

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด เสน่ห์รสไทย

เรื่อง ข้าวตังหน้าตั้ง

ภาพรวม

การถนอมอาหาร ตลอดจนปรับปรุงสร้างสรรค์ให้อาหารเหลือ ไม่ถูกทิ้ง แต่กลายเป็นตำรับใหม่ที่ทั้งเอร็ดอร่อยและสวยงามน่ามองชวนกิน ถือเป็นภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของพ่อครัวแม่ครัวไทยในอดีต ซึ่งต่อมา ได้รับความนิยมนจนกลายเป็นการปรุงอาหารตำรับนั้นด้วยวัสดุใหม่ ไม่ใช่ของเหลือจะทิ้งอีกต่อไป ซึ่งตำรับที่นำเสนอนี้ก็เช่นกันที่กล่าวข้างต้น เพราะปัจจุบันไม่มีการเหลือทิ้งของวัสดุที่เป็นองค์ประกอบหลักอีกแล้ว จึงต้องปรุงขึ้นมาเป็นของใหม่ที่เลียนของเหลือทั้งเดิม เพิ่มมูลค่าจนกลายเป็นเมนูขึ้นชื่อระดับชาววัง

ตำรับ

ข้าวตัง

- เดิม ข้าวตังก้อนหม้อกั้นกระทะ นำไปตากแดดให้แห้ง เก็บใส่ขวดโหลปิดฝาให้สนิท
- ปัจจุบัน นำข้าวสวยหุงสุกมาละเลงบนแผ่นพลาสติกให้เป็นรูปทรงตามต้องการ นำไปตากแดดให้แห้ง เก็บใส่ขวดโหลปิดฝาให้สนิท

หน้าตั้ง

- กระเทียม พริกไทย รากผักชี (สามเกลอ) โขลกละเอียด (สัดส่วน กระเทียม+รากผักชีเท่ากัน ต่อ พริกไทย 1 ส่วน 3)
- หัวกะทิ 3 ถ้วย
- เนื้อกุ้งกับเนื้อหมูบดรวมกัน 300 กรัม
- หอมแดง หรือ กระเทียมซอย ประมาณครึ่งถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา หรือ เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ข้าวตัง

- นำข้าวที่ตากแดดแห้งแล้ว ทอดไฟกลางค่อนข้างแรง
- ข้าวพองปิบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

หน้าตัง

- ผัด 3 เกลอในหัวกะทิจนสุกหอม
- ใส่หอมแดงหรือกระเทียม ผัดให้สุก
- ใส่หมู+กุ้งบด ผัดให้สุก
- ประูรสด้วย น้ำตาลปิบ น้ำปลา น้ำมะขามเปียก
- รสที่ควรเป็นคือ เค็มนำ หวานตาม เปรี้ยวปิดท้าย
- สีของหน้าตังจะเป็นสีของมันกุ้งที่นำมาเป็นส่วนผสม

เสน่ห์รสไทย

- 1) สร้างสรรค์ตำรับใหม่จากของเหลือ (ข้าวกันหม้อ กันกระทะ)
- 2) ผสานความกรอบกรอบของข้าวทอดพองๆ กับรสสัมผัสของหมูกุ้งผัดกะทิประูรส ทำให้ได้รสชาติที่อร่อยโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์
- 3) หน้าตัง คือหน้าที่ตักราดข้าวตังต้องไม่เหลว ต้องกองเป็นตังได้ จึงเรียก หน้าตัง

แบบทดสอบ

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

- 1) ข้อใดคือลักษณะของข้าวตังแบบดั้งเดิม
 - ก. การนำข้าวที่แฉะมาตากให้แห้ง
 - ข. ข้าวที่ติดกันหม้อหรือกระทะที่เกิดจากการคอง
 - ค. การนำข้าวที่หุงสุกใหม่มาผึ่งลมให้แห้ง
 - ง. ข้าวที่ติดกันหม้อไฟฟ้านำมาอย่าง
- 2) สีแดงอมส้มของหน้าตังเกิดจากอะไร
 - ก. สีผสมอาหาร
 - ข. สีของพริก
 - ค. สีของมันกุ้ง
 - ง. สีของน้ำพริก
- 3) การทำให้ข้าวตังพองกรอบใช้วิธีการปรุงแบบใด
 - ก. ทอด
 - ข. ย่าง
 - ค. อบ
 - ง. ถูกทุกข้อ
- 4) ข้อใดไม่ใช่เครื่องปรุงรสของหน้าตัง
 - ก. น้ำปลา น้ำตาลปิบ น้ำมะขามเปียก
 - ข. น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก
 - ค. น้ำปลา น้ำตาลปิบ น้ำมะนาว
 - ง. เกลือ น้ำตาลทราย น้ำมะนาว
- 5) เนื้อสัตว์ที่ใช้ในหน้าตังคืออะไร
 - ก. ไก่และกุ้ง
 - ข. หมูและกุ้ง
 - ค. หมูและไก่
 - ง. กุ้งและปลา