

# สูตรเมนูน้ำพริก กว่า 190 ชนิด

( ชุดที่ 3 )

รวบรวมโดย.....ทมล อรุณโชคสมศักดิ์

## น้ำพริกปีกุนกับประกาศา



### เครื่องปรุง

เนื้อหมู - ไก่สับละเอียดรวมกัน	2/3	ถ้วย
พริกชี้หนูสด	12	เม็ด
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ชิ้นโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	1 1/2	หัว
น้ำมะนาว	2 1/2	ชิ้นโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	4	ชิ้นชา
น้ำหมู - ไก่รวน	2	ชิ้นโต๊ะ
น้ำปลาดี	1/2	ชิ้นโต๊ะ

### วิธีปรุง

โขลกกะปิ กระเทียม พริกชี้หนูให้ละเอียด หมูไก่สับแล้วใส่กระทะรวนใส่น้ำพอขลุกขลิก พอเนื้อหมู - ไก่ สุกนุ่มตักใส่ครกเคล้ากับเครื่องที่โขลก ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำตาลปีบ ชิมรสตามความชอบ เหยาะน้ำรวนหมู - ไก่ลงไปในครกถ้า น้ำพริกข้นเกินไป เสร็จตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด เช่น ถั่วพู มะเขือเปราะ หรือรับประทานกับผักลวก

# น้ำพริกปู/น้ำพริกไขปู



## เครื่องปรุง

เนื้อปูที่ได้จากกรรเชียงหนึ่งหรือเนื้อปูที่แกะขายสำเร็จ	
มีขายตามตลาดสดทั่วไป	500 กรัม
ไขปูที่มีขายตามตลาดสดทั่วไป	200 กรัม
พริกชี้หูสวน	70 กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	100 กรัม
น้ำมะนาว	6-7 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4-5 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2-3 ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

- นำกระเทียมและพริกชี้หูสวน คั่วน้ำมันพองสุก ชับด้วยกระดากหิซชู อย่าให้น้ำมันมาก
- นำเนื้อปูหรือไขปูหนึ่งจนสุก จากนั้นโขลกพริกชี้หูกับกระเทียมที่คั่วเสร็จแล้ว พอละเอียดใส่เนื้อปูหรือไขปู ค่อยๆ คลุกเนื้อปูหรือไขปูให้เข้ากับเครื่องน้ำพริก จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลตามใจชอบ ควรให้เปรี้ยว เค็มกลมกล่อม หวานตามห่างๆ ถ้าเป็นน้ำพริกปูก็ใส่ปูไปอย่างเดียว แต่ถ้าเป็นน้ำพริกไขปู ควรใส่เนื้อปูกับไขปู ปริมาณพอๆ กัน น้ำพริกนี้ใช้จิ้มผักสด เช่นเดียวกับน้ำพริกกุ้งสด

เป็นน้ำพริกสูตรเดียวกับน้ำพริกกุ้งสด แต่ใช้เนื้อปูแทน ถ้าใส่ไขปูที่มีขายตามตลาดสดก็จะ เป็นน้ำพริกไขปู แต่ส่วนใหญ่จะใช้เนื้อปูไขปูผสมกันเพื่อเป็นการลดต้นทุน

# น้ำพริกปูเค็มสูตร 1



## เครื่องปรุง

ปูเค็มแกะแล้ว	5	ตัว
พริกชี้หูสด	15	เม็ด
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	1	หัว
หอมแดงหั่นซอย	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำกระเทียม หอมแดงมาซอยใส่ครก โขลกพอหยาบๆ ใส่เนื้อปูเค็ม ขาปู ตัวปู โขลกให้ดีเข้ากัน อาจไม่ต้องเติมน้ำปลาอีกเพราะปูเค็มอยู่แล้ว แต่ถ้าชอบเค็มมากก็ปรุงรสด้วยน้ำปลาดีเพิ่มก็ได้ คลุกเคล้ากับน้ำตาลปีบ เสร็จตักใส่ถ้วย รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือรับประทานกับผักสดๆ ก็ได้

# น้ำพริกปูเค็มสูตร 2



## เครื่องปรุง

กุ้งแห้งป่น	120-150	กรัม
มะขามอ่อนสด	200	กรัม
ปูเค็มอย่างดีแกะเปลือกวางน้ำร้อน	300	กรัม
พริกชี้หูสวน	50-60	กรัม
กระเทียมแกะเปลือกซอย	50-60	กรัม
กะปิใส่ใบตองเผาพหอม	50	กรัม
น้ำปลา	3-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	3-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	8-10	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำพริก กระเทียม กะปิ โขลกเข้าด้วยกันพอละเอียดแล้วพักไว้ จากนั้นโขลกมะขามอ่อนสด ให้ละเอียด แล้วไปโขลกรวมกับน้ำพริกที่โขลกไว้แต่แรก พร้อมกับกุ้งแห้งโขลกต่อไปให้เข้ากัน จากนั้นปรุงรสด้วยมะนาว น้ำปลา น้ำตาล แกะปูเค็มโดยฉีกก้ามปู ซาบู่ให้ติดเนื้อด้วย คนให้น้ำพริก น้ำปรุงรสกับเนื้อปูเข้ากัน ปรุงแต่งรสตามใจชอบอีกครั้ง รับประทานกับสายบัว ถั่วพู มะเขือ แตงกวา ยอดผักบุ้ง

# น้ำพริกปูม้า



## เครื่องปรุง

เนื้อปูม้าสด	5	ช้อนโต๊ะ
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	1	หัว
มะอึกขูดขนหั่นละเอียด	1	ลูก
มะเขือพวง	10	เม็ด
น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว ตามสมควร		

## วิธีปรุง

โขลกกะปิตี๋เผา กระเทียม พริกชี้หูสวน มะอึก เนื้อปูม้าสดให้ละเอียด ใส่มะเขือพวงโขลกพอบุบไม่ต้องละเอียดมากตักใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ รับประทานกับผักจิ้มหรือผักสด หรือจะรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ก็ได้

# น้ำพริกผักชีสูตร 1



## เครื่องปรุง

กะปิดี	5	เม็ด
กุ้งสด 10 ตัว	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	3	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หนูเขียว แดง	5	กลีบ
รากผักชีโขลกละเอียด	2	ช้อนชา
น้ำตาลปีก	1	แผ่น
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	ถ้วย
น้ำสุก	1	ตัน
ผักชีหั่นหยาบๆ	3	กลีบ

## วิธีทำ

1. เผากะปิให้หอม
2. เผากุ้งพอสุก ปอกเปลือกโขลกละเอียด
3. โขลกกระเทียมกับกะปิ พอแหลกใส่พริกชี้หนูบุบเบาๆ ใส่รากผักชีที่โขลกแล้วให้เข้ากัน ใส่กุ้งปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำสุก ผสมให้เข้ากัน ใส่ผักชีผสมเบาๆ พอเข้ากัน
4. จัดเสิร์ฟรับประทานกับผักต่างๆ ทั้งผักสดและผักต้ม เช่น กระถิน ผักบุ้ง มะเขือเปราะ มะเขือต่างๆ แนมด้วยกุ้งเผา

# น้ำพริกผักชีสูตร 2



## เครื่องปรุง

ผักชีล้างสะอาดหั่นฝอย	100	กรัม
กุ้งนางเผาไฟ แยกหัวออกเผาให้สุก		
ส่วนตัวเผาให้สุกแบบน้ำตก	500	กรัม
พริกขี้หนูสวนหนึ่งพอสุก	50	กรัม
กระเทียมแกะเปลือกหนึ่งพอสุก	60-70	กรัม
รากผักชีหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
กะปิห่อใบตองเผาไฟพอหอม	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	2-3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	6-7	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำกุ้งนางส่วนที่เผาเป็นตัว แคะเปลือกผ่าหลังเอาเสี้ยนดำออก หั่นเป็นชิ้นเล็กเท่ากับปลายนิ้วชี้ จากนั้นโขลกพริกขี้หนูกับกระเทียมที่หนึ่งพอสุก ใส่กะปิเผาและรากผักชีขอย พร้อมกับนำเนื้อกุ้งพร้อมมันส่วนหัวโขลกรวมเข้าไปด้วยกัน จนเข้ากันได้ดี เมื่อได้น้ำพริกแล้วนำผักชีหั่นฝอยกับเนื้อกุ้งค่อยๆ โขลกกับเครื่องน้ำพริก แล้วปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลตามใจชอบ แต่ควรให้เปรี้ยวและเค็มคลอๆ กัน หวานตามห่างๆ รับประทานกับผักสดประเภทผักกาดขาว ชมันขาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ ถั่วพู



