

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด กินง่าย ขายคล่อง

เรื่อง ข้าวปิ้ง

ภาพรวม

เป็นตำรับจากการสร้างสรรค์ของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธสาสนีนาถ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีหน้าที่ควบคุมดูแลห้องพระเครื่องต้น ของเสวยคาวหวาน จากหลักฐานที่บันทึกไว้ รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดการเสด็จประพาส ซึ่งข้าราชการที่ตามเสด็จก็ต้องเตรียมเสบียงติดตัวสำหรับการเดินทาง แล้วต้องหีบกินได้ง่ายๆ ไม่เสียง่าย ไม่ต้องมีเครื่องจิ้มเครื่องแนม แต่อิ่มท้อง ได้ครบรสและครบคุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รสชาติมีความคุ้นเคยอย่างไทย จึงได้ออกมาเป็นตำรับ ข้าวปิ้ง นี้ นั่นเอง

ต่อมา เมื่อนี้ก็แพร่หลายออกมานอกวังและนอกเหนือจากการตามเสด็จ เพราะความสะดวก ความอร่อยและสดใหม่ของการปรุงให้สุกหอมด้วยการปิ้ง

ตำรับ

ปรุงน้ำพริกกะปิ โดย

- ตำกะปิ กระเทียม พริกขี้หนูตามสัดส่วนที่ต้องการ
- ปรุงรสด้วยน้ำตาล มะนาว
- หุงข้าวสวยให้สุกหอม ปริมาณตามต้องการ
- หมูหวาน / ปลาตุ๋นฟู
- ไข่ไก่ หรือ ไข่เป็ด
- กระเทียมเจียว
- ใบตองสำหรับห่อ / ไม้กลัด

วิธีทำ

นำข้าวสวย คลุกน้ำพริกกะปิ

เติมหมูหวาน หรือ ปลาตุ๋น / กระเทียมเจียว

เมื่อชิมได้รสตามต้องการแล้ว ใส่ไข่สดลงคลุกให้ทั่ว แต่ต้องไม่แฉะ

ตักส่วนผสมทั้งหมดใส่ใบตอง ห่อแบบแถบยาวคล้ายขนมจาก กัดไม้กัลดหัว-ท้าย

ปิ้งไฟให้ไข่สุกหอม

เคล็ดลับขายคล่อง 1) ทำโชว์หน้าร้าน เพิ่มความน่าสนใจ

2) จัดวางลงภาชนะที่สื่อถึงที่มาของเมนู เช่น จานเปลยารูปเรือ เพราะที่มาคืออาหารสำหรับข้าราชการตามเสด็จประพาส

3) มีเรื่องราวปรัมประวัตินอกเล่าที่มาของเมนู เพิ่มความน่าสนใจดึงดูดลูกค้า

แบบทดสอบ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

1) ข้าวปิ้งเกิดขึ้นในสมัยใด

ก. รัชกาลที่ ๒ ข. รัชกาลที่ ๕

ค. รัชกาลที่ ๖ ง. รัชกาลที่ ๙

2) ข้าวปิ้งในที่นี้หมายถึงอะไร

ก. ข้าวเหนียวปิ้ง ข. ข้าวสวยปิ้ง

ค. ข้าวผัดปิ้ง ง. ข้าวต้มมัดปิ้ง

3) เครื่องปรุงสำคัญในเมนูนี้คืออะไร

ก. กะทิ ข. กุ้งแห้ง

ค. น้ำพริกกะปิ ง. กล้วย

4) อะไรที่ไม่ใช่ความพิเศษของเมนูนี้

ก. เป็นการถนอมอาหาร ข. พกพาสะดวก

ค. ต้องใช้เครื่องปรุง ง. รับประทานง่าย

5) วัตถุดิบอะไรที่ช่วยให้ข้าวปิ้งเกาะกันเป็นชิ้น ไม่ร่วงกระจายเมื่อแกะออกมารับประทาน

ก. หมูหวาน ข. ไข่สด

ค. กะทิ ง. น้ำตาล