

## :?ยำดอกเข็ม? อร่อยรส เมฆูดอกไม้

นำเสนอเมื่อ : 21 พ.ย. 2552

:“ยำดอกเข็ม” อร่อยรส เมฆูดอกไม้

โดย ASTVผู้จัดการออนไลน์



โดย : กุ๊กเล็ก

ดอกไม้สีสันสวย นอกจากจะเป็นอาหารตาที่ทำให้โลกดูสดใสแล้ว ก็ยังสามารถนำมาทำเป็นอาหารปากได้อร่อยลิ้นพอกับความสวยงามอีกด้วย อย่างเมนู “ยำดอกเข็ม” ที่ “กุ๊กเล็ก” แอบไปขอสูตรมาจากคุณ **ทรงพร สถิตย์ไทย Executive Chef** จาก **โรงแรมอิมพีเรียลธารา** ก็มีทั้งสีสันน่ากิน อร่อยด้วยรสชาติเปรี้ยวหวานกลมกล่อม แถมยังทำง่ายไม่ยุ่งยากอีกด้วย

**เครื่องปรุงยำดอกเข็ม สำหรับ 4 ท่าน**

ดอกเข็ม 1/2 ชีด  
ข้าวตังทอด (บีเป็นชิ้นเล็กๆ) 1/2 ชีด  
สมูโอ 1/2 ชีด  
เนื้อกุ้งต้มหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 1/2 ช้อนโต๊ะ  
หอมเจียว 2 ช้อนโต๊ะ  
มะพร้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำพริกเผา 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำมะนาว 3 1/2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำตาลปีบ 3 1/2 ช้อนโต๊ะ

เมื่อเตรียมส่วนผสมพร้อมสรรพแล้ว ก็มาถึงขั้นตอนการลงมือปรุง เริ่มจากการปรุงน้ำยำกันก่อน โดยนำน้ำตาลปีบ น้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลามาผสมกัน ชิมให้ใครรสชาติเปรี้ยวเค็มหวานตามชอบ

จากนั้นนำสมูโอและกุ้งต้มมาคลุกเคล้ากับน้ำยำที่เตรียมไว้ แล้วใส่ข้าวตังทอด และดอกเข็มลงไป คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง เรียบร้อยแล้วตักใส่จาน โรยหน้าด้วยหอมเจียวและมะพร้าวคั่ว ก็เป็นอันเสร็จสิ้นเมนู “ยำดอกเข็ม” แล้ว