

ตำรับอาหารไขไไไไไ

สารบัญ

อาหารคาว

ไขตุ๋น

ไขสอดไส้ทรงเครื่อง

เห็ดนางฟ้าชุบไขทอด

ไขเจียวเหนม

ไขเจียวมะเขือเทศ

หน่อไม้ผัดไข

ไขผัดแตงกวา - มะเขือเทศ

ไขเจียวหมูสับ

ไขพะโล้

ผักกึ้นเส้น

ไขม้วนทรงเครื่อง

ข้าวผัดนพเก้า

ข้าวไข่ดาวทรงเครื่อง

ข้าวผัดระกำ

ข้าวผัดไข

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยใส่ไข

ข้าวผัดอเมริกัน

น้ำพริกมะขามหวานใส่ไขเค็ม

น้ำพริกไขเจียว

น้ำพริกไข่ต้มกึ้ง

ยำไข่ดาว

ยำถั่ววน

ยำไหมทอง

ไขในรัง

เมี่ยงไข

การเวกสอดไส้

แกงจืดลูกรอก

แกงเผ็ดไขนกกะทา

อาหารหวาน

ขนมทองหยิบ

ขนมทองหยอด

ฝอยทอง

เม็ดขนุน

สังขยา

ไขหวานมะพร้าวอ่อน

สังขยาฟักทอง

ขนมทองเอก

โสมนัส

สังขยาขนุน

วุ้นลาย

วุ้นสังขยา

ข้าวเหนียวกระทงไขแมงดา

ข้าวเหนียวสังขยาขนุน

ขนมปังสังขยา

ขนมบัวลอยไขหวาน



ตำรับอาหารไข้ไอโอดีน

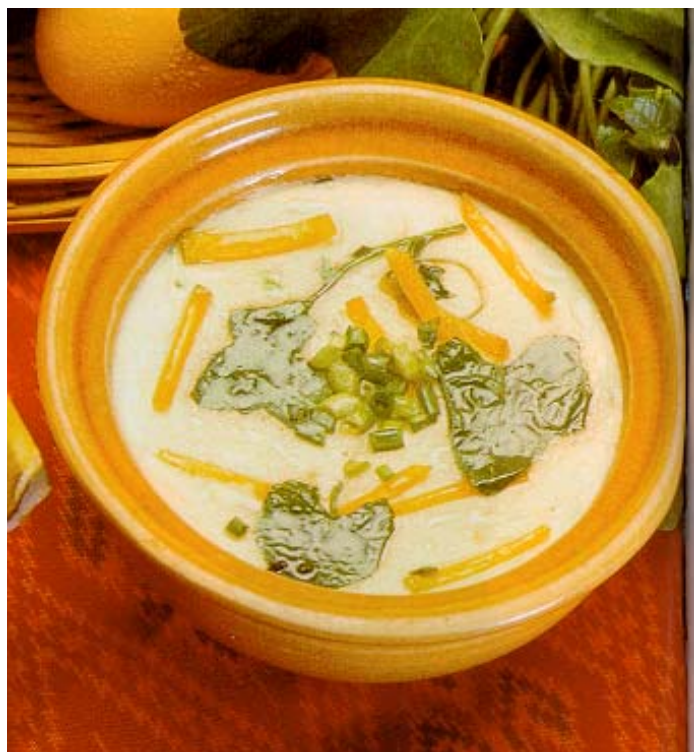
อาหารคาว

ตำรับอาหารไข้ไอโอดีน

เครื่องปรุง		ไข่ตุ๋น	
ไข่ไก่ไอโอดีน	2	ฟอง	
ผักทอง/ตำลึงหั่นฝอย	1/4	ถ้วย	
ต้นหอมซอย	1	ต้น	
ชีอิ้วขาว	3	ชิ้น	
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วย	

วิธีทำ

1. ต่อยไข่ใส่ชามตีพอเข้ากัน
2. ผสมไข่ผักทองหรือตำลึงต้นหอมซอย ชีอิ้วขาว น้ำเปล่า ตีให้เข้ากันอีกครั้งเทใส่ถ้วย
3. นำส่วนผสมดังกล่าวไปนึ่ง 10 -15 นาที



ไข่สอดไส้ทรงเครื่อง

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ไอโอดีน	3	ฟอง
มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยม	1/2	ถ้วย
มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยม	4	ลูก
เมล็ดถั่วลันเตา	1/4	ถ้วย
เนื้อหมูสับ	1/2	ถ้วย
เกลือ	1-2	ช้อนชา
พริกไทยปน	1/4	ช้อนชา
น้ำมันพืช		
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
ผักชีโรยหน้า	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. เจียวกระเทียมกับน้ำมันพืช พอหอมใส่หมูสับ มันฝรั่ง ถั่วลันเตา มะเขือเทศ ปรุงรส ด้วยเกลือ น้ำตาลทราย ผัดจนแห้งเข้าเข้ากันพักไว้
2. ตีไข่พอเข้ากัน
3. นำน้ำมันใส่กระเทียมเล็กน้อยพอทั่ว เทไข่ 1/2 ส่วน เกลี่ยให้เต็มกระทะพอสุกตักใส่ที่ผัดไว้ วางตรงกลาง พับริมไข่ทั้ง 4 ด้าน พอสุกยกตักขึ้น โรยหน้าด้วยผักชี



เห็ดนางฟ้าชุบไข่ทอด

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ออโด้	2	ฟอง
เห็ดนางฟ้า	8-10	ดอก
แป้งสาลี	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
เกลือออโด้	1/2	ช้อนชา
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

- ล้างเห็ดนางฟ้าให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
 - ตอไข่ใส่ซาม ตีพอเข้ากัน ผสมแป้งสาลี พริกไทย น้ำตาล เกลือ ตีให้เข้ากันจนขึ้นฟู
 - ใส่น้ำมันในกระทะ พอร้อน นำเห็ดนางฟ้าชุบไข่ลงทอดจนสุกเหลืองดี ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน
- รับประทานกับซอสมะเขือเทศ หรือซอสพริก

ไข่เจียวแฮม

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ออโด้	2	ฟอง
แฮมยี่พอแตก	1/2	ถ้วย
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
ชีอิ้วขาว	1-2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ตอไข่ใส่ซาม ตีพอแตก ใส่แฮม ชีอิ้วขาว ผสมให้เข้ากัน
- น้ำมันใส่กระทะ พอร้อน เทส่วนผสมลงเจียวให้สุกเหลือง ทั้ง 2 ด้าน



