

ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้หมู



เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 1,000 บาท



รายได้



ประมาณ 9,000 บาทขึ้นไป/เดือน

ส่วนผสม



ส่วนผสมตัวแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ

- ❖ แป้งมันสำปะหลัง 1 กิโลกรัม
- ❖ แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำ 4 กิโลกรัม

ส่วนผสม ไส้หวานข้าวเกรียบปากหม้อ

- ❖ หัวผักกาดหวาน 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลปีบ 1 กิโลกรัม
- ❖ ถั่วลิสง ½ กิโลกรัม
- ❖ หอมแดง (หัวใหญ่) 1 กิโลกรัม
- ❖ รากผักชี 10 ราก
- ❖ น้ำมันพืช ½ กิโลกรัม
- ❖ เกลือ (เล็กน้อย)

ส่วนผสมสาकुไส้หมู

- ❖ สาकुเม็ดเล็ก 1 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำร้อน ½ ถ้วยตวง

เครื่องเคียง

ใบผักกาดหอม ผักชี พริกชี้หनु



ข้อแนะนำ

1. การนึ่งสาकुไส้หมู ใช้หนึ่งในลังถึงปูด้วยใบตองแทนหม้อข้าวเกรียบปากหม้อก็ได้
2. ถ้าต้องการทำปริมาณมาก ให้เพิ่มอัตราส่วนต่าง ๆ ขึ้นตามส่วน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อดินหรือหม้ออลูมิเนียม
- ❖ ขนาดกลาง
- ❖ เตาถ่าน
- ❖ ไม้พายเล็กๆ
- ❖ ถาด
- ❖ ถุงพลาสติก (ร้อน)
- ❖ ไม้จิ้ม

วิธีทำ



วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อ

1. ล้างหัวผักกาดหวานให้สะอาด แล้วสับให้ละเอียด
2. คั่วถั่วลิสงเอาเปลือกออก นำมาตำไม่ต้องละเอียด
3. ใส่น้ำมันงากระทะ นำหอมแดงที่หั่นละเอียดกับรากผักชีที่โขลกไว้ มาผัดให้เหลือง ใส่หัวผักกาดหวานสับ น้ำตาลปีบ เคี้ยวประมาณ 2 ชั่วโมง เพื่อให้น้ำตาลเหนียว ใส่เกลือเล็กน้อย คลุกให้ทั่ว
4. นำถั่วลิสงที่ตำมาคลุกกับไส้ที่ผัดไว้ (ในข้อ 3) ให้ทั่ว จะได้ไส้ที่เหนียวพอเหมาะ ตักใส่จานไว้
5. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และน้ำมาผสมกันตามส่วน
6. เอาน้ำใส่หม้อดินหรือหม้ออลูมิเนียมประมาณ 3/4 ของหม้อ ใช้ผ้าขาวบางจึงปากหม้อให้ตึง มัดด้วยเชือกครอบคอหม้อให้แน่น เหลือปากหม้อไว้เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำออกได้ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟ ปิดฝา พอน้ำเดือดจึงเปิดฝาออก ตักแป้ง 1 ช้อนโต๊ะ ละเลงเป็นวงกลมบนผ้า ปิดฝา
7. เมื่อแป้งสุก เปิดฝาดู ตักใส่ชามพอสมควร ใช้ไม้พายเล็ก ๆ ชุบน้ำ สะเด็ดน้ำ ซับเป็นสี่เหลี่ยม ตักใส่ถาด พรมด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว

วิธีทำสาकुไส้หมู

นำสาकुมาวนกับน้ำร้อนจนเหนียวนุ่ม ปั้นเป็นก้อนกลม กดให้แบน แล้วนำไส้ที่ปรุงไว้ปั้นเป็นก้อนกลม (แต่เล็กกว่า) ใส่ตรงกลาง ดึงแป้งสาकुปิดให้มิด ปั้นเป็นก้อนกลม จัดเรียงบนปากหม้อ (หรือจะใช้ลังถึงปูด้วยใบตอง) ปิดฝาดูสุก ตักใส่ถาด พรมด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว

สถานที่จำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน หมู่บ้าน

