



ศร.พ. พิมพวิทย์

ไผ่เดี่ย

จัดเมนูเรียกน้ำย่อย  
สำหรับงานเลี้ยง



พิมพาภา

# ไอเดียจัดเมนูเรียกน้ำย่อย

## สำหรับงานเลี้ยง



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

# คำนำ

**เมนูเรียกน้ำย่อย (Appetizer)** เป็นเมนูก่อนการรับประทานอาหารในมื้อหลัก หรือทำเพื่อรับประทานเล่น ๆ หรือเมื่อมีการจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ งานประชุมต่าง ๆ ซึ่งอาจจะเป็นอาหารรสจี๊ด อาหารรสจัดอาหารที่จัดเป็นคำ ๆ หรืออาหารประเภทยาร์สแซบก็ได้

หนังสือ **ไอเดียจัดเมนูเรียกน้ำย่อยสำหรับงานเลี้ยง** เล่มนี้ ได้รวบรวมวิธีการและอธิบายรายละเอียดในการปรุงไว้อย่างละเอียด พร้อมเคล็ดลับและสูตรต่าง ๆ เอาไว้อย่างครอบคลุม ควรค่าอย่างยิ่งที่ท่านผู้อ่านจะได้มีหนังสือเล่มนี้ไว้เพื่อเพิ่มพูนความรู้และนำไปเป็นแนวทางในการปรุงเพื่อรับประทานเอง หรือนำไปใช้ประกอบอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งที่ดี

พิมมาดา

# สารบัญ

|                      | หน้า |
|----------------------|------|
| อาหารเรียกน้ำย่อย    | 9    |
| เผือกทอด             | 12   |
| ลูกชิ้นกุ้งทอด       | 14   |
| ขนมปังหน้ากุ้ง       | 15   |
| ข้าวห่อทอด           | 17   |
| แซนด์วิชม้วน         | 20   |
| เห็ดนางฟ้าชุบแป้งทอด | 22   |
| พริกหยวกยัดไส้ทอด    | 24   |
| ทอดมันสามสหาย        | 26   |
| ผักชุบแป้งทอด        | 28   |
| กุ้งกระเบื้อง        | 30   |
| กุ้งไสว่ง            | 31   |
| ปอเปี๊ยะทอด          | 33   |
| ปอเปี๊ยะพันกุ้ง      | 35   |
| ปอเปี๊ยะสด           | 37   |
| กระเพาะปลา           | 39   |

# สารบัญ

|                       | หน้า |
|-----------------------|------|
| เต้าหู้ทอดราดซอสมะขาม | 42   |
| ผัดซีอิ๊ว             | 44   |
| ผัดไทยกุ้งสด          | 46   |
| ก๋วยจั๊บน้ำร้อน       | 48   |
| ขนมจีบกุ้ง            | 50   |
| ข้าวต้มเครื่อง        | 52   |
| เต้าหู้ทอด            | 54   |
| ทอดมันปลากระพง        | 56   |
| ทอดมันกุ้ง            | 57   |
| ทอดมันข้าวโพด         | 59   |
| เมี่ยงก๋วยเตี๋ยว      | 60   |
| เมี่ยงปลา             | 62   |
| เมี่ยงขนมจีน          | 63   |
| หมูสะเต๊ะ             | 64   |

# สารบัญ

|                           | หน้า |
|---------------------------|------|
| ถุงทอง                    | 67   |
| ชุบไข                     | 69   |
| ชุบเยื่อไผ่               | 70   |
| ชุบเห็ดหอม                | 72   |
| ชุบงาดำ และธัญพืช         | 73   |
| ชุบเต้าหู้                | 75   |
| ชุบฟักทอง                 | 76   |
| ผัดไทยกุ้งสด              | 77   |
| ผัดไทยโบราณ               | 79   |
| ผัดถั่วงอก                | 81   |
| ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้า | 83   |
| เส้นหมี่ราดหน้า           | 86   |
| หมี่กรอบราดหน้า           | 89   |
| ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว       | 91   |

