

แนะนำครัวพรรณไม้.....เมนูดอกไม้อร่อยๆ

นำเสนอเมื่อ : 21 พ.ย. 2552

ครัวพรรณไม้

ดอกไม้ โดยธรรมชาติมีความสวยงาม มีกลิ่นหอม และมีสีสรรสวยงาม ดอกไม้บางชนิดยังสามารถนำมาดัดแปลงทำเป็นอาหารได้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน แยมดอกไม้บางชนิดยังมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย ดอกไม้บางชนิดยังสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง บางชนิดทำได้ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน รับประทานแทนผักจิ้มกับน้ำพริกต่างๆ ดังมีรายการอาหารจากดอกไม้ดังนี้

ดอกขจร

- แกงส้มดอกขจร
- ■
- ยำดอกขจร
- ■
- แกงจืดดอกขจร
- ■
- ไข่ตุ๋นดอกขจร
- ■
- ข้าวต้มดอกขจร



ดอกแค

- แกงส้มดอกแคปลาตุ๋น
- ■ ดอกแคสอดไส้
- ■
- แกงเหลืองปลากะพงดอกแค
- ■
- ดอกแคชุบแป้งทอด



ดอกโสน

- ดอกโสนจิ้มน้ำพริกมะนาว
- ■ แกงดอกโสน
- ■ ดอกโสนผัดน้ำมันหอย
- ■ ยำดอกโสน
- ■ ขนมดอกโสน

ดอกขี้เหล็ก

- แกงดอกไม้เหล็ก

ดอกสะเดา

- สะเดาน้ำปลาหวาน
- ■ ยำดอกสะเดา

ดอกพยอม

- แกงดอกพยอม
- ■ พลาดอกพยอม

อาหารแนะนำ

- ยำบุหงา
- ■ บุหงาทอดกรอบ

ดอกช่อนกลิ่น

- หมูช่อนกลิ่น
- ■
- แกงจืดดอกช่อนกลิ่น



ดอกโศก

- พลาดอกโศก
- ■ ดอกโศกน้ำพริกถ้วย
- ■ แกงส้มดอกโศก



ดอกกระเจี๊ยบ

■ แกงส้มดอกกระเจี๊ยบ

- ■ ยู่ดอกกระเจี๊ยบ
- ■ น้ำกระเจี๊ยบแดง
- ■ กระเจี๊ยบเซอิม
- ■ แยมดอกกระเจี๊ยบ



ที่มา www.panmai.com/