

## รายการพัฒนาอาชีพ ชุด กินง่าย ขายคล่อง

### เรื่อง น้ำพริกลูกหน่าเลี้ยบ

#### ภาพรวม

น้ำพริก เป็นอาหารประเภท เครื่องจิ้ม คู่บ้านคู่เมืองของไทยมาแต่โบราณ มีหลากหลายตำรับ หลากหลายรสชาติ ตามแต่วัตถุดิบที่เลือกมาใช้ ซึ่งรสชาติพื้นฐานของน้ำพริกโดยทั่วไปคือ มีความเค็ม ความเผ็ด เป็นรสนำ มีความเปรี้ยว ความหวานเป็นรสตาม หรือบางครั้ง รสนำ รสตาม อาจขึ้นอยู่กับวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ปรุงเป็นน้ำพริกตำรับนั้นๆ

น้ำพริกลูกหน่าเลี้ยบ เป็นตำรับจากการสร้างสรรค์ของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีหน้าที่ควบคุมดูแลห้องพระเครื่องต้นของเสวยคาวหวาน ในครั้งนั้น เมื่อมีการติดต่อค้าขาย ตลอดจนเจริญสัมพันธไมตรีทางการทูตกับต่างชาติ มักได้รับเครื่องราชบรรณาการเป็นผลไม้แปลกๆ หรือวัตถุดิบจากต่างชาติ พระองค์ท่านมักนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาสร้างสรรค์เป็นอาหารรสชาติไทยๆ ถวายรัชกาลที่ 5

ลูกหน่าเลี้ยบ เป็นผลไม้ที่ได้มาจากเมืองจีน โดยผ่านการดองเกลือเพื่อถนอมอาหารมาแล้ว พระวิมาดาเธอฯ จึงปรับใช้เป็นวัตถุดิบที่ให้รสเค็มแทนกะปิ เพราะมีเนื้อสัมผัสนุ่มชุ่มไกล่เคียงกัน แล้วปรุงเครื่องปรุงและวัตถุดิบต่างๆ ให้มีกลิ่น มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และมีความเป็นไทย

#### ตำรับ

- ลูกหน่าเลี้ยบ เฉพาะเนื้อ 6 ลูก
- พริกขี้หนู 6 เม็ด
- กระเทียมสด 1 หัว
- กระเทียมเจียว 1 ช้อนโต๊ะ
- กากหมู 1-2 ช้อนโต๊ะ
- กุ้งแห้งป่นหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ ทอด
- ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ / น้ำตาลโตนด มะนาว

## วิธีทำ

หน้าเล็บใช้เฉพาะเนื้อ / ปอกกระเทียมเอาเปลือกออกให้หมด / เด็ดขั้วพริก

โขลกรวมกันให้ละเอียด

นำเครื่องทอด 3 อย่างคือ กระเทียม กากหมูเจียว กุ้งแห้งทอด ลงคลุกให้เข้ากัน

ปรุงรสตามชอบ แต่ระวังรสเค็ม เพราะหน้าเล็บต้องเกลือ มีความเค็มเป็นพื้นฐานอยู่แล้ว รสชาติดั้งเดิมคือ เค็มนำ เปรี้ยวตาม หวานตัดรสเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อยตามชอบ

กินกับผักสด หรืออาจประยุกต์นำมาทาขนมปังก็ได้

กับข้าวแฉม อาจเป็นหมูหวาน ปลาฟู (ปลาดุก ปลาสลิด ปลาทูน่ากระป๋อง) ก็ได้

## เคล็ดลับขายคล่อง

- 1) ให้ข้อมูลประวัติที่มาของเมนู สร้างความน่าสนใจให้เมนู
- 2) เพื่อยืดอายุอาหาร หลังจากตำเครื่องสดแล้ว ให้นำไปผัดน้ำมันเล็กน้อยให้สุก แล้วจึงคลุกเครื่องทอดก่อนใส่ภาชนะส่งจำหน่าย
- 3) เตรียมผักสดและของแฉมแยกต่างหาก เพิ่มมูลค่าให้เมนู

**แบบทดสอบ** จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

- 1) น้ำพริกลูกหน้าเล็บเกิดขึ้นในสมัยใด  
ก. สมัยอยุธยา                      ข. รัชกาลที่ ๕  
ค. รัชกาลที่ ๑๐                      ง. รัชกาลที่ ๒
- 2) ลูกหน้าเล็บเป็นผลไม้ของชาติใด  
ก. โปรตุเกส                      ข. จีน  
ค. มลายู                      ง. ไทย
- 3) ลูกหน้าเล็บสันนิษฐานว่าใช้แทนอะไรในการทำน้ำพริก  
ก. กระเทียม                      ข. น้ำปลา  
ค. กะปิ                      ง. มะนาว
- 4) ของแฉมที่นิยมสำหรับน้ำพริกต่าง ๆ ตั้งแต่อดีตเรื่อยมาคืออะไร  
ก. หมูปิ้ง                      ข. ไก่ย่าง  
ค. ปลาฟู                      ง. ไข่เจียว
- 5) การถนอมอาหารสำหรับเมนูนี้ที่ช่วยยืดอายุการเก็บคือวิธีใด  
ก. นึ่ง                      ข. ผัด  
ค. อบ                      ง. ย่าง