# น้ำพริกผักชีมะเขือเผา



## เครื่องปรุง

ผักชีต้นใหญ่	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าแดง	9	เม็ด
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนชา
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	4	หัว
หอมแดง	5	หัว
มะเขือยาว	1	ผล
ปลาป่น	5	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำพริกชี้ฟ้าแดง หอมแดง กระเทียม กะปิตี๋เผา โขลกกับมะเขือยาวลอกเปลือกออก ตัดแต่ส่วนเนื้อให้เข้ากันดีปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาดี น้ำมะนาว ต้นหอมหั่นละเอียดใส่เต็มลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามต้องการเสร็จตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือข้าวสวยร้อนๆ



# น้ำพริกผักต้มกะทิ



## เครื่องปรุง

มะพร้าว	300	กรัม
กุ้งแห้งอย่างดี	300	กรัม
พริกชี้หูสวน	50	กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	100	กรัม
กะปิห่อใบตองเผาไฟพอสุก	50	กรัม
มะอึ๊กหรือระกำชอย	100	กรัม
น้ำปลา	5-6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	3-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	5-6	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

คั่วกุ้งแห้งพอร้อนๆ นำไปโขลกพอป่น ตามด้วยกระเทียมโขลกพอแตก ใส่พริกชี้หูตามลงไปโขลกเข้าด้วยกันทั้งพมด จากนั้นใส่มะอึ๊กหรือระกำชอย ใช้ช้อนคลุกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล กรณีใส่ระกำให้ระวังมะนาว เพราะจะทำให้เปรี้ยวเกินไป (ระกำเปรี้ยวอยู่แล้ว) แต่ถ้าเปรี้ยวไม่พอก็ค่อยๆ เติมน้ำมะนาวลงไป แต่ถ้าใส่มะอึ๊กก็ปรุงด้วยน้ำมะนาว น้ำตาล น้ำปลาตามชอบใจ ควรให้รสชาติทั้งหมดจัดแบบคลอๆ กัน

เมื่อได้น้ำพริกที่ปรุงแล้ว ก็คั้นกะทิโดยใช้น้ำอุ่น กะทิจะขาวขุ่นและหอม น้ำแรกเป็นหัวกะทิ ตักใส่ถ้วยไว้ คั้นต่อไปอีกครั้งเป็นหางกะทิ นำไปต้มกับผักที่จะรับประทานกับน้ำพริก เช่น มะเขือ หัวปลี กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ตำลึง บวบอ่อน ยอดฟักทอง จัดแยกไว้แต่ละชนิด เมื่อจะรับประทาน นำหัวกะทิหยอดลงผักแต่ละอย่างให้ทั่ว

น้ำพริกผักต้มกะทินี้รับประทานแนมกับปลาทูนึ่งทอด ปลาตุ๋นจะเข้ากันได้ดี

หากจะขายควรแยกน้ำพริก ผักจิ้มและปลาทูนึ่งทอด เช่น น้ำพริก 1 ถูง ผักจิ้มรวม และปลาทูนึ่งทอด 1 ตัว เป็นต้น

# น้ำพริกผัดน้ำมัน



## เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	15	เม็ด
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	3	หัว
กุ้งแห้งป่น	1/2	ถ้วย
น้ำมันพืช	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี น้ำส้มมะขามเปียก ตามสมควร		

## วิธีปรุง

นำพริกแห้ง กระเทียมลงโขลกให้ละเอียด นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืชลงไป นำเครื่องที่โขลก ลงผัดจนหอมใส่กุ้งแห้งป่นลงไป ปรุงรสด้วยน้ำส้มมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี ชิมรสตาม ต้องการ ผัดต่อจนแห้งเป็นร่วนๆ ตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด

# น้ำพริกผัดพริกขิง



## เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่ แชน้ำ	10 - 15	เม็ด
มันหมูแข็งหั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ หรือหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเจียว	1	ถ้วย
เกลือ	1 / 2	ช้อนชา
หอมแดง	10	หัว
กระเทียม	5	หัว
กุ้งแห้งโขลกหยาบ ๆ	100	กรัม
น้ำปลา	1 - 2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1 / 2 - 1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 / 4	ถ้วย

## วิธีทำ

1. แกะเมล็ดพริกออกให้หมด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. โขลกพริกให้ค่อนข้างแหลก ใส่หัวหอม กระเทียม เกลือ โขลกจนแหลก ใส่กุ้งแห้งโขลกต่อ ใส่กากหมู 1 ช้อนโต๊ะ โขลกจนพริกเป็นเนื้อนวล
3. คลุกกุ้งแห้งทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน เทน้ำพริกทั้งหมดลงผัดจนแห้ง สีน้ำพริกจะออกคล้ำๆ ใส่กากหมูที่เหลือทั้งหมดลงคลุกเคล้า ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ถ้าชอบเผ็ดให้เพิ่มพริก ชี้นูแห่งลงไปตามชอบ
5. รับประทานกับผักสด แนมด้วย ไข่เค็ม หรือปลาช่อนแดดเดียวทอด

**หมายเหตุ** น้ำพริกผัดพริกขิง เก็บใส่ขวดไว้รับประทานได้นาน ถ้าจะเก็บให้ผัดให้แห้งสักเล็กน้อย ใช้เป็นน้ำพริกคลุกข้าว รับประทานพร้อมเครื่องเคียงจะอร่อยมาก

# น้ำพริกผิวมะนาว



## เครื่องปรุง

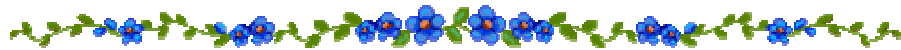
มะนาว	1 ลูก
กุ้งแห้ง	1 / 4 ถ้วย
หอมแดง	2 หัว
กระเทียม	1 หัว
พริกชี้หนู	15 - 20 เม็ด
กะปิ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1 - 2 ช้อนชา
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. เจือนผิวมะนาว ลงโหลกในครกให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งลงโหลก ใส่หอมแดง กระเทียม พริกชี้หนู กะปิ น้ำตาล น้ำมะนาว โหลกให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วย

2. รับประทานกับผักต้ม เช่น ผักบุ้ง ยอดแค ดอกแค หรือรับประทานกับผักดองเช่น ผักเสี้ยน ต้นหอม ถั่วงอก หรือจะรับประทานกับผักชุบไข่ทอด เช่น ชะอม มะเขือยาว แหนมด้วยปลาช่อน เค็ม ปลาสดเค็ม ปลาอินทรี หรือเนื้อเค็มตามชอบ

# น้ำพริกเผาสูตร 1



## เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่ปิ้งไฟ	15	เม็ด
กระเทียม	3	หัว
หอมแดง	10	หัว
น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	3	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	1	ถ้วย
เกลือป่น	1.5	ช้อนชา
น้ำมันพืช	5	ช้อนชา

## วิธีปรุง

ซอยหอมแดง กระเทียมแล้วเจียวกับน้ำมันพืชร้อนจนเหลืองกรอบ พักไว้ก่อน เติมกุ้งแห้ง พริกแห้ง หอมกระเทียมที่เตรียมไว้โขลกในครกให้ละเอียดแล้วนำเครื่องที่โขลกลงผัดในกระทะ เติม น้ำส้มมะขามเปียก น้ำตาลและเกลือป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามต้องการ ปล่อยให้เย็น รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือผักสด ผักลวกก็ได้



# น้ำพริกเผาสูตร 2



## เครื่องปรุง

กุ้งแห้ง	1 ถ้วย
กะปิเผา	2 ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	1 ถ้วย
กระเทียมแกะเปลือกซอย	1 ถ้วย
พริกแห้งเม็ดใหญ่	12 - 15 เม็ด
น้ำตาลปีบ	1/3 ถ้วย
น้ำปลา	1/3 ถ้วย
น้ำส้มมะขามเปียก	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	1/2 ถ้วย

