

ก๋วยช่ายชาววัง

ส่วนผสมของแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
แป้งข้าวเหนียว	1/4	ถ้วย
แป้งมันสำปะหลัง	1	ถ้วย
น้ำ	3	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือไอโอดีน	1/2	ช้อนชา
น้ำมันถั่วเหลือง	3	ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

- นำส่วนผสมของแป้งทั้งหมดเทใส่กระทะค่อยๆใส่น้ำลงไปคนได้เข้ากัน ตั้งไฟพอประมาณ กวนจนแป้งได้ที่ แล้วนำแป้งที่กวนได้ที่แล้ว เทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ (โรยแป้งนวล ใช้แป้งข้าวเจ้า)
- แล้วนำแป้งทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกัน พอเนื้อแป้งได้ที่แล้ว นำมาแบ่งเป็นสองก้อน เท่าๆกัน คลึงแป้งให้เป็นเส้นยาวประมาณ 1 ฟุต แล้วนำมาตัดเป็นก้อนเล็กๆ ประมาณ 1 นิ้ว แล้วนำมาทอดให้เป็นแผ่นกลม
- หลังจากนั้น นำใส่ก๋วยช่ายที่ผสมไว้มาใส่ตรงกลางแป้งแล้วจีบรอบแป้ง ก็จะได้ ขนมก๋วยช่ายเป็นจิบเล็กๆ
- หลังจากนั้นก็นำขนมก๋วยช่ายไปนึ่ง (ก่อนนึ่งให้ฉีบน้ำก่อนให้ทั่ว) ประมาณ 7 นาที

ไส้ก๋วยช่าย

ส่วนผสม

ใบก๋วยช่าย	1	กิโลกรัม
เกลือแกง	1	ช้อนโต๊ะ
ผงชูรส	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
โซดาคาร์บอนเนต	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อน

วิธีทำ

- ล้างใบก๋วยช่ายให้สะอาด เด็ดก้านแข็ง ๆ ตรงกลางลำต้นออก ผึ่งลมไว้ 1 คืน (ห้ามตากแดด)
- หั่นใบก๋วยช่ายเป็นชิ้นพอดีเสร็จแล้ว ผึ่งลมอีกครั้ง ให้พอแห้ง

3. ผสมเครื่องปรุงทุกอย่างกับใบกุยช่าย
ไว้ให้น้ำผักออกสักครู่ จึงนำมาห่อได้

ให้เข้ากัน แล้วนำมาใส่ตะกร้าที่มีรูตั้ง

ไส้มันแกว

ส่วนผสม

ส่วนที่ 1

มันแกวขูด	1	กิโลกรัม
โซดาคาร์บอเนต	1/4	ช้อนชา
เกลือแกง	1	ช้อนชา

วิธีทำ ส่วนที่ 1

ผสม มันแกวขูด โซดาคาร์บอเนต เกลือแกง คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วบีบน้ำออกพักไว้

ส่วนที่ 2

พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือแกง	1	ช้อนชา
ผงชูรส	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วยพูน
น้ำมันพืช	1	ถ้วย
กุ้งแห้งพอประมาณ		

วิธีทำ

นำส่วนที่ 1 ที่พักไว้ มาผสมรวมกับ ส่วนที่ 2 ให้เข้ากัน แล้วนำมาใส่ตะกร้าพักไว้

ไส้เผือก

ส่วนผสม

เผือกขูด	1	กิโลกรัม
เกลือแกง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วย
ผงชูรส	1/2	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบู่	100	กรัม

น้ำมันพืช

1

3

ถ้วย

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด ชูดให้เป็นเส้น
2. ผสมเครื่องปรุงทุกอย่างให้เข้ากัน แล้วนำมาใส่ตะกร้าพักไว้สักครู่ จึงนำมาห่อได้

ไส้หน่อไม้

ส่วนผสม

หน่อไม้	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วย
เกลือแกง	1	ช้อนโต๊ะ
ผงชูรส	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ถ้วย
กุ้งแห้งพอประมาณ		

วิธีทำ

1. หั่นหน่อไม้ให้เป็นเส้น หั่นไม่ยาวมาก นำไปต้มในน้ำเดือด 2 น้ำ
2. ผสมเครื่องปรุงทุกอย่างให้เข้ากัน บีบเบาๆแล้วนำมาใส่ตะกร้าพักไว้สักครู่

ส่วนผสมของน้ำจิ้ม

ส่วนผสม

ซีอิ๊วดำ	1	ขวด
น้ำส้มสายชู	3	ถ้วย
เกลือแกง	1/4	ช้อนชา
กระเทียม	1/2	ชีด
น้ำสะอาด	1	ขวดซีอิ๊วดำ
น้ำตาลทราย	1/2	กิโลกรัม
พริกชี้หูแดง	1/2	ชีด

วิธีทำ

1. บดพริกชี้หูและกระเทียมให้ละเอียด พักไว้
2. ผสมเครื่องปรุงทุกอย่างให้เข้ากัน นำไปต้มจนเดือด

3. เมื่อเดือดแล้วปิดไฟ ยกลง ใส่พริกชี้หนู⁴ และกระเทียมที่บดไว้ปิดฝาพักไว้

อุปกรณ์

ล้างถึง ,ไม้พาย ,กระทะทองเหลือง , ถาด , ตะขัง , มีด , เขียง , เขียง , ซ้อนตวง , ถ้วยตวง , ถุงไฮเดน

หมายเหตุ

ถุงไฮเดนขุ่นตัดเป็นวงรองล้างถึงเจาะเป็นรู เอน้ำมันทาถุง
วิธีนี้ ึ่งใส่เผือกชั้นแรกต่อด้วย , หน่อไม้ , มันแกว , กุยช่าย

กุยช่าย(ตลาดพลู)

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งมัน(นกกางนวล)	1	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	1	กิโลกรัม + 250 กรัม
แป้งเหนียว	1	ซ็อนโต๊ะ + 1/4 ซ็อนซา
น้ำสะอาด	5	กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือดจัด
2. ผสมแป้งทั้งหมดในภาชนะให้เข้ากัน แล้วเทน้ำเดือดจัดลงไป คนให้เข้ากัน
3. คลุมทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง

ส่วนผสมการนวดแป้ง

แป้งมัน	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ถ้วย + 1/4 ถ้วย
น้ำสะอาด	5	ชีด (พอประมาณ)

วิธีทำ

1. นำแป้งที่คลุมไว้พอเย็นขนาดตามเวลา เติมน้ำมันขนาดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. เติมน้ำมันพืช ขนาดให้เข้ากัน
3. เติมน้ำขนาดให้เข้ากัน (ค่อยๆเติมดูที่เนื้อแป้งหลัก)
4. เทใส่ถาดที่รองด้วยแป้ง คลุมไว้รอปั้น