



สารบัญ

การดองพืชและผลไม้.....	6
แตงกวาดองสามรส	10
ขิงดอง	11
มะนาวดอง.....	12
ฝรั่งดอง	14
ฝรั่งแช่บ๊วย	15
มะม่วงดอง.....	16
ผักกาดดอง	21
ผักเสี้ยนดอง.....	22
มะขามดอง.....	23
มะยมดอง มะดันดอง.....	24
มะกอกดอง ขิงดองเต้าเจี้ยว	25
มะละกอดอง	26
หัวไชโป้ว	27
หน่อไม้ดอง	29
กระเทียมดอง	30
ข้าวหมาก	32
หน่อไม้ดัดปับ	33



น้ำส้มสายชูจากอ้อย	34
น้ำส้มสายชูจากกล้วย	35
เต้าเจี้ยว	36
กงไฉ่ เกี่ยมฉ่าย	39
กิมจิ	40
ผักดองแบบชาวตะวันตก	41
เห็ดดอง	42
เส้นขนมจีน	43
กะหล่ำปลีดอง	44
การทำไวน์ผลไม้	45
ไช้เค็ม	47
ไช้เยี่ยวม้า	49
ไช้กรอบ	50
หอยแมลงภู่ดอง	51
น้ำปลา	53
กะปิเคย	54
กะปิกุ้ง	55
กะปิกุ้งฝอย	57
น้ำปู	58
ปลาร้า	59



กุนเชียง	62
แหนมหมู	63
แหนมเนื้อ	64
แหนมซี่โครงหมู	65
เค็มหมากน็ด (สับปะรด)	66
ปลาต้มพัก	67
หม่า (เนื้อวัว)	68
ไส้กรอกอีสาน	69
ไส้กรอกเนื้อวัวอีสาน	70
ไส้จู้	71
ส้มตึน	72
ส้มปลาตะเพียน	73
ส้มไข่ปลา	74
ปลาเจ้า	75
ไตปลา	76
น้ำบูดู	77
ปู้ม้าดอง ปูนาดอง	79
เหล้าสาโท	80
เคี้ยวเมียงเคี้ยวคู้บุรีชี่โย ของว่างหมูเฮาจาวเหนือ	85

ชื่อ

13 มิ.ย. 57

เลขหมู่ 664.0286

อ. 193

2556

เลขทะเบียน 20055

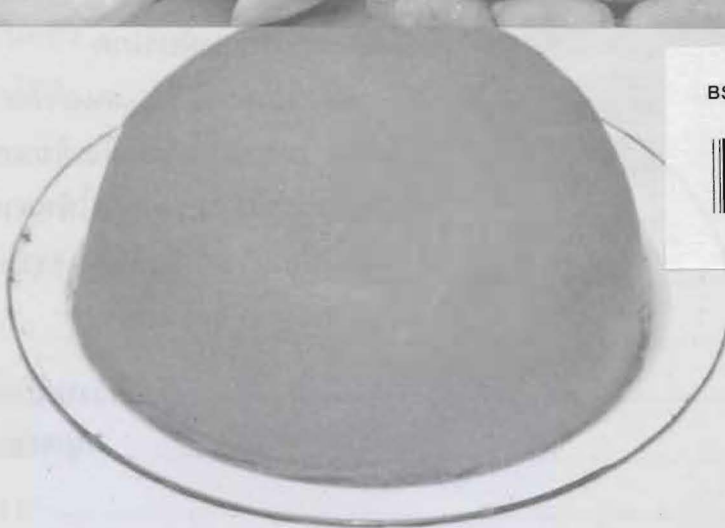
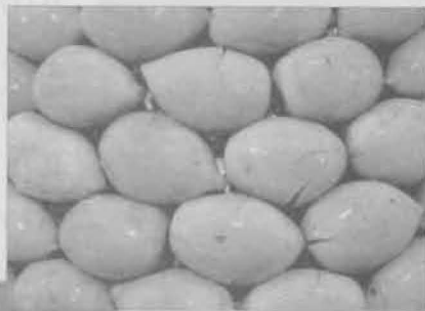
วันที่ 13 มิ.ย. 12557

114436

ถนอมอาหาร

ขบวนการหมัก-ดอง

ภูมิปัญญาชาวบ้านกับเชิงชั้นการเพิ่มคุณค่าและการเก็บรักษาอาหาร



BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE

สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110016269

โดย...อนุพงษ์ บัวแย้ม



สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี