั้น คงเป็นการดีไม่น้อย หากมีใครคิดค้นได้ ซาลาเปาที่ช่วยฉีกกรอบแบบ รสชาติของซาลาเปาได้.

ล่าสุด น้องๆ นักศึกษาจากวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้คิดค้นซาลาเปารูปแบบใหม่ขึ้นให้ชื่อซะเก๋ว่า “ซาลาเปาสีภาค” ที่นอกจากจะเป็นการฉีกกรอบรสชาติให้แปลกใหม่แล้ว ยังเป็นการผสมผสานอาหารไทยพื้นเมืองของแต่ละภาคลงในอาหารต่างชาติอย่าง ซาลาเปา ได้อย่างลงตัวอีกด้วย.





นางสาวรัตนา ยุติ, นางสาวพรทิพย์ รุ่งทิฆัมพรชัย และ นางสาวสินี โพธิ์ภักดิ์
เจ้าของไอเดียเด็ดข่อยเอาใจคนทุกภาค ร่วมกันเล่าให้ฟังว่า “ได้แรงบันดาลใจจาก รุ่นพี่
ปีที่แล้วค่ะ ชื่อนางสาวเกษร ศรีสวัสดิ์ ได้ทำโครงการเรื่อง ซาลาเปาไส้เขี้ยวหวานไก่
โดยมีอาจารย์สุชาติ งามประภาวัฒน์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการไว้ ซึ่งจากการ
ทดลองวางจำหน่าย ปรากฏว่าเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคอย่างมาก พวกเราจึงคิดว่าอยาก
จะต่อยอดโครงการซาลาเปาไส้เขี้ยวหวานไก่ โดยคิดว่าน่าจะคิดไส้ของซาลาเปาให้หลากหลาย
กว่านี้ จึงเกิดไอเดียว่า น่าจะทำได้ซาลาเปาออกมาให้บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของ
อาหารพื้นเมืองประจำภาคต่างๆ ทั้ง ๔ ภาค ซึ่งสรุปว่าจะทำซาลาเปาออกมา ๔ ไส้
ได้แก่ ซาลาเปาไส้เขี้ยวหวาน (ภาคกลาง), ซาลาเปาไส้น้ำพริกอ่อน (ภาคเหนือ), ซาลาเปา
ไส้ลาบ (ภาคอีสาน), ซาลาเปาไส้คั่วกลิ้ง (ภาคใต้)”

สำหรับวิธีการทำ ก็เริ่มจากการทำแป้งซาลาเปาก่อน โดยแบ่งเป็นส่วนผสมสองจ
ซึ่งประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำ และยีสต์ หมักส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน พักไว้ประมาณ

๑ คีน และส่วนผสมโต ให้ร้อนแห้ง และผงฟูเข้าด้วยกัน เติมน้ำตาลทราย เกลือ ผสมให้เข้ากัน ค่อยๆเติมน้ำและไข่ ผสมกันจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงแบ่งส่วนผสมสpongจ์ลงไปในส่วนโต เพื่อให้แข็งขึ้นตัวได้ง่ายขึ้น จากนั้นเติมเนยขาวลงไป นวดผสมจนเข้ากัน พักก้อนแป้งไว้ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วตัดแบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ ก้อนละ ๒๕ กรัม คลึงก้อนแป้งเป็นแผ่นกลม ห่อไส้ที่เตรียมไว้ วางบนกระดาษ พักจนก้อนแป้งได้ที่ แล้วจึงเอามาขึ้นประมาณ ๑๕ นาที.



ต่อมาเป็นวิธีการทำไส้แต่ละแบบ

* **ไส้เชียวหวาน** ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะตามด้วยพริกแกง ผัดให้หอม ค่อยใส่กะทิลงไป ผัดจนแตกมัน แล้วใส่เนื้อไก่ ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา ไข่หระพา แล้วผัดให้เข้ากัน.

* **ไส้เน้าพริกอ่อน** โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกง ได้แก่ พริกแห้ง, กระเทียมซอย, หอมแดงซอย และถั่วเน้าบั้งไฟ ให้ละเอียด แล้วใส่ลงในกระทะ ผัดให้หอม ใส่น้ำมันหมูผัดจนสุกตามด้วยมะเขือเทศแล้วปรงรสตามใจชอบ.

* **ไส้ลาบ** ใส่น้ำมันหมูสุกลงในภาชนะ ปรงรสตามใจชอบด้วยน้ำปลา, มะนาว, น้ำตาลทราย และพริกชี้หนูปั่น ตามด้วยผักชีฝรั่งสระแห่น หิวหอมแดง และข้าวคั่วปั่น.

* **ไส้คั่วกลิ้ง** ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะตามด้วยพริกแกงคั่วกลิ้ง ผัดให้หอม แล้วค่อยใส่เนื้อไก่ ผัดจนสุก แล้วใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย.

จากการนำออกวางจำหน่าย กล่องละ ๒๐ บาท บรรจุกล่องละ ๔ ลูก ๔ ไส้

ก็เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค ซึ่งตลาดเป้าหมายนี้

สามารถเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นได้ถึง ๑ อาทิตย์ เมื่อต้องการรับประทานก็สามารถเอามาอุ่นในไมโครเวฟได้ ผู้ใดสนใจอยากทราบรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ อาจารย์สิวลี ไทยถาวร อาจารย์ที่ปรึกษา โครงการฯ โทร ๐-- ๒๕๔๙-๓๑๖๙ ในวันและเวดาราชการ ๐

