

ครัวไทย

ภาคกลาง

ครบเครื่องเร็วเวลาอาหารไทยภาคกลาง



พิมพ์ตา

ครัวไทยภาคกลาง

ครบเครื่องเรื่องอาหารไทยภาคกลาง



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

คำนำ

หนังสือ **ครัวไทยภาคกลาง** เล่มนี้ได้รวบรวมเมนูอาหารของคนภาคกลางที่เป็นที่นิยมรับประทาน เอามาให้ในเล่มเดียวกัน เพื่อเพิ่มความสะดวกในการศึกษาค้นคว้าเมนูอาหารของคนไทยภาคกลางได้ง่ายมากยิ่งขึ้น

ภายในเล่มได้รวบรวมสูตรในการปรุงตลอดจนเคล็ดลับต่าง ๆ เอาไว้อย่างครอบคลุมและครบครัน จึงเหมาะสำหรับผู้ที่สนใจและรักในการปรุงอาหารรับประทานเองหรือจะนำไปทำขายเป็นอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งที่สามารถทำได้ง่าย ๆ ตามสูตรและวิธีการที่ได้รวบรวมเอาไว้ในตำราเล่มนี้แล้ว

พิมพ์มาตา

สารบัญ

	หน้า
ครัววไทยภาคกลาง	9
วัฒนธรรมอาหารของคนไทยภาคกลาง	10
แกงเขียวหวานไก่	12
แกงป่าปลาดุก	14
แกงซี่เหล็ก	16
แกงเทโพผักบุ้ง	18
แกงเผ็ดไก่ใส่หน่อไม้	20
แกงเผ็ดไก่ใส่มะเขือเปราะ	22
แกงเผ็ดเปิดข่าง	24
ขนมจีนน้ำยา	27
ขนมจีนน้ำพริก	30
ขนมจีนซาวน้ำ	34
ผัดไทยโบราณ	36
ไก่ต้มซีอิ๊ว	38
ไก่ทอดน้ำปลา	40

สารบัญ

	หน้า
ไก่ต้มซ่า	42
ข้าวผัดเนื้อเค็ม	43
ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ	45
ต้มยำกุ้ง	48
ต้มยำไก่	50
แกงเห็ดรวมมิตร	52
ไข่พะโล้หมูสามชั้น	54
เปิดตุ๋นมะนาวดอง	56
ผัดกะเพรา	58
ฉู่ฉี่ปลาทุสด	60
ปลาตุ๋นผัดเผ็ด	62
กุ้งราดซอสมะขาม	64
ปูจ๋า	66
ไข่ยัดไส้	68
ไข่ลูกเขย	70

สารบัญ

	หน้า
ส้มตำไทย	72
เมี่ยงก้วยเตี๋ยว	74
ห่อหมกปลาช่อน	76
ทอดมันกุ้ง	78
ทอดมันปลากราย	80
ปอเปี๊ยะทอด	81
ยำตะไคร้	84
ยำปลาสด	86
ยำปลาดุกฟู	88
ยำกุ้งฟู	90
ยำวุ้นเส้นกุ้งสด	92
ยำคอกหมูย่างมะดันสด	94
ยำรวมมิตร	96
ยำไก่ย่าง	98
พล่ากุ้ง	100

สารบัญ

	หน้า
พลาหมุ่ย่าง	102
น้ำพริกกะปิ	104
น้ำพริกปลาร้า	105
น้ำพริกปลาร้าสับ	106
น้ำพริกปลาทู	107
น้ำพริกปลาอย่าง	108
น้ำพริกแดง	109
น้ำพริกตาแดง	110
น้ำพริกเผา	111
น้ำพริกมะม่วง	112
น้ำพริกมะเขือเผา	113
น้ำพริกแมงดา	114
น้ำพริกไข่เค็ม	116
น้ำพริกไข่ต้ม	117
ตำมะเขือใส่ไข่ต้ม	118

สารบัญ

	หน้า
หลนเต้าเจี้ยว	119
หลนปลาเค็ม	121
หลนปลาเง่า	123
หลนปลาร้า	125
ของแถมท้ายเล่ม	126
● เครื่องแกงเผ็ด	
● เครื่องแกงเขียวหวาน	
● เครื่องแกงส้ม	
● เครื่องแกงคั่ว	
● เครื่องแกงไตปลา	
● เครื่องแกงมัสมั่น	
● เครื่องแกงพะเนียง	

ครัวไทยภาคกลาง

ครบเครื่องเรื่องอาหารไทยภาคกลาง

