



ไส้กรอกน้ำพริกอ่อง ลำแต้แต้แบบชาวเหนือ

ประอรพิชญ์ คัจฉวัฒนา กองประชาสัมพันธ์ราชชมงคลธัญบุรี

ด้วยรสชาติที่กลมกล่อมหวานซ่อนเปรี้ยว คล้ายกับน้ำพริกมะขาม หรือน้ำพริกเงี้ยวของภาคกลาง มีหมูสับ และมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่เพิ่มคุณค่าทางอาหาร เช่นนี้เองที่ทำให้หน้าพริกอ่องอาหารประจำภาคเหนือสามารถครองใจผู้คนในทุกภูมิภาคได้ไม่ยาก ยิ่งเวลารับประทานมีแค่มุมมาเป็นเครื่องเคียงด้วยแล้วล่ะก็ หลายคนคงบอกเป็นเสียงเดียวกันว่าเขาอะไรมาแลก็ไม่ยอม! แต่แน่นอนว่า การที่จะได้ลิ้มลองน้ำพริกอ่องรสชาติดีแท้ๆ แบบต้นตำรับนั้น ส่วนใหญ่ก็ต้องตื่นตื่นกันไปรับประทานถึงภาคเหนือ ครั้นจะฝากผู้อื่นซื้อก็ดูจะลำบากในกรณีบริรักษ์ แต่ในปัจจุบัน การลิ้มรสชาติของน้ำพริกอ่องนั้นไม่ยากอย่างที่คิดแล้ว เมื่อสองนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีได้คิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ไส้กรอกน้ำพริกอ่อง” ขึ้น.

นายวีระศักดิ์ อธิวัฒน์ชิตกุล และนางสาวสุชาดา อัญญาธมณี สองนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ การทำน้ำพริกอ่องในรูปแบบไส้กรอกปลอดสาร เปิดเผยถึงวัตถุประสงค์ในการผลิต ไส้กรอกน้ำพริกอ่องว่า “เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์

อาหารประเภทน้ำพริกให้มีรูปแบบและรูปลักษณะที่ทันสมัย และสะดวกเหมาะสมกับรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน โดยการทำให้ไส้กรอกน้ำพริกอ่องครั้งนี้ เป็นการผลิตในสูตรที่ปลอดสาร ไม่ใส่สารฟอสเฟต และไตรฟอสเฟต สารซึ่งเป็นตัวการก่อให้เกิดโรคมะเร็ง ที่ผู้ผลิตมักจะได้ส่งไปเพื่อให้ไส้กรอกดูฟูขึ้น และเค็ง นำมารับประทาน.” ในการผลิตไส้กรอกน้ำพริกอ่อง เริ่มต้นจากการเตรียมวัตถุดิบ แบ่งออกเป็น ส่วนประกอบในการทำไส้กรอกน้ำพริกอ่อง ได้แก่ เนื้อหมู ๑,๒๐๐ กรัม ไล่เทียมขนาดครึ่งนิ้ว ยาวประมาณ ๔ เมตร ส่วนผสมน้ำพริก ได้แก่ มะเขือเทศหั่นหยาบๆ ๒๕๐ กรัม กระเทียม ๕๐ กรัม หอมแดง ๕๐ กรัม พริกแห้งเม็ดใหญ่ ๑๐ กรัม กะปิ ๒๐ กรัม น้ำมันพืช ๑๔ กรัม และสุดท้ายเป็นส่วนผสมของเครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาลปึก ๔๕ กรัม น้ำปลา ๑๕ กรัม น้ำมันงา ๑๒ กรัม.

ขั้นแรกให้ลงมือทำน้ำพริกก่อน เริ่มจากโขลกน้ำพริกกระเทียม หอมแดงให้ละเอียด แล้วใส่กะปิ โขลกให้เข้ากันอีกครั้ง จากนั้นให้ใส่น้ำมันในกระทะ ผัดเครื่องแกงที่โขลกให้หอม แล้วใส่มะเขือเทศ ตามด้วยเครื่องปรุงรส ผัดจนเริ่มแห้ง ประมาณ ๑๒ นาที ยกลงทิ้งให้เย็น.

ต่อมาเป็นการทำส่วนของไส้กรอก ให้ล้างเนื้อหมู ซับน้ำให้แห้ง หั่นเป็นชิ้นเล็ก แล้วนำไปแช่แข็ง ๑ คืน จึงนำมาบดให้ละเอียดและนำไปแช่เย็นอีกครั้งจนเย็นจัด จากนั้นให้นำมานวดผสมกับน้ำพริก โดยควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำกว่า ๑๐



องศาเซลเซียส ประมาณ ๕ นาที แล้วนำมาบรรจุลงในไส้เทียมด้วยเครื่องอัดไส้อัตโนมัติ (ถ้าไม่มีก็สามารใช้ขวดน้ำพลาสติกแทนได้) และนำมาอบลมร้อน ในอุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒ ชั่วโมงครึ่ง เพื่อให้เนื้อสัตว์ในรูปไส้กรอกนั้นอยู่ตัว จึงนำมาลวกน้ำร้อน ๗๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒ นาที เวลารับประทานให้เข้าไมโครเวฟ ๓๐ วินาที ก่อน และรับประทานกับผักสดซึ่งจะช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการมากยิ่งขึ้น.

จากการนำออกจำหน่ายถูกลง ๔๐ บาท บรรจุ ๑ ถุง น้ำหนักประมาณ ๒๐๐ กรัม ปรากฏว่าได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคค่อนข้างดี ซึ่งไส้กรอกน้ำพริกอ่องนี้ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถเก็บไว้ทานได้นานกว่า ๒ อาทิตย์อีกด้วย.

ผู้ใดสนใจน้องๆ ยินดีเผยแพร่สูตรให้โดยไม่หวง ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ อาจารย์สุวรรณี อัจหาญณรงค์ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาเขตจันทบุรี หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๒๕๔๔๙-๓๑๗๒, ๐-๒๕๔๔๙-๓๑๗๗ ในวันและเวลาราชการ

