

สารบัญ

คำนำสำนักพิมพ์	๕
คำนำ	๖
แนวทางถนอมอาหารของชาวบ้าน	๑๓
ภูมิปัญญาจากบรรพชน	๑๗
การเก็บอาหารที่ถนอมแล้ว	๒๑

การถนอมอาหารประเภททำแห้ง

กุนเชียง	๒๕
ไส้กรอกหมู	๒๖
ปลาเค็ม	๒๗
ปลาดากแห้ง	๒๘
ปลาหวานตากแห้ง	๒๙
ปลาหมึกแผ่น	๓๐
กุ้งแห้ง	๓๑
เนื้อแดดเดียว	๓๒
แคบหมู	๓๓
ผักตากแห้ง	๓๔
หน่อไม้แห้ง	๓๕
ถั้วผักยาวตากแห้ง	๓๖
กล้วยตาก	๓๗
มันฝรั่งตากแห้ง	๓๘

การถนอมอาหารประเภทหมัก

ແໝ່	๔๑
ส้มไข่ปลา	๔๒
ไข่เค็ม	๔๓
ตั้งน้าย	๔๕
กึ่งไข่	๔๖
หัวไชโป๊เค็ม	๔๗
ซอสพริก	๔๘
ซอสมะเขือเทศ	๔๙
เต้าเจี้ยว	๕๐
น้ำซีอิ้ว	๕๑
ไตปลา	๕๒
ปลาร้า	๕๓
ปลาแจ่ว	๕๔
กะปิปลา	๕๕
ไวน์สับปะรด	๕๖
ไวน์มะกอกป่า	๕๗

การถนอมอาหารประเภทดอง

ไข่ดอง	๖๑
ผักกาดดองเปรี้ยว	๖๒
มะละกอดองเค็ม	๖๓
กะหล่ำปลีดองเปรี้ยว	๖๔
มะม่วงดอง	๖๕
แตงร้านดอง	๖๖
มะนาวดองหวาน	๖๗
มะนาวดองเค็ม	๖๘

กระเทียมดอง	กัมมัททกนธะปรรคหคณธอนน	๖๙
ผักดองน้ำส้ม	เนยพรม	๗๐
ผักเสี้ยนดอง	กลีบใบไม้	๗๑
ข้าวโพดอ่อนดอง	เมล็ดฝ้าย	๗๒
ผักดองผสม	หางหงส์	๗๓
มะละกอดองเปรี้ยว	ผักกึ	๗๔

การถนอมอาหารประเภทแช่เย็น

มะยมแช่เย็น	แกงปิ้งซี่ไก่	๗๗
มะปรางแช่เย็น	กัฬหธ	๗๘
มะม่วงแช่เย็น	คพธธธธธธธ	๗๙
พุทราแช่เย็น	เชือกใบ	๘๐
มะกอกแช่เย็น	อัฐิ	๘๑
มะละกอแช่เย็น	กลีบใบ	๘๒
มะเฟืองแช่เย็น	กลีบใบ	๘๓
สับปะรดแช่เย็น	กัฬหธ	๘๔
มะดันแช่เย็น	กัฬหธ	๘๕
กระเจี๊ยบแช่เย็น	กระโถนใบไม้	๘๖
	ใบกอกธธธธ	๘๗

การถนอมอาหารประเภทอื่นๆ

ปลาอย่างรมควัน	เอกลี	๙๑
ปลาทุบแช่น้ำมัน	เชือกใบ	๙๒
ไก่หยอง	น้ำใบ	๙๓
เปลือกส้มโออบ	เชือกใบ	๙๔
เห็ดสดบรรจุขวด	เอกลี	๙๕
แฮมสับปะรดผิวมะนาว	เอกลี	๙๖
ลูกกวาดมันเทศ	เอกลี	๙๗
จาวตาลเชื่อม	น้ำใบ	๙๘
ข้าวหมาก	เอกลี	๙๙

๕
ขอ

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE

สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002569

๒๔๑.๔

เลขหมู่ ๔๑๕

๕๕๔๖

เลขทะเบียน ๑๑๔๖

๑๐๑ ๑๐๑ ๔๖

๐๐๑๐-๗๕๓๖๐



สำนักพิมพ์ภูมิปัญญา

3

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี