

น้ำขิง เต้าฮวย ปาท่องโก๋

น้ำขิง

ส่วนผสม

- | | | | |
|------------------|-------|---------------|------------|
| 1. ขิงแก่จัด | 2 ชีด | 3. น้ำตาลกรวด | 1 ชีด |
| 2. น้ำตาลทรายแดง | 3 ชีด | 4. น้ำ | 5. ถ้วยตวง |

วิธีทำ

นำขิงมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด ทูบให้แตก ใส่ในน้ำต้มจนเดือด แล้วกรองเอาแต่น้ำนำไปเคี่ยวไฟอ่อน ๆ เติมน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลกรวด คนให้ละลายเข้ากัน



เต้าฮวย

ส่วนผสม

- | | | | | | |
|--------------------|------------|----------------|-----------|--------------------------|------------|
| 1. เมล็ดถั่วเหลือง | 1 กิโลกรัม | 2. น้ำสะอาด | 7 ลิตร | 3. หินเต้าหู้ (เจียะกอก) | 4. ช้อนตวง |
| 5. แป้งมันอย่างดี | 10 ช้อนตวง | 6. แป้งข้าวโพด | 6 ช้อนตวง | | |

วิธีทำ

ถั่วเหลืองแช่น้ำจนนิ่ม หรือประมาณ 4-5 ชั่วโมง เก็บสิ่งสกปรกและถั่วเสียออกให้หมด ขยำเอาเปลือกออก นำมาโม่จนละเอียดกับน้ำ 7 ลิตร เสร็จแล้วใช้ผ้าขาวบางกรองเอาแต่น้ำถั่วเหลืองนำไปตั้งไฟกลางๆ เอาเชื้อเจียะกอก แป้งมันและแป้งข้าวโพดผสมน้ำนิดหน่อยละลายให้เข้ากันเทใส่ภาชนะไว้ เมื่อน้ำถั่วเหลืองเดือดจึงนำมาเทใส่ในภาชนะที่ละลายเชื้อเจียะกอกและแป้งไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ก็จะแข็งตัวเป็นเต้าฮวย



ปาท่องโก๋

ส่วนผสม

- | | | | | | |
|--------------|----------------|----------------------|------------|-------------|------------|
| 1. แป้งตราฮก | 1 กิโลกรัม | 2. เชากำ (แอมโมเนีย) | 2 ช้อนโต๊ะ | 3. เกลือป่น | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 4. น้ำเปล่า | 2 กระป๋องนมข้น | | | | |

วิธีทำ

นำเชากำ (แอมโมเนีย) เกลือป่นและน้ำผสมรวมกัน คนให้เข้ากัน แล้วเทลงผสมกับแป้ง นวดนานประมาณ 15 นาที พักไว้ 4-6 ชั่วโมง เวลาทอดนำมานวดอีกครั้ง ตัดแบ่งเป็นก้อนแล้วคลึงให้ยาวๆ หนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร กว้าง 1 1/2 นิ้ว ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ โรยแป้งนวลบาง ๆ ก่อนจะนำไปทอดเพื่อไม่ให้ตัวแป้งติดกัน นำไปทอดในน้ำมันที่ตั้งไฟร้อน ทอดให้กรอบ แล้วเก็บใส่ภาชนะปิดฝาไม่ให้โดนลม

