

แกงพริกกระดุกหมู

KAENG PHRIK DUK MU

<http://upic.me/show/27526331>[img]<http://upic.me/i/k4/35pl-.jpg>[img]/url]

แกงพริกกระดุกหมูเป็นค่านาม(จักรินย ต้นสกุล ให้ข้อมูลเมื่อ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕)

แกงพริกกระดุกหมูเป็นชื่ออาหารพื้นบ้านของภาคใต้(จักรินย ต้นสกุล ให้ข้อมูลเมื่อ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕)

เครื่องปรุง

1.กระดุกหมู 500 กรัม

2.น้ำตาลปีบ 2 ช้อนชา

3.ใบมะกรูด 5 ใบ

เครื่องแกง

1.กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ

2.หอมแดง 3 หัว

3.กระเทียม 1 หัว

4.ตะไคร้ 2 ต้น

5.ข่า 5 แวน

6.พริกไทยเม็ด 2 ช้อนโต๊ะ

7.เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ

8.พริกขี้หนูแห้ง 50 เม็ด

9.ขมิ้น 1 นิ้ว

โขลกเครื่องแกงทั้งหมดให้ละเอียด

วิธีทำ

1. ล้างกระดุกหมู แล้วหั่นเป็นท่อนตามร่องซี่โครง

2. เอาน้ำ 1 ถ้วย ตั้งไฟ พอเดือดใส่กระดุกหมู ต้มไฟจนกระดุกหมูสุกและเปื่อยเล็กน้อย

3. ใส่เครื่องแกงที่โขลก ใส่น้ำ 1 ถ้วย พอเดือดใส่น้ำตาลปีบ ต้มต่อจนน้ำซุกขลิกลง

4. ปิดไฟใส่ใบมะกรูดฉีก

เสร็จแล้วก็นำมาเสิร์ฟรับประทานได้คะ

อ้างอิง <http://www.learners.in.th/blog/arhantai/476645>

ชาวต่างชาติออกเสียง [Kaeng phrik kra duk mu]ย (มาลีย ใจเปียง ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕)

ชาวพังกาออกเสียง [k 3 phrik7 du: ?3 mu:w1] (วาสนาย เชนด์พีชย ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕)

ชาวภูเก็ตออกเสียงตรงกับชาวพังกา สมหมาย ปิ่นพุทธศิลป์ http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=5

นามานุกรม

จักรินย ต้นสกุล ๑๙ มีนาคม ๒๕๑๐เพศชาย ภูมิลำเนา จ.พังกา

ที่อยู่ ๗/๓ ต.บางไทร อ.ตะกั่วป่า จ.พังกา ๘๒๑๐๑๖ ให้ข้อมูล ปรุญาใจ ดาจันทร์ เมื่อ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕

วาสนาย เชนด์พีช http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=1113&Itemid=5

สมหมาย ปิ่นพุทธศิลป์ http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=5

อนุชิต สุวรรณกิจ ๒๐ กันยายน ๒๕๓๕ เพศชาย ภูมิลำเนา จ.พังกา

๔๑/๑ ม.๓ ต.ตากแดด อ.เมืองพังกา จ.พังกา ๘๒๐๐๐๖ ให้ข้อมูล ปรุญาใจ ดาจันทร์ เมื่อ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๔๕

ย

พังงาศึกษา

วัฒนธรรม2วัฒนธรรม ภาษาสื่อสาร 2

ปริญญาใจ ดาจันทร์ ประธานงานคั่นนำเสนอ http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=1078&Itemid=5

วิจัย บัตวี ย ย ย บันทึกข้อมูล

http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=1037&Itemid=5

ย