

บ๊ะจ่าง

ส่วนผสม บ๊ะจ่าง

- ◆ เห็ดหอมซอย ◆ กุ้งแห้ง
- ◆ ถั่วลิสงดิบ
- ◆ ข้าวเหนียวดิบ (แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง)
- ◆ น้ำมันพืชสำหรับผัด
- ◆ ซีอิ๊วขาว
- ◆ ซีอิ๊วดำ
- ◆ น้ำตาลทราย
- ◆ พริกไทยป่น
- ◆ ใบไผ่ (แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม ประมาณ 1-2 วัน)
- ◆ แปะก๋วย
- ◆ ไข่แดงเค็ม
- ◆ กุนเชียง
- ◆ หมูสันในหั่นเป็นเส้น ๆ (หมักด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทย)

วิธีทำบ๊ะจ่าง

- ◆ ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟ พอน้ำมันร้อนใส่เห็ดหอมซอยลงผัดจนหอม
- ◆ ใส่กุ้งแห้ง
- ◆ ใส่ถั่วลิสง
- ◆ ใส่ข้าวเหนียวดิบ
- ◆ ผุ้ร่รสดั้ดว้ดซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น
- ◆ คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ (ให้รสเข้มข้นกว่าปกติประมาณ 10-15%)
- ◆ เวลาห่อ ใ้ใบไผ่ 2 ใบซ้อนกัน เพื่อกันแตก
- ◆ พับให้เป็นทรงกรวย
- ◆ ตักข้าวเหนียวผัดลงไป โปะหน้าด้วย แปะก๋วย กุนเชียง และหมูสันในหมัก จากนั้นตักข้าวเหนียวมา

ปิดทับหน้าเครื่องอีกที

- ◆ จากนั้นห่อให้เป็นทรงสามเหลี่ยม
- ◆ มัดด้วยเชือกฟางให้แน่น
- ◆ นำไปนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนข้าวข้างในนิ่ม

