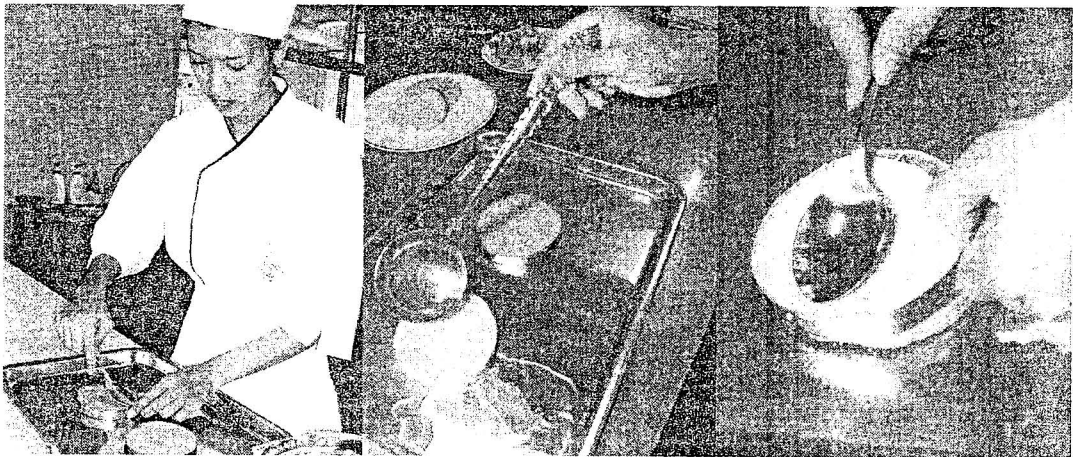


หมูปรุงรสน้ำพริกแกงเขียวหวาน ของว่างรสชาติใหม่ในรูปแบบหมวยอ



“มีน้ำมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง ซายไคได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไผ่ผันทา...”
 ส่วนหนึ่งจากภาพยนตร์เรื่อง ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒ ที่สามารถบ่งบอกได้เป็นอย่างดีถึงเสน่ห์อาหารไทย และเชื่อแน่ว่า เมื่อกล่าวถึงอาหารประเภทแกง อันดับแรกๆ ที่ผู้คนคิดถึงต้องมีชื่อของแกงเขียวหวาน อย่างแน่นอน เพราะเป็นแกงพื้นบ้านที่คุ้นลิ้นผู้คนทุกระดับ.

ในปัจจุบัน แกงเขียวหวาน ได้ถูกนำมาประยุกต์เป็นรสชาติของอาหารหลากหลายเมนู เช่น เมนูข้าว อย่างข้าวคดุกแกงเขียวหวานไก่ + ไข่เค็ม ขนมจีนแกง หรือเมนูอาหารว่าง อย่างซาลาเปาไส้เขียวหวาน เป็นต้น และล่าสุดนางสาวนันทิยา คำภีระปวงค์ นักเขียวหวาน ศึกษาจากภาควิชาอาหาร และโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้คิดค้นสูตรหมูปรุงรสน้ำพริกแกงเขียวหวาน



ของว่างรูปแบบใหม่ ผสมผสานระหว่างรูปแบบของหมุยอก
กับรสชาติหอมกลมกล่อมของแกงเขียวหวานได้อย่าง
ลงตัว.

สำหรับวิธีการทำก็ไม่ยาก เริ่มจากล้างเนื้อหมูให้
สะอาด บดให้ละเอียด นำมาคลุกเกลือ แช่ไว้ในตู้เย็น ๒
ชั่วโมง จากนั้นนำหมูที่ได้มาใส่เครื่องบด ใส่ส่วนผสมทั้ง
หมด ได้แก่ แป้งมัน พอสเฟต น้ำตาลทราย พริกไทย
และน้ำพริกแกงเขียวหวาน ลงไปบดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
แล้วเติมน้ำแข็งเป็นชั้นตอนสุดท้าย เมื่อได้ส่วนผสมเรียบ
ร้อยแล้ว นำส่วนผสมที่ได้แบ่งใส่พิมพ์ทรงกลม เสร็จแล้ว
นำน้ำร้อนราดบนพิมพ์ เพื่อให้หมูปรุงรสฯเซ็ทตัวเร็วขึ้น
แล้วนำไปต้ม ซึ่งหม้อต้มนั้นให้เตรียมไว้ ๒ หม้อ โดยหม้อ
แรกมีจุดประสงค์เพื่อทำให้หมูปรุงรสฯนั้นสุกจากข้างใน
ก่อน ดังนั้น เมื่อใส่หมูปรุงรสฯลงไปแล้ว ให้สังเกตจนน้ำ
ที่ต้มนั้นใส จึงนำลงใส่ในหม้อที่สอง รอจนแน่ใจว่าสุกทั่ว
กัน จึงนำขึ้นมาใส่ลงในน้ำเย็น.

สุดท้ายนี้้องนันทิยา ยังแนะนำเพิ่มว่าสูตรหมูปรุงรส
น้ำพริกแกงเขียวหวานนี้สามารถประยุกต์โดยใช้ส่วนผสม
ของแกงรสชาติอื่นลงไปแทนก็ได้ นอกจากนั้นยังสามารถ
ทำได้ ทั้งเพื่อรับประทานเอง หรือทำเป็นผลิตภัณฑ์ออก
จำหน่าย เพื่อสร้างรายได้เสริมก็ได้.

คุณแม่บ้าน หรือผู้ใดสนใจสูตรหมูปรุงรสน้ำพริกแกง
เขียวหวาน น้องนันทิยา ยินดีให้คำแนะนำ ติดต่อกลับมา
ที่อาจารย์สุชาดา งามประภาวัฒน์ อาจารย์ประจำภาควิชา
อาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และอาจารย์ที่
ปรึกษาโครงการฯ หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๒๕๔๘-
๓๑๓๓ หรือที่ น้องนันทิยา โดยตรงที่หมายเลขโทรศัพท์
๐๘๕-๘๔๔๓๗๖๑๐

