

ข้าวหมูแดง

ส่วนผสม

1. เนื้อหมู	1/2	กิโลกรัม
2. เกลือ	1	ช้อนชา
3. พริกไทย	2	ช้อนโต๊ะ
4. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
5. ซอสถั่วเหลือง	2	ช้อนชา
6. น้ำมัน	1/4	ถ้วย
7. น้ำเปล่า	1/2	ถ้วย
8. สีส้มอาหารเล็กน้อย + ผงทำหมูแดง	1	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

- ล้างเนื้อหมูให้สะอาดเป็นชิ้นยาวและหนาพอดี นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกกับหมูให้เข้ากัน ใส่ น้ำ 1/2 ถ้วย หมักไว้ ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ก่อนนำไปตั้งไฟให้เติมน้ำอีก 1/2 ถ้วย พอเดือด เดี่ยวให้หมูสุกเหลือน้ำเล็กน้อย ยกทิ้งไว้ให้เย็น นำไปย่างไฟ นำต้ม หมูที่เหลือให้ละลายใส่ในน้ำราดข้าว

น้ำราดข้าว (สำหรับหมู 1 กิโลกรัม)

2. 1. น้ำซุปล	4	ถ้วย (ใช้ซุปล 1 ถ้วย	น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ
3. เกลือ	2	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
4. ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนชา	งามขาว	1	ช้อนโต๊ะ
5. ลูกผักชี	1	ช้อนโต๊ะ (ตัวให้หอมโขลกละเอียด)			

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวโพด 5-6 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ ½ ถ้วย คนให้เข้ากัน

ส่วนผสมพริกน้ำส้ม

1. น้ำส้มสายชู 1/4	ถ้วย	
2. น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ
3. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
5. ซีอิ๊วดำ	2	ช้อนโต๊ะ
6. เกลือ	1/2	ช้อนโต๊ะ
7. น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย

วิธีทำ นำส่วนผสมทั้งหมดมารวมกัน ตั้งไฟให้เดือดสักครึ่งยกลงให้เย็น ใส่พริกชี้ฟ้าแดงเขียวที่หั่นเป็นแว่นบาง ๆ ...#