ไขเจียวมะเขือเทศ

เครื่องปรุง

ไขไก่ไอดิน	2	ฟอง
เนื้อหมูสับละเอียด	1/4	ถ้วย
มะเขือเทศหั่นบาง ๆ	1	ลูก
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	2-3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย

วิธีทำ

1. ต่อยไข่ใส่ชาม ตีพอเข้ากัน ใส่หมูสับ มะเขือเทศ ตีให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ปรุงรสด้วยพริกไทยป่น ซีอิ๊วขาว
3. ใส่น้ำมันในกระทะ พอร้อน เทส่วนผสมลงในกระทะ เจียวไข่ให้สุกเหลืองทั่วกัน

หน่อไม้ผัดไข่

เครื่องปรุง

หน่อไม้ปิ้งหั่นเส้นยาว	1	ถ้วย
ไขไก่ไอดิน	2	ฟอง
กระเทียมสับละเอียด	1/2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	2-3	ช้อนชา
น้ำเปล่า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นขนาดพอคำ	1	ต้น

วิธีทำ

ใส่น้ำมันลงในกระทะ พอร้อนใส่กระเทียมเจียวพอหอม ต่อยไข่ใส่ผัดให้กระจาย ใส่นหน่อไม้ ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว เติมน้ำเปล่า ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ก่อนยกลง จากเตาโรยต้นหอม ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง เวลาตักเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยพริกไทยป่น



ไขผัดแตงกวา – มะเขือเทศ

เครื่องปรุง

ไขไก่ไก่ออิติน	3	ฟอง
มะเขือเทศหั่นแว่นเล็ก ๆ	1	ลูก
หอมใหญ่หั่นตามยาว	1/2	ถ้วย
แตงกวาหั่นขนาดพอดีคำ	2	ลูก
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันในกระทะ พอร้อนใส่หอมใหญ่ผัดให้หอม ใส่แตงกวา มะเขือเทศ ผัดพอเข้ากัน
2. ต่อยไข่ใส่ ผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำปลา ผัดให้ทั่วจนสุก

ไขเจียวหมูสับ

เครื่องปรุง

ไขไก่ไก่ออิติน	3	ฟอง
หมูสับ	50	กรัม
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	1	ช้อนชา
ผักชีตามชอบ		
น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. ตีไข่ให้เข้ากันใส่หมูสับ ใส่มะเขือเทศ น้ำ ซอสปรุงรส คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอสมควรจนกระทะร้อน
3. เทไข่ใส่ลงไปทอดจนเหลืองและทอดให้เหลืองทั้งสองด้าน
4. จัดใส่จานรับประทานกับซอสพริก



ไขพะไล

เครื่องปรุง

ไข่ไก่หรือไข่เป็ดออิตินต้มสุก	10	ฟอง
รากผักชี	3	ราก
กระเทียมทุบ	2	หัว
พริกไทยเม็ด	1	ช้อนชา
ผงพะไล	1	ห่อ
โป๊ยกั๊ก อบเชย อย่างละ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ชีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
ชีอิ้วดำ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	5-6	ถ้วย

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกไข่พักไว้
2. ใส่ไข่ลงในหม้อ ใส่น้ำ กะให้ท่วมไข่ ตั้งไฟให้เดือด
3. ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ผงพะไล โป๊ยกั๊ก อบเชย น้ำตาล เกลือ ชีอิ้วขาว ชีอิ้วดำ คนให้เข้ากันดี
4. ตั้งไฟเคี่ยวประมาณ 20-30 นาที ปิดไฟยกลง
5. ตักใส่ชาม โดยผ่าครึ่งไข่ แต่งหน้าด้วยผักชีเด็ดเป็นใบใส่จานรองเสิร์ฟ

ผัดวุ้นเส้น

เครื่องปรุง

วุ้นเส้น	1	ห่อกลาง
เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น	300	กรัม
ไข่ไก่ออิติน	3	ฟอง
มะเขือเทศ	3	ผล
หัวหอมใหญ่หั่น	2	หัว
กะหล่ำปลีหั่นสี่ก	1	ถ้วย
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ



ซีอิ้วดำ	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำวุ้นเส้นแช่น้ำ พักไว้สักครู่ สงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
2. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟพอร้อนใส่กระเทียมสับลงผัดให้เหลืองและพอรหอม
3. ใส่หอมใหญ่ลงไปและวุ้นเส้นที่แช่น้ำไว้แล้วลงผัดให้สุก
4. ใส่ไข่ลงผัดจนสุก ใส่กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ผัดให้สุก แล้วใส่ต้นหอมผัดพอเข้ากัน
5. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ซีอิ้วดำ ยกลงจัดเสิร์ฟ



ไข่ม้วนทรงเครื่อง

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ไก่อโด้	1	ฟอง
เนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	ช้อนโต๊ะ
เมล็ดถั่วลิสงคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ



มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวโพดแกะเป็นเม็ด ๆ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนชา
น้ำมัน	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยปน	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ต่อยไข่ให้เข้ากัน นำน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะใส่กระทะตั้งไฟ ทาน้ำมันให้ทั่วกระทะ นำไข่ลงไปทอดจนเป็นแผ่นบางๆพอสุกตักขึ้น
2. นำน้ำมันที่เหลือ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะตั้งไฟใส่หอมใหญ่ลงผัดให้หอมใส่ไก่ผัดให้สุก ใส่มะเขือเทศ ข้าวโพด เมล็ดถั่วลันเตา ผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล พริกไทยปน ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำเล็กน้อยลงผัดเพื่อให้ได้ข้น ยกลง
3. ตักใส่ใส่บนแผ่นไข่ผวนเป็นแท่งยาวให้แน่น เวลารับประทานตัดเป็นท่อนสั้น ๆ

ข้าวผัดนพเก้า

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ออโด้เจียวเบา ๆ หั่นฝอย	1/2	ถ้วย
แฮมหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
เบคอนหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
แครอทต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
ข้าวโพดต้มสุกฝานเป็นเมล็ด	1/4	ถ้วย
หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
พริกหวานหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
ข้าวหุงสุกนุ่ม		
ต้นหอม ผักชี พริกชี้ฟ้าแดง แดงกวา		
น้ำมันสำหรับผัด		
กระเทียมปอกเปลือก สับละเอียด	2	ช้อนชา
ซอสปรุงรส, น้ำตาลทราย		



วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ เจียวกระเทียมพอเหลือง ใส่แฮม เบคอน และเครื่องปรุงทุกชนิด ผัดพอเข้ากันปรุงรสใส่ข้าวสวยลงผัดพอเข้ากันชิมรสเค็มหวานเคล้าด้วยไข่ฝอย พอเข้ากัน
2. ตักใส่จานเสิร์ฟ พร้อมกับต้นหอมผักชี โรยหน้าด้วยพริกแดงหั่นฝอย

ข้าวไข่ดาวทรงเครื่อง

เครื่องปรุง

ข้าวสวย	2	ถ้วย
หมูบด	1/4	ถ้วย
กุ้งแช่แข็งหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งสดผ่าหลัง	1/4	ถ้วย
กระเทียมทุบละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	2	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	2	ช้อนโต๊ะ
ถั่วฝักยาว	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยปน	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วย
น้ำปลาดี	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
ไข่เป็ดไอดินทอดเป็นไข่ดาว	2	ฟอง
ใบผักชี	2	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมหรือเห็ดฟางผ่า 4-6 ชิ้น	1/4	ถ้วย

วิธีทำ

1. จัดข้าวใส่พิมพ์วางไข่ดาวทับลงไป
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใส่กระเทียมลงผัดพอหอม ใส่หมู กุ้ง กุ้งแช่แข็ง หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ เมล็ดถั่วลันเตา เห็ดหอมหรือเห็ดฟาง ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากัน รสดีแล้วเมื่อจะเสิร์ฟจึงราดบนไข่ดาว



ข้าวผัดระกำ

เครื่องปรุง

ข้าวสวย	2	ถ้วย
กุ้งสดผ่าหลังผัดพอสุก	1/2	ถ้วย
หมูหั่นชิ้นเล็กๆบางๆ	1/2	ถ้วย
เนื้อระกำหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	1/4	ถ้วย
หอมเจียว	1/4	ถ้วย
กระเทียมเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
พริกป่นสีแดงเจียวน้ำมัน	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ดไอดินตีพอแตก	1	ฟอง
น้ำปลาดี	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันที่ได้จากเจียวพริกป่นลงไป ใส่หมู พอสุกใส่ระกำข้าวสวยผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล ซีอิ๊วขาว เข้ากันดีแล้วตักใส่จาน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย พอกระทะร้อนใส่ไข่ ละเลงให้บาง พอสุกตักขึ้น แล้วนำมาผัดตามขวางบาง ๆ
3. ตักข้าวใส่จาน ใส่กุ้ง หอม กระเทียมเจียว ไข่หั่นฝอย จัดให้สวยงาม

ข้าวผัดไข่

เครื่องปรุง

ข้าวสวย	1	ถ้วย
ไข่ไก่ไอดิน	1-2	ฟอง
กระเทียมสับ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนใส่กระเทียม เจียวพอหอม ต่อยไข่ใส่ ผัดยีให้กระจาย พอสุกใส่ข้าว ผัดเคล้าให้เข้ากัน
2. ปรงรสด้วยน้ำตาล ซีอิ๊วขาว ผัดให้เข้ากัน
3. ตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าหั่นฝอย ผักชีเด็ดเป็นใบรับประทานกับแตงกวา ต้นหอม เสริฟ

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยใส่ไข่

เครื่องปรุง

ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	300	กรัม
เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็ก	50	กรัม
ไข่เบ็ดออิติน	3	ฟอง
เต้าหู้หั่นชิ้นเล็กๆ	1	แผ่น
ถั่วงอก	500	กรัม
ใบกุยช่ายหั่นท่อนยาว	50	กรัม
ถั่วงอก	1/2	ถ้วย
พริกป่น	1	ช้อนชา
หอมแดงสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/4	ถ้วย
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1/4	ถ้วย
น้ำมัน	1/2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ ในกระทะ ใส่หอมแดง กระเทียม เจียวพอหอมใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว ใส่น้ำเล็กน้อยพอให้เส้นนุ่ม
2. ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะขามเปียก ผัดให้เข้ากันเร็ว ๆ อย่าให้เส้นเกาะกันเป็นก้อน กันเส้นไว้ข้างกระทะ



3. ใส่น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ ใส่หมู เต้าหู้ พริกป่นตลบเส้นลงมา ผัดเคล้าให้เข้ากัน กันเส้นไว้ข้างกระทะ
4. ใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ต่อยไข่ใส่เกลี่ยบาง ๆ ให้กระจาย กลับเส้นลงผัดไข่ถ่วงออกครึ่งหนึ่งใส่ใบกุยช่าย ตักใส่จาน โรยถั่วลิสง ผักที่รับประทานคู่กับผัดไทย ถ่วงอก หัวปลี ต้นกุยช่าย ใบบัวบก มะนาวผ่าซีก

หมายเหตุ

ผัดไทยใช้น้ำมันมากแต่ไม่ใส่ครั้งเดียว ควรใช้เติมในขณะที่เส้นแห้งอาจไม่ใส่หมดตามที่ให้ก็ได้



ข้าวผัดอเมริกัน

เครื่องปรุง

ข้าวสวย	3	ถ้วย
แฮมหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	ถ้วย
พริกหวานสีเหลืองหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/2	ถ้วย
ลูกเกดสีดำ	1/4	ถ้วย
แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/2	ถ้วย



เมล็ดถั่วลิสงเตาต้มสุก	1/4	ถ้วย
กระเทียมสับละเอียด	2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
แมกกี้ซอส	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
ไส้กรอกผ่าหั่นทำ 4 แฉกทอด	12	ชิ้น
ไข่ออิติน	4	ฟอง
พริกไทยป่นสำหรับโรยหน้า		

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะพอร้อนใส่น้ำมัน ใส่ไข่ พอไข่ขาวแข็งตัวเล็กน้อยตักขึ้น
2. ตักน้ำมันออกให้เหลือประมาณ 2-3 ช้อนโต๊ะ ใส่กระเทียมเจียวให้เหลือง ใส่แฮม ข้าว ลูกเกด แครอท ถั่วลิสงเตา พริกหวาน ผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วย ซีอิ๊วขาว แมกกี้ซอส น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันดีแล้วตักใส่จาน โรยพริกไทย
3. วางไข่ดาวบนข้าว วางไส้กรอกข้างจาน จัดให้สวยงาม

