



เมี่ยงกุ้ง

เครื่องปรุง

เครื่องเคียง

กุ้งขาว	200	กรัม
พริกแดง	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
ขิง	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
ผักชี	100	กรัม
สาระแหน่	100	กรัม
ผักกาดหอม	3	ต้น

เครื่องปรุงน้ำเมี่ยง

พริกขี้หนูพื้นเมือง	1	ช้อนชา
กระเทียมคองทั้งเปลือก	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำกระเทียมคอง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างกุ้ง และเปลือก เติดหัวเด็ดหาง ต้มกุ้งถึงเส้นสีขาว ต้มสุกขึ้นบาง ๆ
- พริกแดง ขิง หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก
- ผักชี สาระแหน่ หั่นเป็นใบ ตัดผักกาดหอมท่อนยาวพอคำ
- ผสมกระเทียมคองและน้ำกระเทียมคองเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดยกลง ใส่เกลือ คนให้ละลาย ใส่น้ำมะนาว พริกขี้หนู คนให้เข้ากัน ชิมรสให้จัด
- จัดเสิร์ฟให้มารับประทานด้วยการจัดผักกาดหอมของบนจาน วางสาระแหน่ และผักชีและเครื่องเคียงอย่างละน้อยวางข้างบน ตักน้ำเมี่ยงพรมพอเป็นคำ ๆ



กุ้งต้มหวาน

เครื่องปรุง

กุ้งขาว	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	200	กรัม
น้ำเปล่า	6	ถ้วย

ผักสำหรับตกแต่ง เช่น ต้นหอม ยอดพริกขี้หนู

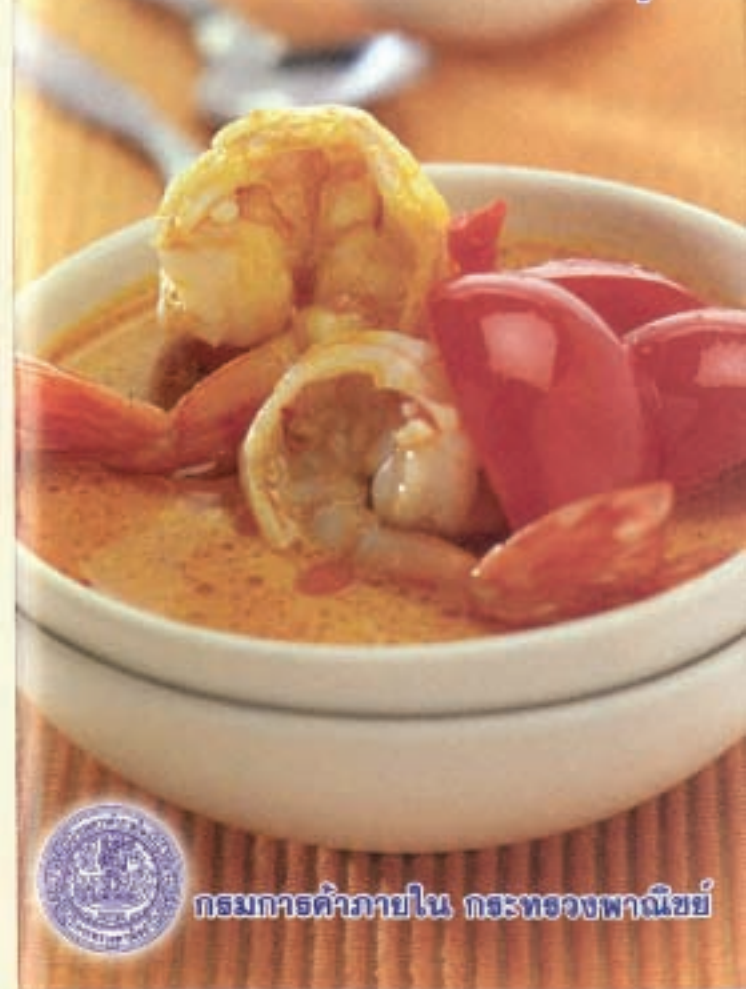
วิธีทำ

- ล้างกุ้งทิ้งเปลือกให้สะอาด ใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- ต้มน้ำให้เดือดหัวไฟปานกลาง ใส่น้ำตาล เกลือ เคี่ยวสักครู่
- พอน้ำตาลละลายและเดือดดี ใส่กุ้งลงต้มให้ขุ่นสุกเปื่อยเป็นเงาใส
- ตักกุ้งต้มหวานใส่จาน แต่งด้วยผักก่อนเสิร์ฟ



เมี่ยงกุ้ง... สูตรกุ้งสด

อาหารได้รสชาติ มากคุณค่าถ้ามี **กุ้ง**



กรมการข้าวภายใน กระทรวงพาณิชย์

