

เป็๋อทอด

ย ลักษณะคล้ายใบผักและกุ้งชุบแป้งทอด ย นิยมใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง ย ย ย หรือเป็นกับแกล้ม ย ใบผักที่ใช้ได้แก่ ย ใบชะพลู ย ใบเล็บครุฑ ย หรือย หญ้าข่อย ย ชุบแป้งที่ปรุงด้วยพริกแห้งใหญ่ ตะไคร้ ข่า หอม กระเทียม ชมัน พริกไทย กะปิ เกลือ ไข่ ย กะทิ แป้งข้าวเจ้า และน้ำมันใส ลงทอดในน้ำมันร้อนย ตักกุ้งตัวเล็ก ๆ ไม่ต้องปอกเปลือก เพียงแต่ตัดส่วนหัวและหนวดออก ย ชุบแป้งแล้ววางเรียงบนใบพีช ย ทอดจนเหลืองกรอบ ย นำมารับประทานด้วยน้ำจิ้มย ที่ปรุงด้วยพริกชี้ฟ้าสด กระเทียมย เกลือย น้ำตาลย และน้ำส้มสายชู

หมีไทยเกิด

ย นิยมใช้รับประทานเป็นอาหารว่างตอนบ่าย ย ปรุงจากหมีหนุย (ปีหน หรือเส้นหมี)ย ที่ผ่านการแช่น้ำให้นุ่มแล้วเอามาเคล้ากับซีอิ๊วดำ และน้ำตาลที่เคี่ยวจนข้นย วิธีปรุง เอากระทิเคี่ยวจนแตกมันย แล้วตักขึ้นขึ้นไว้สำหรับโรยหน้าหมีไทยย เอาหมีหนุยผัดในน้ำมัน ใสถั่วงอกย กุยช่าย ลงผัด อย่าให้ถั่วงอกเหี่ยวย การรับประทานย จะปรุงรสด้วยเต้าเจี้ยวย น้ำส้มหรือน้ำมะนาวย น้ำตาลทราย ถั่วลิสงปั่น พริกชี้หนูปั่น และแต่งหน้าหมีไทย ด้วยกุ้งลวก ชมัน เต้าหู้ทอด พริกเขียว-แดง นิยมรับประทานกับถั่วงอกและกุยช่ายสด

ย

ย

ฮูแซ่

ย ลักษณะคล้ายสลัดผักหรือสลัดแขก ย นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างตอนบ่าย ย ย อาหารชนิดนี้จะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับน้ำปรุง ที่ทำมาจากพริกแห้งใหญ่ กระเทียม เกลือ ซีอิ๊วขาว ซอสจิ้น (ตีเจียว) น้ำมะขามเปียก น้ำตาล มะนาว ถั่วลิสงคั่ว งาขาวคั่วแล้วทุบให้แตกย น้ำเครื่องปรุงทั้งหมดมาผสมกันแล้วเติมแป้งนิคหนอยย ตั้งไฟย พอเดือดยกลงย ชิมให้ได้รสย หวานย เค็มย เปรี้ยย และเผ็ดเล็กน้อย นำน้ำปรุงราดบนผักย ย ไข่ต้มย ย ย เส้นหมีหนุทอดย ย ย โดยเฉพาะผักจะต้องมีย ย ย ย มันแกวหั่นเป็นเส้นฝอยย แตงกวาหั่นเป็นเส้นหยาบย ผักกาดหอมย ผักบุ้งลวกย และถั่วงอกลวก

ข้าวยำภูเกิด

ย นิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อเที่ยง ย แบบอาหารจานเดียวในปัจจุบันย รสชาติแตกต่างไปจากข้าวยำปกติย คือ ย ข้าวยำภูเกิดย จะไม่ใส่น้ำนุดย แต่มีรสเผ็ดของพริกไทยอยู่ด้วย เครื่องปรุงที่ใช้คล้ายกับข้าวสวย ได้แก่ ย พริกชี้หนุแห้ง ย หอมแดงย ย กะปิย ย พริกไทยเม็ดย ปลาค้างคางย ย ย และกุ้งแห้งย เมื่อนำเครื่องปรุงมาโขลกให้เข้ากันแล้ว นำมาคลุกกับข้าวสวย ย ใบมะกูดย ย และใบกระพังโหมหั่นเป็นเส้นบาง ๆ ย ย ปรุงรสด้วยย น้ำตาลย ย น้ำปลาย ให้มีรสเผ็ดนำเล็กน้อยย ย ย และรับประทานกับถั่วงอก แตงกวา และถั่วฝักยาว

น้ำชุบหย่า

ย เป็นน้ำพริกชนิดหนึ่งย ซึ่งวิธีปรุงใช้น้ำมันหยาเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากันย เครื่องปรุงย ได้แก่ ย กุ้งแห้ง ย กุ้งสด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ย ปลาย่างย หรือปลาค้างคางย ย หอมแดงซอยย กะปิผาย มะนาวปอกผิวใช้ เนื้อมะนาวย ระวังหั่นเนื้อบาง ๆ ย และสับเม็ดดา ย พริกชี้หนุ น้ำตาลทรายย เกลือ นำเครื่องปรุงรวมในชามใบใหญ่ย หย่าให้เข้ากันย ถ้าข้นเกินไปก็เติมน้ำต้มสุกย ชิมให้ได้รส เผ็ด เปรี้ยย เค็ม หวาน รับประทานกับผักสดย เช่นย แตงกวาย สะตอย ลูกเนียงย ใบมะม่วงหิมพานต์ย และผักลวกกะทีย ได้แก่ผักกูด ผักบุ้ง และถั่วล้า(ผลกระเจียบ)

โก๋ต้าว (โอต้าว)

ย เป็นอาหารว่างตอนบ่าย หรือ ตอนดึก และนิยมใช้เลี้ยงแขกในวันเคลื่อนย้ายศพไปฝังหรือเผาเพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ลูกหลานและผู้ไปร่วมงาน 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 ไข่ไก่ย ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาวย น้ำส้มย พริกไทยป่นย และใส่พริกกับกระเทียมที่ตำไว้ด้วย หากต้องการให้เผ็ดจากนั้นใช้ตะหลิวสับให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ย แล้วกลับย ผัดให้เข้ากันย โรยหน้าด้วยกากหมู รับประทานกับถั่วงอก กุยช่าย หรือต้นหอม

โก๋สุ้ย

ย เป็นขนมหวานคล้ายขนมถ้วยตะไล แต่ปรุงด้วยน้ำตาลทรายแดง และทรายขาว จึงมีสีน้ำตาลแดง ย การละลายแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันจะละลายกับน้ำเย็นย ย ผสมน้ำตาลย ที่เคี่ยวและผ่านการกรองแล้วย ย เติมน้ำด่าง (กี้ย) เล็กน้อยย ย เพื่อให้มีความเหนียวย ย ตั้งลึ่งถึงน้ำถ้วยตะไลให้ร้อนเสียก่อนจึงตักแป้งใส่ย ทุกครั้งที่ตักแป้งต้องคนให้แป้งเข้ากันดีย นึ่งประมาณ ๒๐ นาทีย จะสุกย เวลารับประทานจะจิ้มกับมะพร้าวชูดที่ใส่เกลือนเล็กน้อยพอมีรสเค็ม.