



เหนมเห็ด

ส่วนผสมเหนมเห็ด

- เห็ดนางฟ้า(ลวกแล้ว) 1 กิโลกรัม
- กระเทียมโขลก 100 กรัม
- เกลือ 25 กรัม
- ข้าวเหนียวสุก 200 กรัม
- พริกชี้หูสด ตามความเหมาะสม



วิธีทำเหนมเห็ด

- เลือกพริกชี้หู เด็ดก้านออก ล้างน้ำให้สะอาด และผึ่งให้แห้งสนิท
- เห็ดนางฟ้า ตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาว ให้เป็นเส้นกว้างประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร
- ลวกเห็ดในน้ำเดือดให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น
- บีบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก)
- คลุกเคล้าเห็ดกับกระเทียมโขลก และข้าวเหนียวสุก
- บรรจุลงถุงพลาสติก ใส่พริกชี้หูสดตามชอบ รัดถุงให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า
- ทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน จะเกิดรสเปรี้ยว

เหนมเปรี้ยวพร้อมรับประทานหลังวันผลิต 3 วัน อุณหภูมิปกติ และเหนมจะเปรี้ยวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามระยะเวลาและอุณหภูมิ ยิ่งนานวันยิ่งเปรี้ยว และถ้าอากาศร้อนมากก็ยิ่งเปรี้ยวเร็วขึ้น ดังนั้น เมื่อเหนมเปรี้ยวแล้วต้องเก็บใส่ตู้เย็น(ช่องธรรมดา) และควรทานให้หมดภายใน 1 เดือน