## วิธีทำ

1. ทอดกุ้งแห้ง หอม กระเทียม ให้พอเหลืองกรอบ
2. พริกแห้งแกะเมล็ดออก เจียว (โดยเร่งไฟพอน้ำมันร้อนใส่พริกแล้วยกลงทอดข้างล่าง )  
อย่าให้ไหม้ เพราะจะทำให้ น้ำพริกขมได้
3. โขลกทุกอย่างให้ละเอียดโดยการแยกโขลกจะทำให้ละเอียดดี นำเครื่องทุกอย่างมาผสมกัน ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดในกระทะโดยใช้ไฟค่อนข้างอ่อน ใส่น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มมะขาม คนเรื่อยๆ ระวังน้ำพริกจะไหม้ พอขึ้นได้ที่ยกลง (ระวังอย่าให้ขึ้นมาก เพราะถ้าเย็นแล้วน้ำพริกจะขึ้นขึ้นอีก ) เก็บใส่ขวดแก้วไว้รับประทานได้นาน ๆ รับประทานกับผักสด แคบหมู หรือใช้จิ้มขนมปัง



# น้ำพริกเผาสูตร 3



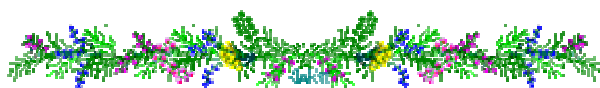
## เครื่องปรุง

กุ้งแห้งอย่างดีชาน้ำผึ้งลมพองแห้ง	500	กรัม
พริกแห้งใหญ่ แขน้ำ แกะเมล็ดออก	80-100	กรัม
หอมแดงซอย	100-120	กรัม
กระเทียมแกะเปลือกซอย	70-80	กรัม
กะปิใส่ใบตอง เผาพองหอม	60-80	กรัม
น้ำมะขามเปียก	7-8	กรัม
น้ำตาลปีบ	2-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3-5	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

- นำกุ้งแห้งไปคั่วพองหอม จากนั้นคั่วหอมแดง กระเทียมจนสุกหอม ระวังอย่าให้ไหม้จะทำให้ขม
  - ทิ้งซอยพริกแห้งหยาบๆ นำไปทอด หรือคั่วในน้ำมันพองเหลือง ระวังอย่าให้ไหม้เด็ดขาด เพราะจะทำให้ขม
  - นำกุ้งแห้งโขลกกับหอม กระเทียมคั่ว พอเริ่มละเอียดใส่กะปิเผา พริกทอด แล้วโขลกต่อจนเข้ากันทั้งหมด
  - ปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำปลา น้ำตาล ปรุงให้ครบ 3 รส ให้หวานตามคลองๆ จากนั้นนำน้ำพริกที่กรูแล้วไปคลุกเข้ากับน้ำปรุงรส ช่วงนี้ ใครชอบไม่เผ็ดก็หยุดอยู่ตรงนี้ หากใครชอบเผ็ดก็นำไปผัดน้ำมันพองประมาณ จนน้ำพริกสุกเป็นเนื้อเดียวกัน ระวังอย่าให้มันมาก น้ำพริกเผานี้รับประทานกับผักสด ทาขนมปัง ใส่ผัดพริกหรือต้มยำก็ได้
- น้ำพริกพื้นบ้านภาคกลางเข้าใจว่ามีมานานแล้ว สามารถรับประทานกับผักสดต่างๆ โดยเป็นเครื่องจิ้ม ขณะเดียวกันน้ำพริกเผาสามารถนำไปปรุงอาหารบางประเภทได้ เช่น ต้มยำ ผัดกับอาหารทะเลบางประเภท เช่น ปู กุ้ง ผัดผงกะหรี่ ผัดหอมลาย เป็นต้น น้ำพริกเผาชนิดที่รับประทานได้ทั้งแบบทอดและไม่ทอด

# น้ำพริกเผากุ้งแห้งป่น



## เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่ๆ	9	เม็ด
กุ้งแห้งป่น	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	4	หัว
กระเทียมแกะเปลือกออกแล้ว	4	หัว
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งเป็นตัว	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมมาเผาแล้วก็นำมาใส่ครกโขลกให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งป่นตามลงไปโขลกให้ละเอียดเข้ากัน นำกระทะตั้งไฟ ใสไฟอ่อนๆ ใส่น้ำมันลงไป พอกระทะเดือดใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอมปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำตาลปีบชิมรสอย่างที่โปรดปราน เสร็จตักใส่ถ้วย ใส่กุ้งแห้งเป็นตัวคลุกเคล้ากัน รับประทานกับผักสด หรือข้าวสวยร้อนๆ

# น้ำพริกเผาไก่



## เครื่องปรุง

เนื้อไก่หึ่ง	1 ถ้วย
พริกแห้ง	10 เม็ด
กระเทียมเจียว	1 / 4 ถ้วย
หอมเจียว	1 / 4 ถ้วย
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำส้มมะขามเปียก	1 / 4 ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1 / 4 ถ้วย
น้ำมันสำหรับผัด	1 / 4 ถ้วย

## วิธีทำ

1. สับเนื้อไก่ให้ละเอียด
2. ล้างพริกแห้งให้สะอาดปล่อยให้สะเด็ดน้ำแล้วนำไปทอดให้กรอบ
3. โขลกพริกแห้ง กระเทียม หอม และเกลือให้ละเอียด
4. ใส่เนื้อไก่ลงโขลกให้เข้ากัน หรือจะฉีกเป็นเส้น ๆ ใส่ผสมรวมลงไปด้วยก็ได้ ใส่น้ำตาลปีบ น้ำส้มมะขามเปียกคนเข้าด้วยกัน
5. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ใส่น้ำพริกที่โขลก ผัดไฟอ่อนๆ ให้หอม ตักใส่ชวด ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้รับประทานได้นาน ใช้คลุกข้าว จิ้มขนมปัง ข้าวตัง รับประทานกับผักสด ผักทอด แคบหมู ปลากรอบ อร่อยดี

# น้ำพริกเผาถั่วเขียวงา



## เครื่องปรุง

ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่งโหลละเอียด	3 / 4 ถ้วย
หัวหอมซอยผึ่งให้แห้ง เจียวพอเหลืองกรอบ	3 / 4 ถ้วย
กระเทียมซอยผึ่งให้แห้ง เจียวพอเหลืองกรอบ	1 / 2 ถ้วย
พริกแห้งเม็ดใหญ่ ๆ ใหม่ ๆ	10 - 15 เม็ด
น้ำตาลปีบ	1 / 3 ถ้วย
ซีอิ้วขาว	1 / 3 ถ้วย
น้ำส้มมะขามเปียก	1 / 4 ถ้วย
น้ำมันพืช	1 / 4 ถ้วย

## วิธีทำ

1. แกะพริกแห้งเอาเมล็ดออก หั่นตามขวางให้เป็นฝอยๆ พอน้ำมันร้อนจัด ใส่พริก แล้วยกลง คั่วข้างล่าง พอพริกพองคะเนว่ากรอบตักขึ้น
2. โขลกหอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกให้ละเอียด โขลกทีละอย่าง เมื่อละเอียด นำมาผสมกัน
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะใช้ไฟอ่อนพอน้ำมันร้อนจึงใส่เครื่องที่โขลกแล้วลงผัดพอเข้ากันดีใส่น้ำตาล ซีอิ้วขาว น้ำส้มมะขามเปียก ใสถั่วงา คนให้เข้ากัน พอเดือดชิมดู ให้มี 4 รส เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว

**หมายเหตุ** ต้องระวังการเจียวพริก อย่าให้ดำจะทำให้พริกขม ในขณะที่ผัดน้ำพริก ระวังอย่าให้ขึ้นเกินไป เพราะเมื่อเย็นแล้วน้ำพริกจะข้นขึ้นอีก เมื่อเย็นจึงตักใส่ขวด ที่สะอาดและแห้งสนิท

