

ข้าวแช่



การทำน้ำลอยดอกไม้

ดอกมะลิตูม (ล้างสะอาด) ประมาณ	70	ดอก
ดอกกระดังงา ใช้เทียนอบลงไฟพอทั่วปีบกระเปาะและฉีกกลีบ	8-10	ดอก
ดอกกุหลาบมอญ	3	ดอก
เทียนอบ		

วิธีลอยดอกไม้

1. เก็บดอกไม้ตอนเย็นประมาณ 18.00 น. เด็ดขั้ว ล้างดอกมะลิให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ พอดอกไม้เริ่มบาน เอาน้ำใส่ขวดโหล หรือหม้อเคลือบ เอาดอกมะลิ ดอกกระดังงา กุหลาบมอญลงลอย (ถ้าใช้ดอกชมนาดมียาง ให้ใส่จอกเลย)
2. พอเช้าตรู่ ประมาณ 06.00 – 07.00 น. เอาดอกไม้ขึ้นให้หมดกรองด้วยผ้าขาวบางให้สะอาด อบควันเทียนสัก 3 – 4 ครั้ง หรือจนกระทั่งหอม ถ้าหน้าน้ำมีฝ้าลอย ก่อนเสิร์ฟกรองอีกครั้งก็ได้ ใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

การหุงข้าว

ข้าวสารเก่าเม็ดงามๆ ข้าวให้สะอาด ใส่หม้อหุงข้าวเหมือนหุงข้าวธรรมดา แต่หุงสวยๆ โดยใช้น้ำลอยดอกมะลิหุง เมื่อสุกแล้วเทลงตะแกรง ชัดด้วยน้ำเย็นจัด ให้หมดเมื่อน้ำข้าว แล้วห่อด้วยผ้าขาวบางเวลารับประทานตักใส่ชามแก้ว ใส่น้ำลอยดอกมะลิและน้ำแข็งทุบเป็นก้อนเล็กๆ เพื่อให้เย็น รับประทานกับเครื่องชนิดต่าง ๆ

เครื่องที่รับประทานกับข้าวแช่

กะปิทอด หัวผักกาดเค็มผัดหวาน ปลาเยี้นผัดหวาน พริกหยวกสอดไส้ หัวหอมสอดไส้ หมูเส้นฉีกฝอย



ผักสำหรับ รับประทานกับข้าวแช่

แตงกวา มะม่วงดิบ กระชายต้นหอม ผักทุกชนิดจัดและแกะเป็นดอกสวยงาม การตกแต่งทำให้ข้าวแช่น่ารับประทานยิ่งขึ้น

แตงกวา	แกะสลักเป็น	ดอกไม้
มะม่วงดิบ	แกะสลักเป็น	ใบไม้
กระชาย	แกะสลักเป็น	รูปดอกจําปี รับประทานกับกะปิทอด
ต้นหอม	แกะสลักเป็น	ต้นไม้ และดอกมะลิซ้อน
พริกชี้ฟ้าแดง		

สำหรับของที่รับประทานกับข้าวแช่อย่างอื่นๆ ที่นิยมกันคือ ปลาแห้งผัด ปลาแห้งหั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วทอดกรอบ โรยน้ำตาลให้ทั่วตักใส่จาน หรือจะใช้เนื้อเค็มผัด ปิ้งเนื้อเค็มให้สุกก่อน แล้วฉีกฝอยใส่กระทะใส่น้ำมันมากๆ ผัดจนกรอบ ใส่น้ำตาลเคล้าให้ทั่วตักใส่จาน โรยด้วยหัวหอมแดงเจียว



หัวผักกาดเค็มผัดหวาน



ส่วนผสม

หัวผักกาดเค็ม หั่นฝอยยาว	500	กรัม
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ
หัวหอมแดงสับ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	250	กรัม
น้ำปลา	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ล้างหัวผักกาดเค็มหลายๆ น้ำ จดคลายความเค็มทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. น้ำมันใส่กระทะ ใส่หัวหอมแดงสับ ผัดพอหอม เอาหัวผักกาดเค็มใส่ลงผัด ใส่น้ำเปล่าลงพอท่วมผักกาดเค็ม เปิดไฟกลางๆ เคี่ยวจนหัวผักกาดนุ่มและใส ใส่น้ำเปล่า ค่อยๆ ใส่น้ำตาล ผัดไฟอ่อนๆ กลับไปมา จนกระทั่งแห้งเหนียว และใสเป็นเงา



ลูกกะปิ (กะปิทอด)



