

หมูสะเต๊ะ

ส่วนผสมในการหมักหมู

1. เนื้อหมูสันนอก	2	กิโลกรัม
2. กะทิ	800	กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย	250	ขีด
4. สีเหลืองไข่	1	ซอง (สีผสมอาหาร)
5. เนย	100	กรัม
6. ผงกะหรี่	3	ช้อนโต๊ะ
7. รสดี รสหมู	2	ช้อนโต๊ะ
8. ซีอิ๊วขาว	4	ช้อนโต๊ะ
9. ผงชูรส	1	ช้อนโต๊ะ
10. ไข่ไก่	2	ฟอง
11. เกลือป่น	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำหมูสันนอก มาสไลด์ และ หั่นให้กว้างประมาณ 2.5 ซม.
2. นำของแห้งทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำไข่ไก่และซีอิ๊วขาว ตีให้เข้ากัน แล้วผสมกับของแห้งให้เข้ากัน
4. นำหมูที่เตรียมไว้ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. เคี้ยวหัวกะทิให้พอแตกมัน พักไว้พออุ่น แล้วนำมาผสมกับหมู
6. นำเนยมาตั้งไฟให้ละลาย พักไว้พออุ่น แล้วนำมาผสมกับหมูหมักไว้
7. แล้วนำหมูออกมาเสียบไม้ (ไม้เสียบหมูความยาว 6 นิ้ว) ที่เตรียมไว้แล้วนำหมูใส่ถาด (ใช้ถาดเบอร์ 7 x 11 นิ้ว ใส่ถาดละ 50 ไม้) นำเข้าแช่ตู้เย็นประมาณ 3 - 4 ชั่วโมง หรือนานกว่านั้น

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

1. น้ำพริกแกงพะแนง	1	ขีด
2. น้ำพริกแกงมัสมั่น	1	ขีด
3. น้ำตาลปีบ	1	กิโลกรัม
4. น้ำมะขามเปียก	1	ถ้วย
5. กะทิ	1.5	กิโลกรัม
6. ถั่วลิสงคั่ว ป่น	6	ขีด
7. น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
8. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ผัดหัวกะทิกับน้ำพริกแกงพะแนง น้ำพริกแกงมัสมั่นให้หอม
2. ใส่หางกะทิที่เหลือไว้ลงไปให้หมด ใส่น้ำตาลปีบ เกลือ ถั่วลิสงคั่วป่น น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย คนให้ละลายเข้ากัน
3. เคี่ยวไฟกลาง ระหว่างนั้นคอยคนเรื่อยๆ อย่าให้ไหม้

ส่วนผสมน้ำอากาด

1. น้ำส้มสายชู	½ ขวด
2. น้ำตาลทราย	7 ขีด
3. เกลือป่น	1 ช้อนโต๊ะ
4. หอมแขก	
5. แดงกวา	
6. พริกชี้ฟ้าแดง	

วิธีทำ

หั่นแดงกวาเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปอกหัวหอมแล้วหั่นเป็นชิ้นหนาหน่อย พริกหั่นเป็นแว่นหนา แบ่งใส่ภาชนะไว้ต่างหาก เอน้ำส้มสายชูมาผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟกลางให้เป็นยางยกลงทิ้งไว้ให้เย็น