# น้ำพริกเผาทรงเครื่อง



## เครื่องปรุง

เนื้อหมูสับ	200	กรัม
กุ้งแห้งหั่นฝานบาง	150	กรัม
ถั่วลิสงบดหยาบๆ	200	กรัม
พริกแห้ง	60-70	กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	100	กรัม
ข่าซอยฝอย	10	กรัม
กะปิห่อใบตอเผาไฟพอหอม	30	กรัม
กระเทียมเจียว	20	กรัม
น้ำปลา	4-5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	3-4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	5-6	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหมู	4-5	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำกุ้งแห้ง ถั่วลิสงและหมูสับ นำไปทอดจนสุกเหลือง โดยทอดทีละอย่าง โดยเฉพาะเนื้อหมูอย่าใช้น้ำมันมาก เสร็จแล้วพักไว้

นำพริกแห้งล้างน้ำผึ้งลมพอหมาดๆ นำไปคั่วพอเหลืองพักไว้ แล้วคั่วกระเทียม ข่า จากนั้นนำทั้งหมดโขลกเข้าด้วยกัน ใส่กะปิเผาไปด้วย โขลกต่อจนละเอียด เสร็จแล้วพักไว้

ปรุงน้ำปรุงรส เริ่มจากน้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ตั้งไฟจนเดือด ปรุงรสให้กลมกล่อมเข้ากันทั้ง 3 รส จากนั้นนำน้ำพริกใส่ลงไปใ้ในน้ำปรุงรส คนให้ทั่วแล้วตามด้วยถั่วลิสง กุ้งแห้ง และหมูสับที่ผัดน้ำมันไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง น้ำพริกเผาทรงเครื่องรับประทานกับผักสดทั่วไปจนหาขนมปังหรือคลุกกับข้าวร้อนๆ ก็ดี

# น้ำพริกพม่า



## เครื่องปรุง

เกลือ	1	ช้อนชา
กุ้งแห้งป่น	1 / 2	ถ้วย
พริกชี้หนูคั่วป่น	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหมู	1 / 4	ถ้วย
น้ำมะขามเปียก	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

โขลกเกลือ กุ้งแห้ง พริกชี้หนู กะปิ เข้าด้วยกัน แล้วผัดด้วยน้ำมันหมู ปรุงรสด้วยน้ำส้มมะขามเปียก ชิมรสตามชอบ รับประทานกับผักต้ม ผักสด และไข่เค็ม



# น้ำพริกพริกแห้ง



## เครื่องปรุง

กะปิต่อใบตองเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกออกแล้ว	1	หัว
พริกชี้หนูแห้ง	15	เม็ด
น้ำมะนาว	1	ผล
น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ ตามสมควร		

## วิธีปรุง

โขลกกะปิต่อเผา กระเทียม พริกชี้หนูแห้งให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากันชิมรสตามต้องการ รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือรับประทานกับผักสดหรือผักลวกก็ได้

# น้ำพริกภูเกิด



## เครื่องปรุง

กุ้งนางหรือกุ้งทะเลก็ได้	500	กรัม
พริกชี้หูสวนครัวไปพอเริ่มสุก	70-80	กรัม
หอมแดงซอยหยาบ	100-120	กรัม
น้ำมะนาว	7-9	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4-6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2-4	ช้อนโต๊ะ
กะปิใส่ใบตอง เผาพอหอม	60-80	กรัม

## วิธีปรุง

- นำกุ้งไปเผาโดยแยกหัวออกจากตัว ให้ส่วนหัวสุก อย่าให้มันกุ้งออก ส่วนตัวเผาพอสุกแบบน้ำตก นำไปผ่าหลัง ซอยเป็นชิ้นราวปลายนิ้วก้อย
  - ซอยหอมแดงละเอียด
  - โขลกกะปิเผากับพริกชี้หูคั่ว โดยโขลกเบาๆ พอให้กะปิและพริกเข้ากัน จากนั้นนำหอมแดงใส่ลงไปคลุกให้น้ำพริกเข้ากัน จึงใส่เนื้อกุ้งและมันกุ้งคลุกหรือบดด้วยสากเบาๆ ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลตามใจชอบ ให้เปรี้ยว เค็มเท่าๆ กัน หวานตามชอบๆ รับประทานกับผักสดทั่วไปหรือผักภาคใต้เช่น สะตอ เหลียง เนียง ใบมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น เคียงด้วยกุ้งต้ม ปลาทอด
- เป็นน้ำพริกชาวบ้านที่ทำขึ้นง่ายๆ ส่วนใหญ่ชาวประมงชายฝั่งทำกินกันเป็นประจำ เพราะรสชาติอร่อย เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่จัดหาเอง เช่น กะปิก็กี่ทำกันเอง กุ้งที่เป็นส่วนประกอบหลักก็หาเอง ทุกอย่างจึงสดสะอาดทำน้ำพริกจึงอร่อยเป็นธรรมดา ร้านอาหารตามชายหาดต่างๆ ของภูเก็ตรอร่อยหลายร้าน น้ำพริกภูเก็ตนี้นางแห่งเรียกน้ำพริกโจร

# น้ำพริกมะกรูด



## เครื่องปรุง

น้ำมะกรูด	15-18	ช้อนโต๊ะ
ปลากรอบป่นใช้ปลาสดจะได้เหนียวมาก	200	กรัม
พริกชี้หูสวน	60-70	กรัม
กระเทียมสดแกะเปลือก	60-70	กรัม
กะปิ	50	กรัม
น้ำปลา	5-6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2-4	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำปลากรอบที่เป็นตัวลนไฟพอร้อนและออกกลิ่นหอม แกะเอาแต่เนื้อโขลกให้พอน จากนั้นนำพริกชี้หูกับกระเทียมหนึ่งพองจะสุก เพื่อเวลาโขลกจะไม่ม่กลิ่นฉุน นำกะปิใส่ใบตองปิ้งไฟจนหอมจากนั้นนำพริก กระเทียม กะปิ โขลกเข้าด้วยกันจนละเอียดพอประมาณ แล้วใส่ปลาอย่างป่นโขลกต่อให้เข้ากับน้ำพริก ปรุงรสด้วยน้ำมะกรูด น้ำปลา น้ำตาลตามใจชอบ ควรให้เปรี้ยวกับเค็มคลอๆ กัน หวานตามติดๆ ให้กลมกล่อม รับประทานกับผักต่างๆ เผาไฟ จะลองผักสดก็ได้ เคียงกับหมูหวานหรือปลาก็เข้ากันดี

● น้ำพริกมะกรูดนี้มองดี ๆ แล้วคล้ายกับน้ำพริกกะปิทั่วไป จะต่างอยู่ตรงที่ใช้น้ำมะกรูดปรุงรสเปรี้ยวแทนน้ำมะนาวก็มีกลิ่นหอมแปลกออกไป

# น้ำพริกมะกอกกุ้งฝอย



## เครื่องปรุง

มะกอกไทยสุกหั่นทั้งเปลือก	300	กรัม
กุ้งฝอยต้มกับเกลือเล็กน้อย	300	กรัม
พริกชี้ฟ้าปิ้งไฟพอสุก	100-120	กรัม
หอมแดง	100	กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	60-70	กรัม
ต้นหอมหั่นซอย	6-7	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่นซอย	5-6	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	5-6	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำหอมและกระเทียมโขลกพอแตก ตามด้วยพริกชี้ฟ้าเผา ค่อยๆ โขลกพอละเอียด นำกุ้งที่ต้มไว้ค่อยๆ โขลกไปกับเครื่องน้ำพริกจนเข้ากันดี จนละเอียด จากนั้นใส่เนื้อมะกอกสับคลุกให้เข้า กับน้ำพริกจนเข้ากัน ปรุงรสด้วย น้ำปลา การปรุงรสค่อยๆ เติมให้เค็มเข้ากับความเปรี้ยวของเนื้อมะกอกหรือจะตำรสเปรี้ยวแหลมด้วยน้ำตาลเล็กน้อยก็ได้ตามใจชอบ เสร็จแล้วโรยด้วยต้นหอมผักชีซอย

● น้ำพริกมะกอกนี้รับประทานเคียงกับหมูสามชั้นต้มพอเปื่อย หรือหนึ่งก็ได้ หั่นเป็นชิ้นพอคำ และแนมด้วยผักต้มหรือผักสดก็ได้

