

สร้างอาชีพ สร้างรายได้



ตำซั่ว

เส้นเล็ก

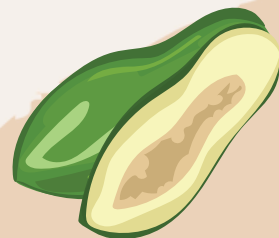


วัตถุดิบ

1. เส้นเล็ก (ลวกสุกแล้ว) 100 กรัม
2. หมูยอ (ลวกสุกแล้ว) 100 กรัม
3. มะเขือเทศ 100 กรัม
4. ถั่วงอกยาว 50 กรัม
5. มะกอก 30 กรัม
6. พริกแดงจินดา 30 กรัม
7. กระเทียม 10 กรัม
8. ผักชีฝรั่ง 10 กรัม
9. น้ำปลาร้า 5 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
11. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ช้อนโต๊ะ
12. น้ำมะขามเปียก 1/2 ช้อนโต๊ะ
13. น้ำมะนาว 1/2 ช้อนโต๊ะ
14. ผงชูรส 1 ช้อนชา
15. เม็ดกระถิน
16. หมูกระจก/แคบหมู

วิธีทำ

1. นำกระเทียม พริกแดงจินดา ถั่วงอกยาว ผงชูรส ใส่ครกตำพอบุบ
2. ปั่นรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว คลุกให้เข้ากัน ตามด้วยมะเขือเทศ และมะกอก คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง ชิมรสตามชอบ
3. นำเส้นเล็ก หมูยอ และผักชีฝรั่ง ใส่ลงครก คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง
4. ตักเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยเม็ดกระถิน หมูกระจก/แคบหมู เป็นอันเสร็จ



โดยสำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่
อาคารศูนย์ราชการกระทรวงแรงงาน ชั้น 1
ตำบลไสไทย อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ 0 7562 1279 โทรสาร 0 7562 1112