น้ำพริกมะขามไข่เค็ม

เครื่องปรุง

ไข่เค็มออิตินเฉพาะไข่แดงหั่นชิ้นเล็ก ๆ	2-3	ฟอง
มะขามสด	1/2	ถ้วย
พริกขี้หนู	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1-2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างมะขามให้สะอาด ขูดผิวออก ผ่าเอาเมล็ดออก หั่นเป็นชิ้นเล็ก
2. โขลกกะปิกับกระเทียมให้ละเอียด ใส่มะขามโขลกเข้าด้วยกัน ใส่พริกขี้หนูบุบเบาๆพอแตก ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ไข่แดง คนให้เข้ากัน



3. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟพอร้อน ใส่น้ำพริกลงผัด ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ผัดให้แห้ง ชิมให้ได้ 3 รส รับประทานกับผักสด และปลาสดทอดกรอบ



น้ำพริกไข่เจียว

เครื่องปรุง

กะปิดี	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมกลีบเล็ก	15	กลีบ
กุ้งสดต้มหั่นตามขวาง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	2	ช้อนชา
ไข่เป็ดไโอดิน	2	ฟอง
น้ำมันพืช	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. โขรกกะปิกับกระเทียมให้ละเอียด ใส่น้ำพริกขี้หนูบดพอแตก แล้วใส่กุ้งสด
2. ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ชิมรส
3. ตอกไข่ใส่ชามแล้วตักน้ำพริกใส่คนพอเข้ากัน นำไปเจียวให้ไข่ฟู พอสุกเสิร์ฟร้อนๆกับผักสด



น้ำพริกไข่ต้มกุ้งสด

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ไอโอดีน(ไข่แดงสุก)	1	ฟอง
กุ้งน้ำส้มสายชู	1/4	ถ้วย
พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด
หอมแดง	2	หัว
กระเทียม	1	หัว
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2-3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ผ่าพริกชี้ฟ้า หอม กระเทียมโขลกทั้งหมดเข้าด้วยกันใส่เนื้อกุ้งโขลกพอเข้ากัน
2. ไข่ต้มหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ใส่กับเครื่องน้ำพริกในข้อ 1 คนพอเข้ากัน
3. ปั่นรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และน้ำมะนาว ชิมรสตามชอบรับประทานกับผักสด แยม
ด้วยหมูทอดและหมูกรอบ

ยำไข่ดาว

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ไอโอดีน	3	ฟอง
หอมใหญ่หั่นตามยาว	1/2	ถ้วย
มะเขือเทศหั่นเป็นแว่น	2	ลูกใหญ่
แตงกวาหั่นชิ้นพอคำ	2	ลูก
ผักชีเด็ดเป็นใบ	2	ต้น
พริกชี้ฟ้าแดงโขลก	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทอดไข่ดาว ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน หั่นชิ้นพอคำ
2. ผสมพริกชี้ฟ้าแดงโขลก น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว เข้าด้วยกัน(สำหรับเป็นน้ำยำ)



3. นำไข่ดาวหั่นพอคำใส่ชาม ราดด้วยน้ำยำ ใส่ผักชี หอมใหญ่ มะเขือเทศ แต่งกวาคเล้าให้เข้ากัน
4. ตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยผักชี พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย



ยำญวน

เครื่องปรุง

เนื้อหมู	1/2	ถ้วย
กุ้งสด	1/2	ถ้วย
หนังหมู	1/2	ถ้วย
กุ้งแห้ง	1/4	ถ้วย
เห็ดหูหนู	2	ช้อนโต๊ะ
ผักกาดขาว	2	หัว
ต้นหอม	3-4	ต้น
กระเทียม	5	กลีบ
รากผักชี	3-4	ราก
ใบสะระแหน่	1/2	ถ้วย
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ



น้ำปลา	2	ซ็อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ซ็อนโต๊ะ
ไข่ไก่อดีนต้มสุก	2	ฟอง
ผักกาดหอม	2	ต้น
หอมใหญ่	1	หัว
พริกชี้ฟ้าแดงแกะเม็ด หั่นละเอียด	5	เม็ด
ผักชี	2	ต้น
แตงกวา	10	ผล

วิธีทำ

1. ต้มหมู กุ้ง หมูหันชิ้นฝอยยาว กุ้งผ่าสอง ต้มหนังหมูพอเปื่อย หั่นแฉลบ บางๆ
2. กุ้งแห้งผ่าซีก ถ้าใหญ่ตัดให้เล็กลง ไข่ต้มสุกหั่นตามยาว หัวผักกาดขาว หั่นแฉลบบางๆ คว้าเกลือล้างน้ำบีบขึ้น
3. หั่นหอมใหญ่ตามยาวเป็นฝอยหยาบๆ
4. ต้นหอมตัดเป็นท่อนสั้นๆ จักหัวท้ายให้เป็นฝอย
5. พริกสดหั่นเป็นฝอยยาว และจักดอกไ้ตักแต่งบ้าง
6. ผักชีล้างน้ำสะอาดเด็ดเป็นใบๆ

น้ำยำ

7. โขรกผักผักชี กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดงแกะเม็ด หั่นละเอียด 2 เม็ด โขรกให้ละเอียด ปูรกรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ซิมีรส เค็ม หวาน
8. ผสมน้ำยำกับเครื่องปรุงอื่น ๆ แต่งหน้าด้วยไข่ต้มสุก ผักชี พริกแดง



ไหมทอง

เครื่องปรุง

ปลาหมึกสดล้างแล้วหั่นเป็นชิ้น	1	ถ้วย
กุ้งสด	1	ถ้วย
เห็ดหูหนู	1/2	ถ้วย
หอมใหญ่หั่นตามยาวบาง ๆ	1	ถ้วย
พริกขี้หนูบดพอแตก	1	ช้อนโต๊ะ
ใบผักชี	1/4	ถ้วย
ไข่เป็ดโอโอดิน	3	ฟอง
ผักกาดหอม	10	ใบ

น้ำปรุงรส

น้ำปลา	1/4	ถ้วย
น้ำมะนาว	1/2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1/4	ถ้วย

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันคนให้ละลาย ใส่พริกขี้หนูบดพอแตก 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ลวกปลาหมึก กุ้ง และเห็ดที่สะอาดอย่าง ผ่านน้ำเย็นให้สะเด็ดน้ำ
2. ตีไข่พอแตก กรอกใส่กระทะทอดสุกนำขึ้นหั่นฝอย
3. นำส่วนผสมในข้อ 1 ข้อ 2 ผสมเข้าด้วยกัน
4. ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรส เคล้าให้เข้ากัน ตักใส่จานที่รองด้วยผักกาดหอมแต่งหน้าด้วยผักชี