# น้ำพริกมะขามเปียกสูตร 1



## เครื่องปรุง

ส้มมะขามเปียกล้างแล้วหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
กระเทียมแกะเปลือกออกแล้ว	2	หัว
หอมแดง	2	หัว
กะปิตี๋อบโตงเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
มะเขือขี้เหล็กและเม็ดดอกหั่นละเอียด	1	ผล
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนชา

## วิธีปรุง

นำพริกชี้หูสวน กระเทียม หอมแดง ส้มมะขามเปียก กะปิเผามาโขลกให้เข้ากัน ใส่มะเขือที่เตรียมไว้คลุกเคล้าให้เข้ากันตักออกใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาดี ชิมรสตามความพอใจรับประทานกับผักสด เช่น ถั่วพู ยอดกระถิน แดงกวา มะเขือเปราะ มะเขือยาว มะเขือเจ้าพระยา ยอดผักบุ้ง สายบัว หัวปลีลวก ยอดแคลวก ยอดมะระลวก ยอดมะระขี้น้ำต้ม หรือจะรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ก็ได้



# น้ำพริกมะขามเปียกสูตร 2



## เครื่องปรุง

พริกแห้ง	3 เม็ด
กระเทียม	10 กลีบ
กุ้งแห้ง	2 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1 ช้อนชา
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1 ช้อนโต๊ะ
ส้มมะขามเปียก	1 ถ้วย

## วิธีทำ

1. พริกแห้ง แขน้ำผ่าเอาเมล็ดออก
2. โขลกพริกแห้งที่แช่น้ำนึ่งแล้วกับกระเทียม กุ้งแห้ง กะปิ ให้ละเอียดดีแล้ว
3. ส้มมะขามเปียกสับให้ละเอียด ใส่ลงคลุกกับน้ำพริกที่ตำไว้ ใส่น้ำตาล น้ำปลา ชิมรส เปรี้ยว เค็ม หวาน
4. รับประทานกับผักสด หรือใช้น้ำพริกคลุกข้าวอร่อยดี



# น้ำพริกมะขามเปียกสูตร 3



## เครื่องปรุง

มะขามเปียกสับละเอียด ควรใช้มะขามที่เปรี้ยวไม่มากมีรสหวานติดมาด้วยสีจะไม่ดำ	300	กรัม
ปลากรอบหรือกุ้งแห้งตำพอป่น	300	กรัม
พริกชี้ฟ้าแห้ง 30 เม็ด หรือประมาณ	50	กรัม
หอมแดง 20 หัว หรือประมาณ	150	กรัม
กระเทียม 50 กลีบ หรือประมาณ	30	กรัม
พริกชี้หูสวน 50 เม็ด หรือประมาณ	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	80-100	กรัม
น้ำปลา	5-6	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	3	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำพริกแห้ง หอม กระเทียมคั่วพอเหลือง นำปลากรอบลงไฟเพื่อให้กรอบและหอม จากนั้นแกะเอาแต่เนื้อ แล้วนำกะปิห่อใบตองเผาไฟพอออกกลิ่นหอม จากนั้นโขลกทั้งหมดให้ละเอียด โดยเริ่มจากพริกแห้ง ปลากรอบพอละเอียดตามด้วยกระเทียม หอม โขลกต่อ พอหอม กระเทียมแหลกแบบหยาบๆ จึงตามด้วยพริกชี้หูโขลกต่อจนพริกแตกพอละเอียด และให้ทุกอย่างเข้ากันอย่างพอดี จากนั้นใส่มะขามเปียกที่สับไว้ให้เข้ากับน้ำพริกที่โขลกไว้แล้ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ให้รสเปรี้ยวจากเนื้อมะขาม เข้ากับรสเค็มและหวานเท่าๆ กัน หรือปรุงรสตามใจชอบ รับประทานกับผักสด ผักต้ม รับประทานเคียงกับกุ้งเผาหรือปลาสดอย่างจะเข้ากันดี หรือจะคลุกกับข้าวร้อนๆ ก็เข้ากันได้ดี

# น้ำพริกมะขามสด



## เครื่องปรุง

กะปิเผาไฟพอหอม	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมปอกแล้วหั่นหยาบๆ	1	ช้อนโต๊ะพูน
พริกชี้หนูเด็ดก้านล้างสะอาด	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	2	ช้อนโต๊ะ
มะขามสดขูดผิวหั่นเล็ก ๆ	1 / 4	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อหมูสับ	1 / 4	ถ้วย
น้ำมัน	2 - 3	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. โขลกกะปิ กับ กระเทียมให้ละเอียด ใส่พริกชี้หนูบุบเบาๆ พอแตก ใส่มะขามโขลกรวมกัน ปรุงรสน้ำตาล น้ำปลา และใส่หมูสับเคล้าให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำพริกลงผัดไฟกลางค่อนข้างอ่อน ผัดจนหมูสุก และน้ำพริกแห้ง ชิมรสให้มี 3 รส ตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือ ถั่วฝักยาว ฯลฯ

# น้ำพริกมะขามสดปูเค็ม



## เครื่องปรุง

มะขามสดอ่อน ๆ	10 ฝัก
กระเทียมปอกเปลือก	1 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	1 หัว
กะปิ	2 ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 ช้อนชา
ปูเค็ม	2 ตัว

## วิธีทำ

1. ขูดผิวมะขามสดออกให้หมด ถ้ามีเม็ดแคะเม็ดออกผ่าซีก ล้างน้ำใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ
2. ล้างปูเค็มให้สะอาดใส่ซามกันล็ก เทน้ำเตีอดลงจนท่วม ตักปูเค็มขึ้นให้สะเด็ดน้ำ แคะกระดองปูออกจากตัว และตัดปูเป็นชิ้น ๆ
3. โขลกกะปิ ใส่กระเทียม หัวหอม ให้ละเอียด ใส่มะขามสดโขลกให้ละเอียดอีกครั้ง จึงใส่พริกชี้ห่นบุบ (ถ้าชอบเผ็ดโขลกละเอียด)
4. เติมกุ้งแห้งป่น น้ำตาลปีบ และปูเค็มคลุกให้เข้ากัน ให้ได้ 3 รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ด ถ้าเค็มไม่พอ เติมน้ำปลาอีกนิดหน่อย
5. ตักใส่ถ้วยรับประทานกับผักสดต่างๆ เช่น แตงกวา มะเขือ ชมัน และของเค็ม เช่น เนื้อเค็มหรือปลาสดลิตฟู แกล้มตามชอบ

# น้ำพริกมะขามอ่อน



## เครื่องปรุง

มะขามอ่อนสด	2	ขีด
กระเทียม	2	หัว
หัวหอมแดง	5	หัว
กะปิ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	50	เม็ด
เนื้อปลาช่อนย่างแกะเอาแต่เนื้อ	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	5	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำมะขามอ่อนมาขูดผิวให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาดพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำกะปิ กระเทียม หอมแดงมาโขลกให้ละเอียด ใส่มะขามที่เตรียมไว้ลงได้ ส่วนพริกชี้หูสวนโขลกพอหยาบไม่ต้องละเอียด ใส่เนื้อปลาช่อนย่างที่เตรียมไว้ โขลกให้ทั่วกันอีกครั้งปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาดี ชิมรสให้แซบถูกใจถูกคอ

นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืช พอกระทะร้อนนำเครื่องที่โขลกไว้ลงผัด ด้วยไฟอ่อนๆ ชิมรสปรุงเพิ่มตามที่ต้องการ เสร็จตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือรับประทานกับข้าวเหนียวก็พิเศษไปเลย

# น้ำพริกมะเขือเทศ



## เครื่องปรุง

มะเขือเทศ	1 ถ้วย
กุ้งแห้งป่น	1 / 4 ถ้วย
กะปิเผาไฟ	1 ช้อนชา
หอมแดง	3 - 4 หัว
กระเทียม	1 - 2 หัว
น้ำตาล	1 - 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้า	3 - 5 เม็ด

## วิธีทำ

1. ย่าง หรือ อบมะเขือเทศพอสุก
2. กะปิเผาไฟให้หอม เผาหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า
3. โขลก หอม กระเทียม กะปิ พริกชี้ฟ้า ให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้ง มะเขือเทศ โขลกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว คนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ รับประทานกับ ผักสด ผักทอด หรือ ผักต้ม แหนมด้วย หมูทอด หมูกรอบ

