

เคล็ดลับตำน้ำพริกกะปิ...ให้อร่อยเลิศ

นำเสนอเมื่อ : 18 ก.ย. 2552

ตำน้ำพริกกะปิให้อร่อยนะหรือคะ ไม่ยากเลยคะ ต้องเริ่มตั้งแต่เลือกซื้อ กะปิ ต้องเป็นกะปิดี หอมไม่หืน กระเทียมที่ไซควรเป็นกระเทียมกลีบเล็กคะ เพราะจะหอมกว่ากระเทียมเม็ดใหญ่ พริกขี้หนูก็เหมือนกันควรเป็นพริกขี้หนู เม็ดเล็ก ก่อนจะตำให้เอาใบตองมาห่อกะปิไปปิ้งให้หอม จากนั้นเอาไปตำ สูตรใครก็สูตรใครละคะ เปรี้ยว หวาน เค็ม ตามรสนิยม ถ้าอยากให้น้ำพริก ดูนี้นะเน้อชน แนะนำให้ใส่กุ้งแห้งลงไปตำด้วย เคยลองใช้น้ำสมคั้นผสมลงไปด้วย ไทรสหวานอมเปรี้ยวกลมกล่อม อร่อยไม่ไช่เล่นเลยละ ไม่เชื่อต้องลองดูคะ



ที่มา : <http://www.thaifooddb.com/tips/tips049.html>