ไขในรัง

เครื่องปรุง

ขนมปัง	1	แถว
ไข่ไก่โอโอดิน	10	ฟอง
ซอสมะเขือเทศ		
เกลือป่น		
พริกไทยป่น		



วิธีทำ

1. ไขไก่แยกไข่ขาวไข่แดง
2. ไข่ขาวตีพองขึ้นฟู ใส่เกลือป่นเล็กน้อย ตีต่อจนแข็งตั้งยวด
3. ทาไข่ขาวบนแผ่นขนมปัง จนทั่วให้มีความหนาพอสมควร ทำบ่อตรงกลางแล้วใส่ไข่แดงลงไป โรยเกลือ พริกไทยป่นเล็กน้อย นำเข้าเตาอบ 200 F จนไข่ขาวมีสีเหลืองจนนวล
4. รับประทานกับซอสมะเขือเทศ อาจตกแต่งด้วยแฮม หรือใส่กรอกเป็นอาหารเช้า คู่กับชา กาแฟ หรือเครื่องดื่มร้อนเย็น

เมียงไข่

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ไอลิดินต้มสุกผ่าเป็นแฉ่ง	5	ฟอง
กุ้งแห้งสด	1/2	ถ้วย
ถั่วลิสงคั่ว	1/2	ถ้วย
หอมแดง	1/4	ถ้วย
ซิงสดหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/4	ถ้วย
พริกขี้หนูซอยบางๆ	10	เม็ด
มะนาวหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	1	ผล
ผักกาดหอมตามชอบ		

น้ำปรุงรส

น้ำส้มสายชู	1/4	ถ้วย
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วย
ถั่วลิสงป่น	1/4	ถ้วย
พริกขี้หนูซอยบางๆ	2	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นใบๆ		

วิธีทำน้ำปรุงรส

ผสมน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ คนจนละลาย ชิมรสตามชอบ ใส่ถั่วลิสงป่น พริกขี้หนู และผักชี

วิธีจัด

วางใบผักกาดหอม วางไข่ และใส่กุ้งแห้ง หอมแดง ซิง ถั่วลิสง พริกขี้หนู มะนาว ตามลำดับ ราดน้ำปรุง รับประทานเป็นอาหารว่าง



การเวกสอดสี

เครื่องปรุง

เนื้อหมูสับละเอียด	2	ถ้วย
กุ้งเชียง	1/2	ก.ก.
กุ้งสับละเอียด	1	ถ้วย
ไข่เบ็ดไอดีน	8-10	ฟอง
คื่นช่ายหั่นฝอย	1/4	ถ้วย
รากผักชีหั่นหยาบๆ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	2	ช้อนชา
ผักกาดหอม/ผักชี		
น้ำมันพืชสำหรับทอด	1	ขวด

วิธีทำ

1. โขรกากผักชี กระเทียม พริกให้ละเอียด
2. ผสมเนื้อหมู กุ้ง กับส่วนผสมในข้อ 1 ใส่ซีอิ๊วขาว น้ำปลา น้ำตาลทรายขนาดให้เข้ากันจนเหนียวดี นำไปหุ้มกุ้งเชียงให้มิด
3. ทอดไข่ให้เป็นแผ่นบาง ๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 นิ้ว นำไปห่อกุ้งเชียงที่เตรียมไว้ พันหัวท้ายม้วนให้แน่น นำไปนึ่งประมาณ 10 นาที ยกวางตั้งไว้ให้เย็น
4. นำไปชุบแป้ง ทอดให้น้ำมันร้อน ไฟกลาง จนเหลืองกรอบ ตักขึ้น
5. **การจัด:** หั่นเฉียงจัดลงจานเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม ตกแต่งด้วยผักกาดหอม ผักชี พริกชี้ฟ้าแดง

ส่วนผสมแป้งชุบทอด

แป้งสาลีตราว่าว	1	ถ้วย
น้ำปูนใส	1/4	ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	1/3	ถ้วย
น้ำเย็น	1/4 - 1/2	ถ้วย
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า เกลือ เข้าด้วยกัน
2. ละลายส่วนผสมแป้งกับน้ำปูนใส และน้ำเย็นให้เข้ากัน เนื้อเนียนดีใช้ได้

น้ำจิ้ม

พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
กระเทียม	1	หัว
น้ำส้มสายชู	1 1/2	ถ้วย
รากผักชี	1	ซัอนซา
น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย
เกลือ	1	ซัอนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ลวกผักชี กระเทียม หรือพริกชี้ฟ้าแดงให้ละเอียด
2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู น้ำเปล่า เกลือ นำไปตั้งไฟ พอเดือดใส่พริกที่โขลกไว้ ตั้งเคี่ยวต่อประมาณ 20-30 นาทีเหนียวเล็กน้อย ยกลง ชิมรส หวานเปรี้ยว เค็ม



แกงจิตลูกรอก

เครื่องปรุง

ไส้หมู(4-5 เมตร)	200	กรัม
ไขโอโด้น	20	ฟอง
เนื้อหมู	300	กรัม
เนื้อไก่	300	กรัม
กุ้งสด	300	กรัม
แครอทหั่นชิ้นพอคำ	1	ถ้วย
ต้นหอมหั่นท่อนสั้นๆ	10	ต้น
ผักชี	2-3	ต้น
กระเทียมเจียว	1/4	ถ้วย
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำปลา	1/4	ถ้วย
น้ำซุบ	8-10	ถ้วย

วิธีทำ

1. วิธีล้างไส้หมู ให้กลับไส้ล้างน้ำครั้งหนึ่งก่อน ขยำกับเกลือ และใบตองและเมือกออก ล้างน้ำแล้วขยำเกลืออีกครั้งใช้สันมีดขูดเบาๆเพื่อสิ่งสกปรกออก ล้างให้สะอาดอีกครั้ง ขยำน้ำหลายๆครั้ง และกลับไส้ไว้ตามเดิม
 2. ต่อยไข่แล้วตีพอเข้ากัน กรอกไข่ใส่ในกรวย บรรจุลงในไส้ไม่ควรให้แน่นจนเกินไป ผูกหัวท้ายให้แน่น นำไปต้มในน้ำที่ยังไม่เดือดใช้ไฟอ่อนๆขณะที่ต้มคอยใช้เข็มแทงไส้ให้ลมออก พอสุกแข็งตักขึ้นแล้วแกงตัดเป็นท่อน ๆ
 3. นึ่งหมูไก่ให้สุก หั่นชิ้นพอคำ
 4. ล้างกุ้งให้สะอาด ปอกเปลือก ผ่าหลังดึงเส้นดำออก
 5. ต้มน้ำซุบ พอเดือด ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ไก่ ลูกกรอก พอเดือดใส่กุ้ง ต้นหอม พริกไทย
- เวลารับประทานโรยด้วยกระเทียมเจียว ผักชี





