

เบือทอด

ย ลักษณะคล้ายใบผักและกุ้งชุบแป้งทอด ย นิยมใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง ย ย หรือเป็นกับแกล้ม ย ใบผักที่ใช้ได้แก่ย ใบชะพลูย ใบเล็บครุฑย หรือย หญ้าชองย ชุบแป้งที่ปรุงด้วยพริกแห้งใหญ่ ตะไคร้ ข่า หอม กระเทียม ชมัน พริกไทย กะปิ เกลือ ไข่ย กะทิ แป้งข้าวเจ้า และน้ำมันย ลงทอดในน้ำมันร้อนย ตักกุ้งตัวเล็ก ๆ ไม่ต้องปอกเปลือก เพียงแต่ตัดส่วนหัวและหนวดออกย ชุบแป้งแล้ววางเรียงบนใบพีชย ทอดจนเหลืองกรอบย นำมารับประทานด้วยน้ำจิ้มย ที่ปรุงด้วยพริกชี้ฟ้าสด กระเทียมย เกลือย น้ำตาลย และน้ำส้มสายชู

หมี่ไทยภูเก็ต

ย นิยมใช้รับประทานเป็นอาหารว่างตอนบ่าย ย ปรุงจากหมี่หูนย (ปี๋น หรือเส้นหมี่) ที่ผ่านการแช่น้ำให้นุ่มแล้วเอามาเคล้ากับซีอิ๊วดำ และน้ำตาลที่เคี่ยวจนข้นย วิธีปรุง เอากะทิเคี่ยวจนแตกมันย แล้วตักขี้น้ำมันไว้สำหรับโรยหน้าหมี่ไทยย เอาหมี่หูนลงผัดในน้ำมัน ใส่อุ้งก้อย กุยช่าย ลงผัด อย่านให้อุ้งก้อยเหี่ยว การรับประทานย จะปรุงรสด้วยเต้าเจี้ยวย น้ำส้มหรือน้ำมะนาวย น้ำตาลทรายย ถั่วลิสงปั่น พริกชี้หูปั่น และแต่งหน้าหมี่ไทย ด้วยกุ้งลวก ขี้นมัน เต้าหู้ทอด พริกเขียว-แดง นิยมรับประทานกับถั่วงอกและกุยช่ายสด

ย

ย

ฮูแซ่

ย ลักษณะคล้ายสลัดผักหรือสลัดแขก ย นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างตอนบ่าย ย ย อาหารชนิดนี้จะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับน้ำปรุง ที่ทำมาจากพริกแห้งใหญ่ กระเทียม เกลือ ซีอิ๊วขาว ซอสจิ้น (ตีเจียว) น้ำมันขามเปียก น้ำตาล มะนาว ถั่วลิสงคั่ว งาขาวคั่วแล้วทุบให้แตกย นำเครื่องปรุงทั้งหมดมาผสมกันแล้วเติมนิดหน่อยย ตั้งไฟย พอเดือดยกยลงย ชิมให้ใคร่ย หวานย เค็มย เปรี้ยว และเผ็ดเล็กน้อย นำน้ำปรุงราดบนผักย ไข่ต้มย ย ย เส้นหมี่หูนทอดย ย ย โดยเฉพาะผักจะต้องมีย ย ย มันแกวหั่นเป็นเส้นฝอยย แตงกวาหั่นเป็นเส้นหยาบย ผักกาดหอมย ผักบุ้งลวกย และถั่วงอกลวก

ข้าวยำภูเก็ต

ย นิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อเที่ยง ย แบบอาหารจานเดียวในปัจจุบันย รสชาติแตกต่างไปจากข้าวยำบักขี้เตี้ย คือย ข้าวยำภูเก็ตย จะไม่ใส่น้ำญดูย แต่มีรสเผ็ดของพริกไทยอยู่ด้วย เครื่องปรุงที่ใช้คลุกกับข้าวสวย ได้แก่ย ย พริกชี้หนุแห้งย ย หอมแดงย ย กะปิย ย พริกไทยเม็ดย ปลาดิ่งฉ่างย ย ย และกุ้งแห้งย เมื่อนำเครื่องปรุงมาโขลกให้เข้ากันแล้ว นำมาคลุกกับข้าวสวยย ใบมะกรูดย ย และใบกระพังหอมหั่นเป็นเส้นบาง ๆ ย ปรุงรสด้วยย น้ำตาลย ย น้ำปลาย ให้มีรสเผ็ดนำเล็กน้อยย ย ย และรับประทานกับถั่วงอก แตงกวา และถั่วฝักยาว

