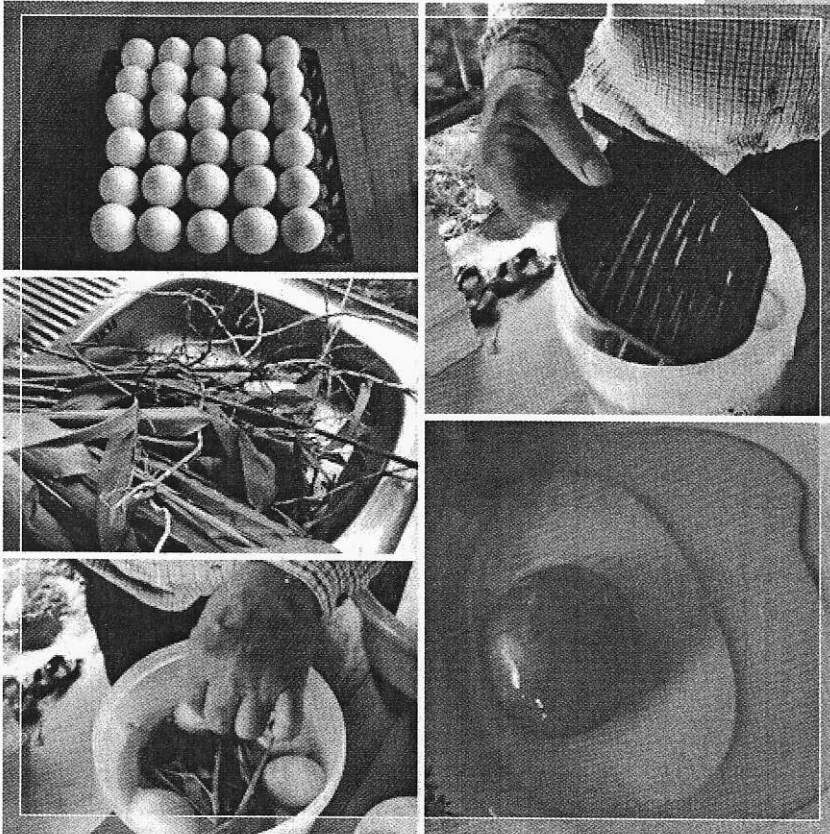


การทำไข่เค็มโดยใช้ภูมิปัญญาไทย (ไข่เค็มสมุนไพร)



วัสดุอุปกรณ์

- | | |
|--|--|
| 1. ไข่เป็ด 10 ฟอง | โหลพอประมาณ |
| 2. เกลือ 2 ช้อนแกง | 2. นำไข่เป็ดใส่ลงในขวด |
| 3. น้ำสะอาด 2 ขวด (ขวดเล็กขนาด 0.7 ลิตร) | 3. ใส่เกลือและน้ำจูลินทรีย์ |
| 4. น้ำจูลินทรีย์ 4 ช้อนแกง | 4. ใส่ น้ำสะอาด |
| 5. ใบเตยหอม 3 ซีด | 5. นำใบเตยหอมวางด้านบนแล้วปิดฝาขวด |
| 6. ขวดโหล 1 ขวด | 6. ตองไว้ 4-5 วัน ก็สามารถนำไปต้มรับประทานได้ (หากต้องการนำไปทอดต้องดองไข่เป็นเวลา 8-12 วัน) |

วิธีทำ

- นำใบเตยหอมรองก้นขวด