แกงเผ็ดไข่นกกระทา

เครื่องปรุง

ไข่นกกระทาต้มสุก	25-30	ฟอง
มะพร้าวขูด	500	กรัม
มะเขือเทศสีดา	6-7	ลูก
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเฉียง	1	ช้อนโต๊ะ
โหระพาเด็ดเป็นใบ	1/4	ถ้วย
ใบมะกูดฉีก	4	ใบ
มะเขือพวง	1/2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกแห้งแกะเม็ดออกแช่น้ำ	6	เม็ด
หอมแดงซอย	4	หัว
กระเทียม	10	กลีบ
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนชา



ตะไคร้หั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
ผิวมะขูดหั่นละเอียด	1/2	ช้อนโต๊ะ
รากผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยเม็ด	5	เม็ด
ลูกผักชีคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
ยี่หร่าคั่ว เกลือป่น กะปิ อย่างละ	1	ช้อนชา
โขลกเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด		

วิธีทำ

1. คั้นมะพร้าวให้ได้หัวกะทิ 1 ถ้วย หางกะทิ 3 ถ้วย
2. ปอกเปลือกไข่พักไว้
3. ใส่หัวกะทิในกระทะ เคี่ยวพอแตกมัน ใส่เครื่องแกง ผัดให้หอม ใส่ไข่ในกระทะ หางกะทิ ผัดพอทั่ว
4. เดือดอีกครั้งปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา พอเดือดใส่มะเขือพวง มะเขือเทศสักครู่ มะเขือสุก ใส่ใบมะขูด พริกชี้ฟ้า เดือดอีกครั้งใส่โหระพา ปิดไฟ ยกลง



อาหารหวาน

ตำรับอาหารไข่อิโด้น

ขนมทองหยิบ

ส่วนผสม

ไข่แดง(ไข่เป็ดอิโด้น)	25	ฟอง
น้ำตาลทราย	5	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	5	ถ้วย

วิธีทำ

1. น้ำตาลทราย น้ำลอยดอกมะลิเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือด แล้วกรอง
2. ไข่แดงใส่ผ้ากรองแล้วรูดออก ตีให้ขึ้น
3. กระทะใส่น้ำเชื่อม ตั้งไฟให้เดือด ยกลงและตักไข่หยอด ทีละชั้นให้เป็นเหรียญวงกลมจนเต็มกระทะ
4. ยกตั้งไฟอีกครั้ง ให้น้ำเชื่อมเดือด พอด้านล่างสุก กลับเอาด้านบนลง เสร็จไฟให้น้ำเชื่อมเดือดพอล้น พอสุกตักขึ้นใส่ถาด พักไว้ให้อุ่น
5. ใช้มือแตะน้ำเชื่อมที่เย็นแล้ว จึงจับจับ 5 จับ ใส่ถ้วยเล็ก ๆ พักไว้ให้เย็นจึงแกะออก



ทองหยอด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด	20	ฟอง
น้ำตาลทราย	5	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	5	ถ้วย
แป้งทองหยอด	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลกับน้ำตามส่วน ตั้งไฟพอละลาย กรองแล้วนำไปตั้งไฟอีกจนเดือด แบ่งน้ำเชื่อมออกเป็น 1 ถ้วย สำหรับแช่ทองหยอด น้ำเชื่อมที่เหลือตั้งไฟต่อจนเริ่มข้นยกลง สำหรับหยอดทองหยอด
2. ต่อยไข่ แยกไข่แต่ไข่แดงรืดเยื่อออกตีให้ขึ้นฟูมากๆ ตวงไข่แดง 1 ถ้วย ใส่ถ้วยผสมแบ่ง 1/3 ถ้วย คนให้เข้ากันเร็ว ๆ
3. ยกหม้อน้ำเชื่อมตั้งไฟแรงให้น้ำตาลเดือดพล่าน ใช้นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ และนิ้วกลางหยิบ แล้วกวาดแป้งที่ปากถ้วย สะบัดลงในกระทะทันทีทำเช่นนี้จนเต็มกระทะ พอสุกใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใส่ที่แบ่งไว้



ฝอยทอง

ส่วนผสม

ไข่แดง(ไข่เป็ดโอโอดิน)	2	ถ้วย
(รีดเยื่อหุ้มออก โดยใช้ผ้าขาวบาง)		
ไข่น้ำค้ำ	1/4	ถ้วย
น้ำตาลทราย	5	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	5	ถ้วย

วิธีทำ

1. น้ำตาลทราย น้ำลอยดอกมะลิเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือด และน้ำตาลทรายละลายหมด กรองให้สะอาด แล้วยกขึ้นตั้งไฟ
2. เทไข่น้ำค้ำลงในไข่แดง แล้วคนให้เข้ากัน
3. เทไข่ใส่กรวย แล้วโรยรอบกระทะให้เป็นวงกลม พอไข่สุกใช้ไม้แหลมซ้อนเส้นขึ้นสายในน้ำตาล จนเส้นเรียบ แล้วยกเส้นไข่ขึ้นจากกระทะ วางบนถาดซึ่งใส่น้ำเชื่อมใสเล็กน้อย พับทบกันให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้ววาดด้วยน้ำเชื่อมใสให้เป็นเงา



เม็ดยก

ส่วนผสม

ไข่ขาวและเปลือกนึ่งสุกแล้ว	2	ถ้วย
มะพร้าว	300	กรัม
น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย
น้ำตาลออร์แกนิก	3	ถ้วย
น้ำตาลทราย	3	ถ้วย
ไข่อบออโด้	8	ฟอง

วิธีทำ

1. บดไข่ให้ละเอียด
2. คั้นมะพร้าวใส่น้ำอุ่น 1/2 ถ้วย คั้นให้ได้ 1 ถ้วย ผสมกับไข่และน้ำตาลทรายจนข้นมาก ๆ พอปั่นได้ ยกลงปล่อยให้เย็น ปั่นเป็นก้อน ๆ ให้ดูคล้ายขนม
3. ผสมน้ำตาลทราย 3 ถ้วย กับน้ำตาลออร์แกนิก 3 ถ้วย ตั้งให้พอละลายแล้ว กรอง ใส่กระทะทองเคลือบเป็นน้ำเชื่อมข้น ๆ พอติดพายยกลงจากเตา นำไข่ที่ปั่นไว้ลงชุบในไข่แดงให้ทั่ว หยดลงในน้ำเชื่อมจนเต็มกระทะ แล้วยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ จะได้เม็ดยกที่สุกเป็นเงาสวย ตักขึ้นใส่จานปล่อยให้เย็น