# น้ำพริกมะเขือเผา



## เครื่องปรุง

มะเขือยาว	1	ลูก
หอมแดง	5	หัว
กระเทียม	1	หัว
พริกชี้ฟ้าแดง เหลือง	5 - 7	เม็ด
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. เผามะเขือยาว หอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้า
2. โขลกเครื่องที่เผาทั้งหมด ยกเว้นมะเขือยาว พอละเอียดแล้ว ใส่มะเขือยาวที่ลอกเปลือกออกและหั่นเป็นท่อนๆ แล้ว โขลกรวมกับเครื่องน้ำพริก ปรุงรสด้วย น้ำปลา มะนาว เต็มน้ำสุกเล็กน้อย ชิมรสตามชอบ โรยหน้าด้วยงาคั่ว
3. รับประทานกับ ไข่ต้ม ปลาฟู ผักสด และผักต้ม



# น้ำพริกมะเขือพวงสูตร 1



## เครื่องปรุง

มะเขือพวงย่างไฟ	25	เม็ด
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ช้อนชา
พริกชี้ฟ้าเขียวแดงเผา	10	เม็ด
เนื้อปลาทุย่าง	2	ตัว
มะดันซอยเอาแต่เนื้อ	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกออก	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว ตามสมควร		

## วิธีปรุง

นำปลาทุย่างที่แกะเนื้อออกแล้วลงโขลกรวมกับกะปิตี๋เผา มะดันซอย พริกชี้ฟ้า กระเทียม มะเขือพวงพอหยาบๆ เสร็จตักใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ชิมรสตามต้องการ  
รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ มะเขือยาว มะเขือเจ้าพระยา มะเขือขึ้น  
หรือผักลวก เช่น ผักแว่น แพงพวย หัวปลีต้ม ดอกแคลวก ฯลฯ

# น้ำพริกมะเขือพวงสูตร 2



## เครื่องปรุง

มะเขือพวงเด็ดล้างน้ำสะอาดเผาไฟพอสุก	300	กรัม
ปลากรอบจะใช้ปลากดเนื้อจะเยอะกว่า 2 ไม้หรือ	300	กรัม
พริกชี้ฟ้าเผาไฟพอสุก 18-20 เม็ด หรือ	150	กรัม
พริกชี้หูสวน 25-30 เม็ด หรือ	15	กรัม
กะปิห่อใบตองเผาไฟพอหอม	4	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือก 20-25 กลีบ หรือ	20	กรัม
น้ำปลา	3-5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	2-3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	5-6	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

แกะเนื้อปลากรอบค่อยๆ โขลกพอแตก ตามด้วยกระเทียมโขลกพอขำ และตามด้วยพริกชี้หูสวน จากนั้นค่อยๆ โขลกพอละเอียดทั้งปลากรอบ กระเทียม พริกชี้หู จากนั้นนำมะเขือพวงที่เผาพอสุกแล้วใส่ลงไป ค่อยๆ บุกพอแตก แล้วตามด้วยพริกชี้ฟ้าเผา แล้วค่อยๆ โขลกให้ทั้งหมดเข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ให้เปรี้ยวกับเค็มเท่าๆ กัน หวานตามติดๆ รสจะกลมกล่อม หรือจะปรุงรสตามใจชอบ รับประทานพร้อมกับผักสดทั่วไป

# น้ำพริกมะเขือยาว



## เครื่องปรุง

มะเขือยาวเผา	2 ลูก
พริกสดเผา	3 เม็ด
หอมเผา	5 หัว
กระเทียมเผา	1 หัว
เกลือ	1 ช้อนชา
ไข่ต้ม	1 ฟอง
ใบสะระแหน่	1 / 2 ถ้วย
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. ลอกเปลือกมะเขือยาวหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ปอกเปลือกพริกเผา หอมเผา กระเทียมเผา
2. โขลกพริก หอม กระเทียม ให้ละเอียด ใส่เกลือ ใส่มะเขือยาว โขลกให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะพอร้อน ใส่น้ำพริก ผัดให้หอม ตักออกใส่ถ้วย
4. ปอกไข่ต้ม หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในน้ำพริก คนให้ทั่ว รับประทานกับใบสะระแหน่ กระถิน และผักสดอื่นๆ ผักทอด แหนมด้วยไข่ต้ม

# น้ำพริกมะดันสด



## เครื่องปรุง

มะดันสด	10	ผล
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกออกแล้ว	1	หัว
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
มะอึ๊กขูดขนหั่นชิ้นเล็กๆ	1	ลูก
กุ้งแห้งป่น	1	ช้อนชา
ปลากรอบป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี		

## วิธีปรุง

โขลกพริกชี้หู กระเทียม เนื้อมะดันสดเข้าด้วยกัน แล้วตามด้วยกุ้งแห้ง ปลากรอบ มะอึ๊ก โขลกให้ละเอียดเข้ากันอีกครั้ง เสร็จตักใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลาดี ชิมรสตามต้องการ ถ้าชอบเปรี้ยวมากก็เติมมะดันลงไปอีก

รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ ถั่วพู ยอดกระถิน ผักกระเฉด ยอดชะอม ยอดผักบุ้งลวก หัวปลีลวก

# น้ำพริกมะเดื่อ



## เครื่องปรุง

มะเขือเทศลูกใหญ่สุก	200	กรัม
กุ้งนางตัวใหญ่	200	กรัม
ปลาตุกหรือปลาช่อนย่างหรือปลาป่นสำเร็จ	500	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง เขียว เหลือง	120	กรัม
หอมแดงแกะเปลือก	150	กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	50	กรัม
กะปิห่อใบตองเผาไฟพอหอม	30	กรัม
ปลาร้าอย่างดี	30	กรัม
น้ำมะนาว	6-8	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3-4	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

1. เฝ้ามะเขือเทศพอระอุ ลอกเปลือกออก หั่นเป็นเสี้ยวบางตามลูก นำเมล็ดออกเสร็จแล้วพักไว้
2. นำกุ้งไปเผาไฟ แยกหัวออกให้สุกมากๆ (แต่อย่าให้มันออก) ส่วนตัวกุ้งเผาสุกแบบน้ำตก แกะเปลือกแล้วเอาเส้นดำกลางหลังออก และแกะเนื้อกับมันของหัวกุ้งออกแยกไว้กับเนื้อกุ้ง ซึ่งหั่นเป็นชิ้นหยาบๆ ขนาดปลายนิ้วก้อย
3. ปลาย่างแกะเอาแต่เนื้อ
4. เฝ้าพริกชี้ฟ้าให้สุกลอกผิวออก หั่นเป็นท่อนแล้วนำไปโขลกกับหอม กระเทียม กะปิเผา มันเนื้อจากหัวกุ้ง และปลาย่าง โขลกรวมให้เข้ากันแต่ไม่ต้องละเอียดมาก ตักใส่ชามไว้
5. ต้มปลาร้าจนสุกและเปื่อย กรองเอากากทั้งหมดทิ้ง ใช้แต่น้ำครึ่งถ้วย หรือ 5-6 ช้อนโต๊ะ
6. จากนั้นนำน้ำพริกที่ปรุงใส่ชามไว้ ใส่มะเขือเทศ เนื้อกุ้งและน้ำปลาร้า คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำตาลตามใจชอบ รับประทานกับผักสดทั่วไป

# น้ำพริกมะม่วง



## เครื่องปรุง

มะม่วงดิบรสเปรี้ยวสับ	2 ถ้วย
กุ้งแห้งป่น	1/2 ถ้วย
กะปิ	2 ช้อนโต๊ะ
หอมแดงหั่น	1/4 ถ้วย
พริกชี้ฟ้าแดง เขียว อย่างละ	3 เม็ด
พริกชี้หนู	10 เม็ด
น้ำปลา	1/4 ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1/4 ถ้วย