# สารบัญ

|                          | หน้า |
|--------------------------|------|
| เส้นหมี่ผัดซีอิ๊ว        | 93   |
| วุ้นเส้นผัดซีอิ๊ว        | 95   |
| สปาเกตตีผัดซีอิ๊วรวมมิตร | 97   |
| มักกะโรนีผัดซีอิ๊ว       | 100  |
| ขนมจีนน้ำยา              | 103  |
| ขนมจีนน้ำเงี้ยว          | 106  |
| ส้มตำไทย                 | 109  |
| ส้มตำปลาร้า              | 111  |
| ส้มตำโคราช               | 113  |
| ส้มตำปูดอง               | 115  |
| ส้มตำปูปลาร้า            | 117  |
| ส้มตำไก่ทอด              | 119  |
| ส้มตำไข่เค็ม             | 121  |
| ส้มตำไข่เยี่ยวม้าทอด     | 123  |

## สารบัญ

|              | หน้า |
|--------------|------|
| ส้มตำแครอท   | 125  |
| ส้มตำปลากรอบ | 127  |
| ส้มตำชีฟู้ด  | 129  |
| ส้มตำทอด     | 131  |
| ส้มตำผลไม้   | 133  |

# เมนูเรียกน้ำย่อย

## (Appetizer)



# อาหารเรียกน้ำย่อย



ในยุคที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากในปัจจุบัน อาชีพรับจัดงานเลี้ยง นับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีผู้นิยมและสนใจทำกันมาก เพราะช่วยประหยัดเวลาให้กับบรรดาผู้ที่ต้องการจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ หรือบริษัทที่มีพนักงานจำนวนมาก การจัดเลี้ยงพนักงาน

หรือผู้คนจำนวนมากจึงทำให้เกิดความยุ่งยากในการจัดเตรียมอาหารหรือของว่างสำหรับใช้จัดเลี้ยง

ดังนั้น ทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยให้เกิดความประหยัดเวลาและง่ายต่อประการทั้งปวง คือ การจ้างผู้ประกอบการที่รับจัดงานเลี้ยงนั่นเอง ทั้งนี้ ในปัจจุบันมีตัวเลือกในการสรรหาอาหาร หรือของว่างสำหรับจัดเลี้ยงอยู่เป็นจำนวนมาก เพราะเราปฏิเสธไม่ได้ว่า คนเราต้องรับประทานอาหารเพื่อดำรงชีวิตเป็นหลัก

สำหรับอาหารในชีวิตประจำวันของเราโดยทั่วไปนั้น จัดแบ่งเป็น 3 ประเภทได้แก่

1. Appetizer (แอฟพิไทเซอร์) = ออเดฟ = อาหารเรียกน้ำย่อย = อาหารกินเล่น = Starter

2. Main course (เมนคอร์ส) = อาหารหลัก = Entree (องเทร)

3. Dessert (ดีเซิร์ท) = Sweet = ของหวาน

ในที่นี้จะได้กล่าวถึง อาหารเรียกน้ำย่อย ที่เป็นเมนูก่อนการรับประทานอาหารในมื้อหลัก ทำเพื่อรับประทานเล่น ๆ หรือเมื่อมีการจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ งานประชุมต่าง ๆ ซึ่งอาจจะเป็นอาหารรสจืด อาหารรสจัดอาหารที่จัดเป็นคำ ๆ หรืออาหารประเภทยาร์สแซบก็ได้

# เผือกทอด

## ส่วนผสมและเครื่องปรุง

- เผือก 1/2 กิโลกรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งสาลี 1 ถ้วย
- พริกไทย 1 ช้อนชา
- หัวกะทิ 1 ถ้วย
- เกลือ 1-2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืชสำหรับทอด

## วิธีทำ

1. ปอกเปลือกเผือก ล้างด้วยน้ำเกลือให้ยางออกให้หมด จากนั้นหั่นหรือซอยให้เป็นเส้นยาวๆ เล็กๆ

2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี หัวกะทิ น้ำตาล เกลือ และ  
พริกไทย เข้าด้วยกันนวดให้แป้งขึ้นพองฟูดี แล้วใส่เผือกที่หั่นแล้ว  
ลงไปคลุกเคล้าในแป้งให้ทั่วอีกครั้ง

3. นำเผือกลงไปทอดให้เหลือง รับประทานกับน้ำจิ้มเต้าหู้  
ทอด อร่อยหอมได้รสชาติ

