



## สูตร 2

## น้ำพริกสวรรค์

อาจารย์ช่อลัดดา เทียงพุก

### อุปกรณ์

เตาแก๊ส	ครกหิน
เครื่องชั่ง	เครื่องบด
ทัพพี	มีด
กระชอนหยาบ	เชียง
กระทะแสดนเลสหรือหม้อแสดนเลส	

### วัตถุดิบ (สำหรับน้ำพริก 1 กก.)

พริกแห้งเมล็ดใหญ่	200	กรัม
พริกแห้งเมล็ดเล็ก	200	กรัม
กุ้งแห้ง	200	กรัม
ปลาแห้งปน	175	กรัม
น้ำมะขามเปรี้ยว	500	กรัม
น้ำปลา	270	กรัม
เกลือ	5	กรัม
น้ำตาลทราย	185	กรัม
น้ำมันพืชปาล์มโอเลอิน	150	กรัม
น้ำสะอาด	400	กรัม



### วิธีทำ

1. นำพริกแห้ง มาหั่น คั่วในกระทะ
2. นำกุ้งแห้งมาล้างน้ำ คั่วให้แห้ง
3. นำข้อ 1 และ 2 มาตำ หรือบดด้วยเครื่อง
4. เตรียมน้ำมะขาม โดยนำมะขามมา 200 กรัม เติมน้ำร้อน 400 กรัม แช่ไว้ 20 นาที นำมาขยำด้วยมือ กรองรอกออกด้วยกระชอน และเติมน้ำต่ออีก 200 กรัม ขยำและกรองรอกออก
5. ชั่งน้ำตาลทราย น้ำมะขาม เกลือ น้ำปลา คนให้เกลือ และน้ำตาลละลาย
6. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ใส่ ข้อ 3 ผัด ใส่ปลาปน ใส่ข้อ 4 ผัดให้แห้ง
7. ปล่อยให้เย็นสนิท จึงตักใส่ถุง และปิดให้สนิท

😊 **หมายเหตุ** 😊 น้ำหนักสุดท้ายควรใกล้เคียง ข้อ 3 + ปลาปน เกลือ น้ำตาลทราย