## วิธีทำ

1. โขลกหัวหอม พริกชี้ฟ้าหั่นเป็นท่อนและกะปิเข้าด้วยกัน ใส่กุ้งแห้งลงจนเข้ากัน
2. ใส่มะม่วงดิบลงคลุก พริกชี้หนูบดพอแตก ถ้าชอบเผ็ดมากจึงตำละเอียด
3. ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ถ้ามะม่วงดิบเปรี้ยวไม่พอจะบีบมะนาวผสมให้ให้รสแหลมขึ้นก็ได้
4. รับประทานกับผักสดต่างๆ เช่น แตงกวา มะเขือ ชิมี่นขาว และอื่นๆ ตามชอบ แกลั้มด้วยปลา สลิดทอดก็อร่อยยิ่งขึ้น



# น้ำพริกมะม่วงเปรี้ยว



## เครื่องปรุง

มะม่วงดิบ (เปรี้ยวๆ)	1	ผล
กุ้งแห้งป่น	1/2	ถ้วย
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
กะปิตี๋อบโตงเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

ปอกมะม่วงแล้วสับๆ ซอยละเอียดโขลกกับพริกชี้หูที่เด็ดก้านออกแล้ว กระเทียม กะปิตี๋เผาให้พอหยาบๆ ไม่ต้องละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ เติมน้ำสุกเล็กน้อย ชิมรสตามต้องการ เสร็จตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือข้าวสวยร้อนๆ หรือหมูหวาน หรือกุ้งแห้งหวานก็อร่อยเด็ดแล้ว

# น้ำพริกมะม่วงแดง



## เครื่องปรุง

ปลากรอบปน	2	ถ้วย
กะปิเผา	1	ช้อนโต๊ะ
มะม่วงสับเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาว ๆ	1 / 4	ถ้วย
พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดแช่น้ำ	12 - 15	เม็ด
แมงดาหอม	1	ตัว
กระเทียม	12	หัว
หอม	12	หัว
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	2 - 4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. ให้พริกแห้งสะอาดน้ำ หั่นเป็นชิ้นๆ คั่วไฟอ่อนให้เหลืองกรอบ (อย่าให้ไหม้จะขม)
2. ซอยหอมกระเทียมคั่ว พรมน้ำคั่วให้สุกหอม
3. โขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่หอม กระเทียม กะปิ โขลกจนเข้ากัน แล้วใส่ปลากรอบ มะม่วงสับ ผักแมงดาหอมใส่ลงไปปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา เกล้าให้เข้ากัน
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ผัดเครื่องน้ำพริกทั้งหมดด้วยไฟอ่อน ผัดจนทั่วกันดี ตักออก
5. รับประทานกับผักสด ผักทอด และหมูกรอบ หรือจะใช้เป็นน้ำพริกคลุกข้าวก็ได้

# น้ำพริกมะยม



## เครื่องปรุง

มะยมแกะเม็ดออก	500	กรัม
กุ้งแห้งคั่วพอร้อนแล้วโขลกปน	500	กรัม
พริกชี้หูสวน	100	กรัม
กระเทียมแกะเปลือก	100-120	กรัม
กะปิใส่ใบตองเผาพอหอม	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4-5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	3-4	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

แกะเม็ดมะยมออกแล้วใส่ครก ค่อยๆ โขลกจนละเอียด เสร็จแล้วพักไว้ นำพริก กระเทียม โขลกเข้าด้วยกัน พอเริ่มละเอียดใส่กะปิ แล้วโขลกต่อให้เข้ากัน ตามด้วยเนื้อมะยมที่โขลกแล้ว คลุกกั้วๆ กับเครื่องน้ำพริก แล้วใส่กุ้งแห้งที่ป่นไว้แล้ว คลุกและโขลกให้ทั้งหมดเข้ากัน จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ให้รสเปรี้ยวของมะยมกลมกล่อมกับน้ำปลา ส่วนน้ำตาลคอยตัดรสเปรี้ยวให้เข้ากับเค็ม และไม่เปรี้ยวจัดจ้านเกินไป ให้หวานกับเค็มเท่าๆ กัน แล้วจะกลมกลืนกับเปรี้ยวของมะยมไปในตัว น้ำพริกมะยมรับประทานได้ทั้งสด หรือจะนำไปผัดกับน้ำมันเล็กน้อยให้สุกก็ได้ รับประทานกับผักสดต่างๆ และจะเข้ากันดีกับปลาทอดให้กรอบ หรือปลาแห้งทอด

# น้ำพริกมันกุ้งสูตร 1



## เครื่องปรุง

กุ้งนาง	5 ตัว
พริกชี้หนูสด	20 เม็ด
กระเทียมแกะเปลือกแล้ว	15 กลีบ
กะปิตี๋อบโตงเผาไฟ	1 ช้อนโต๊ะ
มะอึ๊กขูดขนล้างหั่นบางๆ	1 ผล
น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว ตามสมควร	

## วิธีปรุง

กุ้งล้างน้ำแล้วต้มพอสุก แกะเปลือกเอามันกุ้งใส่ถ้วยไว้ต่างหาก โขลกพริกชี้หนูเด็ดก้านทิ้ง กระเทียม กะปิตี๋เผาให้ละเอียดรวมกัน ใส่เนื้อโขลกให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย นำมะอึ๊กหั่นบางๆ ใส่ถ้วย น้ำพริก ปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี ชิมรสตามแต่ต้องการ นำมันกุ้งมาราดหน้าน้ำพริก ที่ใส่ถ้วยไว้ รับประทานกับผักสด

# น้ำพริกมันกุ้งสูตร 2



## เครื่องปรุง

มันกุ้ง	1	ถ้วย
หอมซอย	1 / 4	ถ้วย
กระเทียมซอย	1 / 4	ถ้วย
พริกเหลือง	8 - 10	เม็ด
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา

## วิธีทำ

1. นึ่งมันกุ้งให้สุก คั่วหอมซอย กระเทียมซอย และพริกเหลือง เผากะปิให้หอม
2. โขลกพริก หอม กระเทียม กะปิ เกลือเข้าด้วยกัน
3. ใส่มันกุ้งนึ่งลงโขลกให้ทั่ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลคนให้เข้ากัน
4. รับประทานกับผักสด หรือใช้คลุกข้าวรับประทานก็ได้

# น้ำพริกมันกุ้งสูตร 3



## เครื่องปรุง

มันกุ้งสด (มีขายตามตลาดสดทั่วไป)	500 กรัม
หอมแดง	100 กรัม
กระเทียม	80 กรัม
พริกชี้ฟ้าแดง เหลือง	100 กรัม
กะปิห่อใบตองเผาไฟพอหอม	30 กรัม
น้ำมะนาว	5-6 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4-5 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1-2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

- นำหอมแดง กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง เหลืองหั่นซอย แล้วนำไปคั่ว ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย พอออกกลิ่นหอมยกลงพักไว้ (ควรแยกกันคั่ว)
- นึ่งมันกุ้งจนสุกแล้วพักไว้
- โขลกพริก หอม กระเทียมเข้าด้วยกันพอละเอียด ใส่กะปิเผาไฟ แล้วโขลกต่อไปจนเนื้อน้ำพริกกับกะปิเข้ากัน จากนั้นใส่มันกุ้งที่หนึ่งไว้ ค่อยๆ โขลกจนเครื่องปรุงน้ำพริกเข้ากัน แล้วปรุงรสด้วย น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลให้เปรี้ยวกับเค็มเท่าๆ กัน หรือจะให้เปรี้ยวนำเค็มแบบเหลือมๆ โดยที่รสหวานตามหลังไปติดๆ หรือให้ทั้งสามรสกลมกลืนกันก็ได้ น้ำพริกมันกุ้งนี้ใช้คลุกข้าวร้อนๆ รับประทานได้ เคียงด้วยกุ้งเผา ปลาเผาเด็ดมาก ตัวน้ำพริกใช้รับประทานกับผักสด แบบเดียวกับน้ำพริกกุ้งสด เหมาะที่สุดคือ ชมันขาว ผักกาดขาว แดงกวา
- จะต่างกับน้ำพริกกุ้งสดบ้างตรงที่ใส่กะปิ หอม กระเทียมคั่วหั่นซอย และใช้พริกใหญ่



# น้ำพริกแมงดา



## เครื่องปรุง

แมงดาหนา	2	ตัว
พริกชี้หนู	15	เม็ด
กระเทียม	10	กลีบ
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	1	ช้อนโต๊ะ
มะอึ๊ก	1	ลูก
มะเขือพวง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสุก	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