ส่วนผสม

ปลากรอบ คั่ว โขลกละเอียด	1	ถ้วย
ข้าวซอยละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
กระชายขูดฝอย ล้างสะอาด ซอยตามขวาง	1 ½	ถ้วย
ตะไคร้ซอย	1/2	ถ้วย
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กะปิดี	3	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวคั่ว โขลกละเอียด	1 ½	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	350	กรัม
ไข่เป็ด	2	ฟอง
แป้งมัน	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลก ตะไคร้ ข้าว กระชาย กระเทียม หัวหอมแดง เกลือ พอละเอียด ใส่กะปิ มะพร้าวคั่ว ปลากรอบ โขลกต่อจนละเอียด ใส่น้ำตาลปีบลงผัดจนเหนียว ปั่นเป็นก้อนกลมๆ
2. ตีไข่ให้แตกผสมแป้งมัน คนพอเข้ากัน กรองอีกครั้ง เอากะปิที่ปั้นไว้ชุบไข่ ใส่กระทะทอดพอเหลืองตัก ขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน



ปลาอีสานผัดหวาน



ส่วนผสม

ปลาอีสานย่างแล้วทุบ	500	กรัม
น้ำมัน	1/2	ถ้วย
หัวหอมแดงสับ	2	ช้อนโต๊ะ
หัวหอมแดงซอย	200	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	500	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. เอาปลามาทุบมาต้มจนนุ่ม เอาชิ้นมาผัดพออุ่น ยีเอาแต่เนื้อปลาออกมา หนังและกระดูกอ่อนไม่ใช่เลือกออกให้หมด
2. น้ำมันใส่กระทะเจียวหัวหอมแดงซอยจนเหลืองกรอบตักขึ้นพักไว้
3. น้ำมันที่เหลือพอใส่หัวหอมแดงสับลงผัดพอหอม เอาเนื้อปลาใส่ลงผัด ใส่น้ำลงไปพอแฉะๆ ผัดพอน้ำแห้ง ค่อยๆ ใส่น้ำตาลปี๊บ พอแห้งใส่หัวหอมแดงเจียวที่พักไว้



พริกหยวกสอดไส้



ส่วนผสม

พริกหยวกเม็ดเล็ก งามๆ	12	เม็ด
กุ้งสดสับละเอียด	200	กรัม
หมูบด	300	กรัม
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ด	1	ฟอง
ชีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ดสำหรับที่หุ้ม	5	ฟอง

วิธีทำ

1. หมูบด กุ้งสดสับละเอียดคลุกกับพริกไทย กระเทียม รากผักชี ใส่ชีอิ้วขาว ไข่เป็ดลงเคล้าห่อใบตองปิ้งไฟพอสุก ลองชิมรสให้ดี
2. พริกหยวกล้างน้ำ ผ่าข้างแฉะเม็ดออกให้หมด เอาหมู กุ้งที่ผสมไว้บรรจุลงในเม็ดพริก นึ่งบนน้ำเดือด 10 นาที
3. ต่อยไข่ ขยี้แบ่งให้เข้ากัน กรองอีกครั้ง
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ใช้นิ้วชุบไข่แล้วโรยขวางไปขวางมา ทำไปจนหมด เรียงใส่จานไว้



พริกแห้ง – หอมแดงสอด้ใส



ส่วนผสมไส้

ปลาช่อนนึ่งยี่ละเอียด	300	กรัม
พริกไทย	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
รากผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
หัวหอมแดงสับละเอียด	50	กรัม
หัวหอมแดงซอย (เจียวเหลือง)	150	กรัม
น้ำตาลปีบ	250	กรัม
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี พริกไทย กระเทียม ข้าว ให้ละเอียดตักขึ้น
2. เนื้อปลาใส่กระเทียมคั่วไฟอ่อนๆ พอแห้งหมาดๆ ตัดขึ้นพักไว้
3. เอน้ำมันใส่กระทะประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ส่วนผสมในข้อ 1 ลงไปผัดพอหอม ใส่หัวหอมแดงสับ ผัดจนหัวหอมแดงสับนุ่มดีใส่น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี ผัดจนเหนียว ใส่เนื้อปลาที่พักไว้ ลงผัดให้เข้ากัน ใส่หัวหอมเจียว พอแห้งยกขึ้นจากเตา
4. พริกแห้งมาแกะเม็ดออก หัวหอมแดงเลือกเอาหัวเล็กๆ แกะเอาไส้ออก นำปลาที่ผัดไว้แล้วยัดไส้ลงในพริก และหัวหอมแดง
5. นำพริกและหัวหอมมาชุบแป้งโกกิ ทอดให้เหลืองกรอบแล้วตักขึ้นพักบนตะแกรง