สังขยา

ส่วนผสม

ไข่อบออโด้ (6ฟอง)	1 1/2	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
(จากมะพร้าวขูดขาว 400 กรัม)		
ใบเตย	5	ใบ

วิธีทำ

1. ซอยใบเตยหยาบๆ แล้วนำมาช้ำกับไข่ให้ขึ้นฟู และผสมน้ำตาลปีบ จนน้ำตาลละลายหมด จึงใส่หัวกะทิ กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วเทใส่ถาด
2. นำไปนึ่งในน้ำเดือด ไฟแรง ประมาณ 1/2 ชั่วโมง ยกลงพักไว้ให้เย็นรับประทานกับข้าวเหนียวมูน



ไขหวานมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม

ไข่เป็ดไฉ่อดิน	4	ฟอง
เนื้อมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้นประมาณ	1 1/2	ถ้วย
น้ำมะพร้าวอ่อน	2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1 1/2	ถ้วย
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วย
ใบเตยล้างสะอาดตัดเป็นท่อน	5	ใบ
หัวกะทิ	1 1/2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ทำน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาล น้ำมะพร้าว น้ำเปล่า และใบเตย แล้วยกขึ้นตั้งไฟจนจนน้ำตาลละลาย ยกลงกรอง
2. นำน้ำเชื่อมตั้งไฟใหม่พอเดือด ตอกไข่ใส่ที่ละฟองจนสุก ใส่มะพร้าวอ่อน พอเดือดยกลงราดด้วยหัวกะทิ เสิร์ฟร้อนๆ



สังขยาฟักทอง

ส่วนผสม

ไข่เป็ดไอลอดิน	1	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
น้ำตาลทราย	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
นมข้นจืดระเหย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
ฟักทองหั่นบางๆ	1	ถ้วย
ใบเตย	3	ใบ

วิธีทำ

1. ต่อยไข่ใส่ชามผสม ใส่ น้ำตาลปีบ ใส่ นม
2. ขยำส่วนผสมให้เข้ากันโดยใช้ใบเตย จนน้ำตาลละลาย และส่วนผสมขึ้นฟู
3. กรองด้วยผ้าขาวบาง นำส่วนผสมที่ได้เทใส่ถาด ใส่ฟักทอง
4. นำไปนึ่งบนลังถึงน้ำเดือดใช้ไฟแรง ปิดฝา นึ่งจนสุก ใช้เวลาประมาณ 20 – 30 นาที
5. พักให้เย็น ตัดเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ หรือใช้พิมพ์กดให้เป็นรูปต่าง ๆ



ขนมทองเอก

ส่วนผสม

แป้งสาลีอ่อนตากแดดไว้	1	ถ้วย
ไข่เป็ดออโด้	5	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	1	ถ้วย
มะพร้าว	1	กิโลกรัม
(คั้นด้วยน้ำลอยดอกมะลิ 11/2 ถ้วย)		
สีเหลืองจำปี		

วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลทรายกับกะทิ กรอง
2. เคี่ยวน้ำกะทิพอเป็นยางมะตูมเหนียวอ่อน ยกลง พออุ่น ใส่ไข่แดง คนให้เข้ากันดี
3. ใส่แป้งที่ละน้อย จนหมดแป้ง คนให้เข้ากันดี จึงนำไปกวนบนไฟ ใส่น้ำหอม และสี คนให้เข้ากัน พักไว้ให้อุ่น ๆ กดใส่พิมพ์อบควันเทียนตัดแผ่นทองคำเปลว ขึ้นเล็ก ๆ แล้วตกแต่ง

โสมนัส

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาว คั่วหรืออบพอเหลือง	2 1/4	ถ้วย
น้ำตาลป็น	1 1/2	ถ้วย
ไข่ขาว(ไข่ไก่ออโด้)	1/2	ถ้วย
น้ำมะนาว	1	ช.ต.
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

1. ตีไข่ขาวจนฟูมาก ใส่น้ำตาลที่ละลายจนหมด ตีให้ไข่ขาวตั้งยอด ใส่น้ำมะนาว
2. ใส่มะพร้าวคั่ว เคล้าให้เข้ากัน
3. ใช้ช้อนตักหยอดในภาชนะที่ทาน้ำมันบาง อบพอเหลือง อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ นาน 15 นาที



สังขยาขุ่น

ส่วนผสม

ไข่เป็ดออโด้	1	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
กะทิ	1	ถ้วย
(มะพร้าวขาว $\frac{1}{2}$ กิโลกรัม)		
แป้งสาลี	1	ช.ต.
เนื้อขุ่นหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
เม็ดขุ่นต้มเปื่อยซอยบางๆ	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
ใบเตย	3	ใบ

วิธีทำ

ขยำไข่กับน้ำตาลด้วยใบเตยนาน 10 นาที ใส่หัวกะทิขยำต่อจนเข้ากัน ใส่แป้งกรองด้วยผ้าขาวบาง เทใส่ถาดโรยด้วยเนื้อขุ่นและเม็ดขุ่นสลับกันไปให้สวยงาม นึ่งไฟแรง 25 นาที ยกลง ตักใส่จานเสิร์ฟ

วุ้นลาย

ส่วนผสม

ผงวุ้น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำลอยดอกมะลิ	3	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
ไข่เป็ดออโด้	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมวุ้นผง กับน้ำลอยดอกมะลิ นำไปตั้งไฟเคี่ยวจนวุ้นละลาย ใส่ น้ำตาลทราย คนจนน้ำตาลทรายละลายดี ตั้งต่ออีก 5 นาที
2. ต่อยไข่ใส่ชาม คนพอเข้ากัน เทใส่กระชอน โรยไข่ใส่ในวุ้นให้เป็นเส้นพวยพุ่ง คนให้เข้ากัน ยกลง
3. ตักหยอดใส่พิมพ์ หรือเทใส่ถาด ทิ้งไว้จนวุ้นแข็งด้วยดีแล้วแกะออกจากถาดหรือพิมพ์จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม



วุ้นสังขยา

ส่วนผสมวุ้น

วุ้นผง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำลอยดอกมะลิ	3	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย

ส่วนผสมสังขยา

หัวกะทิ	1	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	1	ถ้วย
ไข่ไก่ไธอิน	1	ถ้วย(4ฟอง)
วานิลลา	1	ช้อนชา
ใบเตย		

วิธีทำ

1. ผสมวุ้นผงกับน้ำลอยดอกมะลิ ใส่กระทะทอง นำไปตั้งไฟ เคี่ยวจนวุ้นละลาย ใส่น้ำตาลลงไป คนจนน้ำตาลละลาย เคี่ยวต่อพอข้น
2. ผสมไข่และน้ำตาลเข้าด้วยกัน โดยใช้ใบเตยขย้าพอเข้ากันใส่กะทิกรองใส่วานิลลา เทใส่ในวุ้นที่เคี่ยวไว้ คนพอเข้ากัน ยกลง เทใส่พิมพ์หรือถาดพอแข็งตัวแคะออกจากพิมพ์ จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม



ข้าวเหนียวกระทงไข่แมงดา

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืน	2	ถ้วย
หางกะทิ	2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมหางกะทิ น้ำตาล เกลือ เข้าด้วยกันในหม้อ พอเดือดยกลง ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว

ส่วนผสมกะทิหยอดหน้า

มะพร้าว	1/2	กิโลกรัม
น้ำอุ่น	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	6	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวเจ้า	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. คั้นมะพร้าวด้วยน้ำอุ่น 1 ถ้วย คั้นให้ได้น้ำกะทิ 2 ถ้วย
2. คั้นมะพร้าวครั้งที่ 2 ใส่ น้ำอีก 2 ถ้วย ให้ได้น้ำกะทิ 2 ถ้วย เพื่อใช้เป็นส่วนผสมอันที่หนึ่ง สำหรับนึ่งข้าวเหนียว
3. ตักข้าวเหนียวใส่กระทงใบตอง กระทงเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว ลึกประมาณ 1 1/2 นิ้ว 2 ช้อนชา ใส่กะทิที่ใช้ทำน้ำหยอดๆหน้าให้เต็ม นึ่งต่ออีกประมาณ 10 นาที ยกลง



ไข้แมงดา

น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	2	ถ้วย
ไข่เปิดไอโอดีน	4	ฟอง

วิธีทำ

1. แยกไข่แดงไข่ขาว รีดไข่แดงออกจนเยื่อหุ้มหมด คนให้เข้ากัน
2. เคี่ยวน้ำตาลในกระทะทอง ใส่ น้ำลอยดอกมะลิใส่เปลือกไข่ที่ขยำนํ้าไว้ยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำตาลพอน้ำเดือดดกกลงกรอง ยกขึ้นตั้งไฟใหม่พอน้ำตาลข้น
3. ทำกรวยด้วยใบตองให้มีรูเล็กๆ โดยตัดปลายกรวยให้เสมอกัน อย่าให้รูกว้าง ไข่แมงดาจะใหญ่ ตักไข่แดงใส่กรวยบีบเบาๆลงในกระทะน้ำเชื่อมให้เม็ดกลมๆเล็กๆ ตักขึ้นแต่งบนข้าวเหนียวให้สวยงาม

ข้าวเหนียวสังขยาขนุน

ส่วนผสมข้าวเหนียว

ข้าวเหนียว	300	กรัม
หัวกะทิ	2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2/3	ถ้วย
เกลือป่น	2	ช้อนชา

ส่วนผสมหน้าสังขยาขนุน

ไข่ไก่ไอโอดีน	4	ฟอง
น้ำตาลปีบ	3/4	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
แป้งสาลี	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อขนุนหั่นเส้นเล็กๆยาว	1/2	ถ้วย
เม็ดขนุนต้มเปื่อยชอยบางๆ	1/4	ถ้วย
ใบเตย	2	ใบ

วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำค้างคืน สงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ เทใส่ภาชนะ
2. ผสมหัวกะทิ น้ำตาล เกลือ คนพอละลาย เทใส่ในข้าวเหนียวที่เตรียมไว้นำไปนึ่งพอเกือบสุก นาน 30 นาที
3. ผสมไข่และน้ำตาล ขยำนํ้าด้วยใบเตย พอน้ำตาลละลาย ใส่หัวกะทิ แป้งสาลี กรองด้วยผ้าขาวบาง เทใส่ถาดข้าวเหนียว โรยขนุนและเม็ดขนุนสลับให้สวยงาม นึ่งต่อ 25 นาที หรือพอสุก



ขนมปังสังขยา

ส่วนผสม

มะพร้าวขูด	250	กรัม
น้ำ	1/2	ถ้วย 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	65	กรัม
เกลือป่น	1/3	ชช.
แป้งสาลี	2	ช้อนโต๊ะ 1/2 ช้อนชา
ไข่ไก่ไอดิน	1	ฟอง
ขนมปัง	6	แผ่น

วิธีทำ

คั้นหัวกะทิพักไว้

ผสมน้ำตาล เกลือ และแป้งสาลีเข้าด้วยกันค่อย ๆ เติมน้ำกะทิลงไปพร้อมกับคนให้ส่วนผสมเข้ากัน ระวังอย่าให้แป้งเป็นเม็ด เติมน้ำกะทิจนหมด ตามด้วยไข่ไก่คนให้เข้ากัน นำไปตั้งบนไฟอ่อน ๆ คนสม่ำเสมอจนกระทั่งขึ้น

ขนมบัวลอยไข่หวาน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียว	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
มะพร้าวขูด	500	กรัม
เกลือไอดิน	1	ช้อนชา
น้ำ	1/4	ถ้วย
ไข่ไก่ไอดิน	5	ฟอง

วิธีทำ

1. คั้นหัวกะทิให้ได้กะทิสด 1 ถ้วย เติมเกลือป่น 1/2 ช้อนชา คนให้ละลายพักไว้ใช้ไ้รวดเร็ว
2. คั้นมะพร้าวอีกรอบ ใช้น้ำอุ่น 1 ถ้วย ใส่น้ำอุ่นทีละน้อยจนหมดมันจะได้น้ำกะทิ 1 1/2 ถ้วย เติมน้ำตาลทราย ลงคนให้ละลาย ตั้งไฟพอเดือด ต่อยไข่ลงต้มจนสุก ยกลง
3. นวดแป้งกับน้ำจนเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ
4. ต้มน้ำให้เดือด ใส่แป้งที่ปั้นไว้ พอแป้งสุกลอยขึ้น ตักใส่กะทิที่ผสมไว้
5. เวลาเสิร์ฟ ตักใส่ถ้วยราดด้วยหัวกะทิ