1. ชูดขนมะอึ๊ก ล้างให้สะอาด ซอยให้ละเอียด
2. ลวกแมงดาหนาพอสุก
3. โขลกกระเทียม กะปิ เข้าด้วยกัน ให้ละเอียด ฉีกแมงดา 1 ตัว ใส่ลงโขลกให้แตก ใส่มะอึ๊ก พริกชี้หนู 10 เม็ด บุบพอดแตก ใส่กุ้งแห้ง มะเขือพวง บุบพอดแตก
4. ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ น้ำสุก ชิมรสตามชอบ
5. ตักใส่ถ้วย ฉีกแมงดาที่เหลือกับพริกชี้หนู ที่เหลือโรยหน้า
6. รับประทานกับผักสด หรือผักต้ม แหม่มด้วยปลาทู

# น้ำพริกกระเทียม



## เครื่องปรุง

กะป๋อไบตองเผาไฟ	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
ระกำเจียนเอาแต่เนื้อ	5	ผล
กระเทียมแกะเปลือกออก	3	หัว
กุ้งแห้งป่น	2	ช้อนโต๊ะ
มะอึกขูดขนหั่นละเอียด	1	ลูก
น้ำปลาดี น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ตามพอใจ		

## วิธีปรุง

นำพริกชี้หู กะปืดี้ กระเทียม เนื้อระกำ มะอึก กุ้งแห้งมาใส่ครก โขลกให้ละเอียดเข้ากัน ตักออกใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ชิมดูให้ได้รสตามต้องการ รับประทานกับผักสดหรือข้าวสวยร้อนๆ

# น้ำพริกลงเรือ



## เครื่องปรุง

กระเทียมปอกเปลือก	20 กรัม
กะปิ	3 ช้อนโต๊ะ
มะดันซอย	5 ผล
ระกำหั่นบาง ๆ	5 ผล
มะอึ๊กหั่นบาง ๆ	5 ผล
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หนู หรือพริกเหลืองหั่นบาง ๆ	1 - 2 ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งอย่างดีโขลกละเอียด	1 / 2 ถ้วย
น้ำตาลปีบ	4 - 5 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสำหรับผัด	1 ช้อนโต๊ะ
หมูหวาน	1 / 2 ถ้วย
ไข่เค็ม	1 ฟอง
ปลาตุ๋นฟูกรอบ	1 / 2 ถ้วย

## วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม กะปิ ให้ละเอียด ใส่มะดันซอย โขลกละเอียด ใส่ระกำ มะอึ๊ก โขลกให้เข้ากัน ใส่พริกบวบพอดแตก ใส่น้ำตาล
2. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟ ใส่น้ำพริกลงผัด ใส่กุ้งแห้งและหมูหวาน ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้มี 3 รส
3. การจัด ตักน้ำพริกใส่ชาม ปั้นไข่เค็มเล็กๆ โรยหน้า แหนมด้วยหมูหวาน และปลาตุ๋นฟูรับประทานกับผักดิบ เช่นแตงกวา กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ใบมะกอก มะเขือต่างๆ

# น้ำพริกปลาร้าพริกขี้หนูหวาน



## เครื่องปรุง

ปลาตุกหรือปลาช่อนตัวขนาด	500-700	กรัม
หมูสามชั้น	250-300	กรัม
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	6-8	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูสวน	25-30	กรัม
กระเทียม	40-50	กรัม
กะปิ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	5-7	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3-5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2-3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมดอง	3-4	หัว
น้ำกระเทียมดอง	1-2	ช้อนโต๊ะ
ไข่เค็ม	3-4	ฟอง
มะเขือเปราะ	4-5	ลูก
ผักชี	3	ต้น

## วิธีปรุง

1. ปอกเปลือกกระเทียม แล้วแบ่งเป็นสองส่วนเท่าๆ กัน ประมาณที่ละ 20 กรัม โขลกรวมกับพริกขี้หนูสวนและกะปิให้ละเอียด (ถ้าจะให้มีกลิ่นดีควรเผากระปิด้วยการห่อใบตอง) จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ช้อนสำคัญใส่ น้ำต้มสุกราว 3 ช้อนโต๊ะ ชิมดูให้กลมกล่อม ชาติเหลืออะไรเติมตามใจชอบ ส่วนกระเทียมที่เหลือบุบพอแตกสับละเอียด เจียวพอแตกกลิ่นจนหอม ใช้น้ำมัน 2-3 ช้อนโต๊ะ จากนั้นนำน้ำพริกที่ตำไว้มาผัดเข้ากัน เสร็จแล้วพักไว้

2. ต้มหมูสามชั้นจนเปื่อย แล้วหันเป็นชิ้นเล็กๆ นำน้ำมันที่เหลือตั้งไฟ แล้วนำหมูลงไปผัด รุ้งรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลให้รสจัด เค็ม หวานเท่าๆ กัน โดยใช้ น้ำปลา น้ำตาล ที่เหลือจากปรุงน้ำพริกครั้งแรก

3. ทำความสะอาดปลา หนึ่งจนสุก แล้วแกะเอาแต่เนื้อ ยีให้ฟูแล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนจนเหลืองกรอบ ตักพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นซอยกสับกระเทียมดองบางๆ แล้วนำไข่แดงของไข่เค็มผ่าเป็นชิ้นเล็กๆ พักไว้

4. นำน้ำพริกที่ปรุงแล้ว หมูที่ผัดมาผสมกระเทียมดอง คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะ เตรียมหน้าออกจำหน่าย

## วิธีตักขาย

ตักน้ำพริกที่ปรุงแล้วตามข้อ 4 ตักใส่ถาดพอประมาณ แล้วตักหมูผัดใส่ตาม โรยด้วยเนื้อปลาทอดและกระเทียมดอง พร้อมไข่แดงของไข่เค็มอย่างละพอประมาณ และโรยผักชี รับประทานเคียงกับผัดสด เช่น กะหล่ำปลี มะเขือ แตงกวา ถั่วฝักยาวได้ทั้งดิบและต้มสุก ผู้ขายต้องใส่ผักเคียงพร้อมกับน้ำพริกด้วย

# ข้าพริกสุกกุ้ง



## เครื่องปรุง

พริกชี้หูสวนไม่เด็ดก้าน	15	เม็ด
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	2	ชิ้นโต๊ะ
กระเทียมแกะเปลือกออก	1	หัว
แมงดาหนา	1	ตัว
เนื้อปลาหมอต้มสุก	1	ตัว
น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี น้ำมะนาว ตามพอใจ		

## วิธีปรุง

นำกระเทียม พริกชี้หู กะปิตี๋ใส่ครก ตำให้เข้ากัน แมงดาหนาปิ้งไฟ แล้วหั่นละเอียดตำใส่ลงไป ด้วยผสมเนื้อปลาหมอต้มสุกคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักออกใส่ถ้วย ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาดี น้ำมะนาว ชิมดูให้ได้รสตามต้องการ รับประทานกับผักสด หรือผักดองหรือผักลวกได้ทั้งนั้น

# พื้้าพริกกะเทียม



## เครื่องปรุง

ลูกบ๊วยดองเอาแต่เนื้อ	5	ลูก
กระเทียมแกะเปลือก	1	หัว
กะปิตี๋ห่อใบตองเผาไฟ	1	ซ็อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวน	15	เม็ด
น้ำมะนาว	1	ผล
น้ำปลาดี	2	ซ็อนซา
น้ำตาลปีบ	1	ซ็อนโต๊ะ

## วิธีปรุง

นำกะปิตี๋ลงโหลกกับกระเทียม พริกชี้หูสวน เนื้อบ๊วยที่เตรียมไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากันปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ ชิมรสตามต้องการ ถ้าชอบเผ็ดมากก็เติมพริกป่นลงไปได้ เสร็จตักขึ้นใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด เช่น ขมิ้นขาว ถั่วพู ช่าอ่อนต้ม สะตอ ถั่วงอก มะเขือเจ้าพระยา แตงกวา ยอดชะอมลวกหรือชุบไข่ทอดก็ดี ยอดผักบุ้งนา ยอดกระถิน หรือจะรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ก็ได้