

น้ำพริกเผา จัดเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคกลาง
ที่นิยมรับประทาน โดยทำขึ้นจากพริกแห้ง หอม
กระเทียม ผสมกับปลา กุ้งหรือแมงดา
ที่นำทุกส่วนผสมมาตำให้ละเอียด
ก่อนจะนำมาผัดรวมกัน พร้อมปรุงรสด้วยน้ำปลา
น้ำตาล กะปิ มะขามเปียก

อาหารอื่นที่รับประทานคู่

- แคบหมู
- ขนมหุ้ง
- ฯลฯ

ผักรับประทานคู่

- แตงกวา
- ถั่วงอกยาว
- ดอกแค
- ผักกูด
- ฯลฯ



การเก็บรักษา

น้ำพริกเผานิยมบรรจุใส่กระปุกพลาสติกหรือกระ
ปุกแก้ว รวมถึงใส่บรรจุภัณฑ์อื่นๆ อาทิ
ถุงพลาสติก ขวดโหล เป็นต้น
ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้ที่อุณหภูมิห้องทั่วไปได้เป็นปี
โดยไม่เสียง่าย
แต่หากต้องการเก็บรักษานานมากกว่านี้
ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำ ตามต้องการ

ผลิตภัณฑ์สินค้าจากแหล่งชุมชน



สถานที่ดำเนินการ หมู่ที่ 5 ตำบลวัดดาว
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี



การส่งเสริมการประกอบอาชีพ ในท้องถิ่น



โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลวัดดาว
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

งานพัฒนาชุมชน

โทร. 0-3544-0780

โทรสาร : 0-3544-0780 ต่อ 104

ส่วนผสม น้ำพริกเผา

- พริกแห้ง 75 กรัม (ใช้พริกแห้งเม็ดใหญ่ 50 กรัม และพริกแห้งเม็ดเล็ก 25 กรัม แล้วแต่ว่าชอบเผ็ดมากไหมด้วยค่ะ)

- กุ้งแห้ง 75 กรัม
- หอมแดง 200 กรัม
- กระเทียม 125 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1 ถ้วย
- น้ำมันพืชสำหรับผัดน้ำพริก



วิธีทำน้ำพริก



พริกแห้งไปล้างแล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำหน่อย พริกเผา



ปอกเปลือกกระเทียมแล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาดเสร็จแล้วก็หั่น



ปอกเปลือกหอมแดงออกหลังปอกเปลือกเสร็จให้แช่น้ำใส่น้ำส้มสายชูลงไปหน่อยก็ดีค่ะ จะได้สะอาด ๆ



จากนั้นก็นำกระเทียมไปคั่วจนสีเริ่มเปลี่ยนและมีกลิ่นหอม การคั่วก็จะทำให้น้ำมันหอมระเหยของกระเทียม หอมแดง และพริกออกมา ทำให้น้ำพริกหอมขึ้น



หลังจากนั้นให้นำพริกแห้งมาตำอย่างเดียว ก่อนเพราะว่าครกเล็กถ้าใครอยากจะโขลกทั้งหมดรวมกันก็ทำได้เลย



จากนั้นก็นำหอมแดง กระเทียมและกุ้งแห้งมาตำเข้าด้วยกัน