น้ำชุบหย่า

ย เป็นน้ำพริกชนิดหนึ่งย ซึ่งวิธีปรุงใช้น้ำมันข่าเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากันย เครื่องปรุงย ได้แก่ย ย กุ้งแห้งย ย กุ้งสดย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ย ปลาย่างย หรือปลาดิ่งฉ่างย ย หอมแดงขอยย กะปิยผาย มะนาวปอกผิวใช้ เนื้อมะนาวย ระวังหั่นเนื้อบาง ๆ ย และสุมเกิดด้าย พริกชี้หนุ น้ำตาลทรายย เกลือ นำเครื่องปรุงรวมในชามใบใหญ่ย ทย่าให้เข้ากันย ถ้าวานเกินไปก็เติมน้ำต้มสุกย ชิมให้ใคร่ย เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน รับประทานกับผักสดย เซนย แตงกวาย สะตอย ลูกเนียงย ใบมะม่วงหิมพานต์ย และผักลวกกะทีย ได้แก่ผักกูด ผักบุ้ง และถั่วลา(ผลกระเจียบ)

โก๋ต้าว (โอต้าว)

ย เป็นอาหารว่างตอนบ่าย หรือ ตอนดึก และนิยมใช้เลี้ยงแขกในวันเคลื่อนย้ายศพไปฝังหรือเผาเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ลูกหลานและผู้ไปร่วมงานย ย เครื่องปรุงย มีย ย หอยดิบ (หอยนางรมเล็ก) หัวเผือก กากหมูทอด แป้งมัน แป้งสาธีย ไข่ไก่ย ต้นหอมซอยย พริกแห้งใหญ่ย กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำมันย ย เกลือย น้ำตาลย ย ซีอิ๊วขาวย ย พริกไทยป่นย ย การปรุงต้องละลายแป้งกับน้ำย น้ำตาลย ย และโรยต้นหอมซอยย ส่วนการทอดจะใช้กะทะแบนใส่น้ำมันพอสมควร พอน้ำมันร้อนตักแป้งใส่ย ย ย โรยเผือก หอยดิบย ไข่ไก่ย ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาวย น้ำส้มย พริกไทยป่นย และใส่พริกกับกระเทียมที่ตำไว้ด้วย หากต้องการให้เผ็ดจากนั้นใช้ตะหลิวสับให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ย แล้วล้วย ผัดให้เข้ากันย โรยหน้าด้วยกากหมู รับประทานกับถั่วงอก กุยช่าย หรือต้นหอม

โก๋สุ้ย

ย เป็นขนมหวานคล้ายขนมถ้วยตะไล แต่ปรุงด้วยน้ำตาลทรายแดง และทรายขาว จึงมีสีน้ำตาลแดงย ย การละลายแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันจะละลายกับน้ำเย็นย ย ผสมน้ำตาลย ที่เคี่ยวและผ่านการกรองแล้วย ย เติมน้ำด่าง (กี้ย) เล็กน้อยย ย เพื่อให้มีความเหนียวย ย ตั้งลั้งถึงนี้ถ้วยตะไลหรืออันเสียบก่อนจึงตักแป้งใส่ย ทุกครั้งที่ตักแป้งต้องคนให้แป้งเข้ากันดีย นึ่งประมาณ ๒๐ นาทีย จะสุกย เวลารับประทานจะจิ้มกับมะพร้าวชูดที่ใส่เกลือเล็กน้อยพอมือรสเค็ม.