

ข้าวเกรียบปลา, กุ้ง

ข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย การนำเนื้อปลาหรือเนื้อกุ้งผสมเพิ่มลงไป เป็นการเพิ่มโปรตีนและเพิ่มกลิ่น รส จากปลาและกุ้งด้วย

วัตถุดิบ เนื้อกุ้งและเนื้อปลาเกือบทุกชนิดสามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบได้

ส่วนผสม

1. แป้งมันสำปะหลัง 1 กิโลกรัม
2. เนื้อปลาสดบดละเอียด 300 กรัม
3. แป้งข้าวสาลี 130 กรัม
4. เกลือป่น 25 กรัม
5. พริกไทยป่น 25 กรัม
6. กระเทียมสับละเอียด 75 กรัม
7. น้ำตาลทราย 55 กรัม
8. น้ำปลาดี 50 กรัม
9. น้ำร้อน (น้ำเดือด) 400-500 กรัม

วิธีทำ

1. นำแป้งมันกับแป้งสาลีผสมกัน ร่อน 2 ครั้ง
2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องนวดแล้วนวดผสมให้เข้ากัน (ยกเว้น น้ำ น้ำแข็ง และแป้ง)
3. ค่อยๆ เติมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้จนจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมน้ำถ้าแป้งแข็ง 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 มม.วางเรียงบนตะแกรงและตากแดดให้แห้ง ประมาณ 1-2 แดด

การบรรจุและเก็บรักษา ข้าวเกรียบดิบเก็บในภาชนะปิดสนิท ถ้าทอดแล้วใส่ในภาชนะที่ป้องกันการซึมผ่านของอากาศและไอน้ำ เช่น ถุงพลาสติกหรือขวดแก้ว แล้วปิดให้สนิท

วิธีรับประทาน ทอดด้วยน้ำมันปาล์มให้พองกรอบ รับประทานเป็นอาหารว่าง