

จ๊อบไทย ช่อม่วง กุยช่าย			
ส่วนผสมแป้ง แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย แป้งมัน 2 ถ้วย แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย น้ำมันพืช ¼ ถ้วย น้ำ 4 ถ้วย แป้งมันสำหรับนวล 1 ถ้วย (ช่อม่วงให้ใส่น้ำดอกอัญชันลงในส่วนผสมของแป้ง ลดปริมาณของน้ำลง)			วิธีทำแป้ง 1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่า 1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่า 2. ใส่น้ำมันพืชเข้าด้วยกัน นำไปกวนจนแป้งสุก ประมาณ 70% 3. นำขึ้นจากกระทะ 4. นวดกับแป้งมัน (แป้งนวล) จนเหนียวนุ่มใช้ผ้าชุบน้ำ คลุมไว้ 5. ปล่อยให้โดนลม 6. นำไปวางบนลังถึงนึ่งไฟกลางประมาณ 12 นาที ยกลงพรม 7. ด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว
ส่วนผสมไส้ปลา ปลาช่อนหรือปลาทับทิม 1,200 กรัม (นึ่งหรือย่างให้สุกโขลกให้เป็นปุย) หมูหยอง 100 กรัม ข่าอ่อนโขลกบิบน้ำทิ้ง 1 ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่สับ 1 ถ้วย กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ รากผักชีสับละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย ซีอิ๊วขาว ¼ ถ้วย ซอสแมกกี้ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช ¼ ถ้วย หัวหอมซอยบาง ๆ เจียวพอเหลือง ½ ถ้วย กระเทียมเจียวโรยหน้า ¼ ถ้วย น้ำมันกระเทียมเจียว ¼ ถ้วย			วิธีทำไส้ปลา 1. โขลกกระเทียม พริกไทย รากผักชี ให้ละเอียด 2. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟพอร้อน ใส่กระเทียม พริกไทย 3. รากผักชี จนหอม ใส่หอมใหญ่ลงผัดจนสุก 4. ใส่ข่า เนื้อปลา ปูรสดด้วยซีอิ๊วขาว ซอสแมกกี้ น้ำตาลปีบ 5. น้ำตาลทราย ผัดจนแห้ง ใส่หอมเจียว ยกลงพักให้เย็น
ส่วนผสมไส้ไก่ สันในไก่บดละเอียด 250 กรัม หอมแดงซอย 250 กรัม หัวไชโป้วสับละเอียด 1 ถ้วย ถั่วลิสงป่น 150 กรัม รากผักชีหั่นฝอย 3 ต้น กระเทียมซอย 10 กรัม พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ 250 กรัม เกลือป่น 1 ½ ช้อนชา			วิธีทำไส้ไก่ 1. โขลกรากผักชี , กระเทียม , พริกไทย ให้ละเอียด 2. น้ำมันกระเทียมตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงผัด 3. ให้หอม ใส่น้ำตาลปีบผัดให้เหนียว ใส่หอมแดง 4. หัวไชโป้วผัดให้เข้ากัน ใส่เกลือป่น ผัดต่อไปจนแห้ง 5. ใส่ถั่วลิสงป่น ผัดให้เข้ากัน ยกลงพักไว้ให้เย็น



