

ข้าวเกรียบปลา, กุ้ง



ข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย การนำเนื้อปลาหรือเนื้อกุ้งผสมเพิ่มลงไป เป็นการเพิ่มโปรตีนและเพิ่มกลิ่น รส จากปลาและกุ้งด้วย

วัตถุดิบ เนื้อกุ้งและเนื้อปลาเกือบทุกชนิดสามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบได้

ส่วนผสม		
แป้งมันสำปะหลัง	1	กิโลกรัม
เนื้อปลาสดบดละเอียด	300	กรัม
แป้งข้าวสาลี	130	กรัม
เกลือป่น	25	กรัม
พริกไทยป่น	25	กรัม
กระเทียมสับละเอียด	75	กรัม
น้ำตาลทราย	55	กรัม
น้ำปลาดี	50	กรัม
น้ำร้อน (น้ำเดือด)	450-500	กรัม

วิธีทำ

1. นำแป้งมันกับแป้งสาลีผสมกัน ร่อน 2 ครั้ง
2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องนวดแล้วนวดผสมให้เข้ากัน (ยกเว้น น้ำ น้ำแข็ง และแป้ง)
3. ค่อยๆ เติมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมน้ำ ถ้าแป้งแข็ง นวดจนแป้งมีเนื้อเนียน และเกาะตัวดี ใช้เวลานวดประมาณ 20 นาที (น้ำอาจจะใช้หมดหรือไม่หมดก็ได้)
4. แบ่งแป้งเป็นก้อนเท่าๆกัน แล้วนวดเพื่อไล่อากาศและปั้นเป็นแท่งยาวให้มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว
5. วางในลังถึงโดยใช้ใบตองรอง นึ่งนาน 45 นาที นำแท่งข้าวเกรียบออกจากลังถึง ปล่อยให้เย็น แล้วเก็บในตู้เย็น 1 คืน
6. นำมาหั่นเป็นชิ้นมีความหนา 2 มล. วางเรียงบนตะแกรงและตากแดดให้แห้ง ประมาณ 1-2 แดด

การบรรจุและเก็บรักษา ข้าวเกรียบดิบเก็บในภาชนะปิดสนิท ถ้าทอดแล้วใส่ในภาชนะที่ป้องกันการ ซึมผ่านของอากาศและไอน้ำ เช่น ถุงพลาสติกหรือขวดแก้ว แล้วปิดให้สนิท

วิธีรับประทาน ทอดด้วยน้ำมันปาล์มให้พอง กรอบ รับประทานเป็นอาหารว่าง