ส่วนผสมไส้กุยช่าย กุยช่าย 500 กรัม กระเทียมเจียว 10 ช้อนโต๊ะ เบ็กกิ้งโซดา 1 ช้อนชา เกลือป่น 2 ช้อนชา ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ เหน็ดหอมแช่น้ำหั่นชิ้นเล็ก 3 ดอก กุ้งแห้งลวกน้ำร้อนแช่ให้นิ่ม 50 กรัม	วิธีทำไส้กุยช่าย 1. กุยช่ายล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งสนิท ตัดโคนต้นขาวออก หั่นส่วนที่เหลือให้เป็นท่อนสั้นๆ ผสมเบ็กกิ้งโซดาและเครื่องปรุงรสทั้งหมดให้เข้ากัน 2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใส่กระเทียมสับละเอียดลงเจียวพอเหลือง ใส่ใบกุยช่ายลงผัดด้วยไฟแรง พอใบกุยช่ายสลดยกลงตักใส่กระชอน พักไว้ให้เย็น
ส่วนผสมไส้แครอท แครอทหั่นฝอย 500 กรัม กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1 ช้อนชา ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ เหน็ดหอมแช่น้ำหั่นชิ้นเล็ก 3 ดอก กุ้งแห้งลวกน้ำร้อนแช่ให้นิ่ม 50 กรัม	วิธีทำไส้แครอท 1. นำกระทะตั้งไฟพอร้อน ใส่กระเทียมสับเจียวพอเหลือง 2. ใส่แครอท ผัดพอสุก 3. ปรุงรสแล้วใส่กุ้งแห้ง ผัดให้เข้ากัน ยกลง พักไว้
ส่วนผสมไส้มันแกว มันแกวขูดหรือหั่นฝอย 500 กรัม กุ้งลวกน้ำร้อนแช่ให้นิ่ม 200 กรัม กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วขาว 3 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ	วิธีทำไส้มันแกว 1. ผสมมันแกวกับเครื่องปรุงรสเคล้าให้เข้ากัน 2. น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟพอร้อน ใส่กระเทียมเจียวให้หอม 3. ใส่มันแกว กุ้งแห้ง ลงผัดพอสุก ตักใส่กระชอนลงพักให้เย็น

น้ำจิ้ม		
ส่วนผสม พริกชี้หูแดงโขลกละเอียด 12 เม็ด ซีอิ้วดำหวาน 2 ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วขาว ½ ถ้วย น้ำส้มสายชู 1 ถ้วย น้ำตาลทราย 300 กรัม	วิธีทำ - ผสมส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน นำไปตั้งไฟพอเดือดสักครู่ ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น	



กวยช่ายแบบถาด			
ส่วนผสม			วิธีทำ
แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย	1. ล้างต้นกวยช่ายให้สะอาด หั่นขนาดครึ่งเซนติเมตร ใช้เฉพาะใบแล้วเคล้าด้วยเบ็กกิ้งโซดาให้ใบกวยช่ายชุ่ม 2. ผสมแป้งทุกชนิดให้เข้ากัน 3. ต้มน้ำให้เดือด เติมเกลือและน้ำตาลทรายคนให้ละลาย เหนียว ร้อนลงในแป้ง ใช้ไม้พายคนเร็วๆ ให้เข้ากันพอนวดได้นวดนาน 5 นาทีแล้วจึงใส่น้ำที่เหลือพร้อมใบกวยช่ายใส่น้ำมันคนให้เข้ากัน เทใส่ถาดหนึ่งในน้ำเดือดอีก 20 นาทีหรือจนกว่าขนมสุก
แป้งมัน	2	ถ้วย	
แป้งข้าวเหนียว	½	ถ้วย	
แป้งท้าวยายม่อม	½	ถ้วย	
น้ำเปล่า	3	ถ้วย	
น้ำมันพืช	¼	ถ้วย	
ใบกวยช่าย	500	กรัม	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
เบ็กกิ้งโซดา	1	ช้อนชา	
เกลือป่น	1 ½	ช้อนชา	

น้ำจิ้ม			
ส่วนผสม			วิธีทำ
พริกชี้หูแดงโหลกละเอียด	12	เม็ด	- ผสมส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน นำไปตั้งไฟพอเดือดสักครู่ ยกกลงทิ้งไว้ให้เย็น
ซีอิ๊วดำหวาน	2	ช้อนโต๊ะ	
ซีอิ๊วขาว	½	ถ้วย	
น้ำส้มสายชู	1	ถ้วย	
น้ำตาลทราย	300	กรัม	

