

PAILIN

น้ำจิ้มรสเด็ด ทำกิน-ทำขาย

น้ำจิ้มสูตรเด็ดที่คัดสรรมาแล้วพร้อมสรรพ
ทั้งอาหารคาว และอาหารทานเล่น

นพมาศ บุตรศรีภูมิ





น้ำจิ้มรสเด็ด

ทำกิน-ทำขาย



นพมาศ บุตรศรีภูมิ



PAILIN

สำนักพิมพ์ไพลิน

น้ำจิ้มรสเด็ด ทำกิน-ทำขาย

นพมาศ บุตรศรีภูมิ

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

นพมาศ บุตรศรีภูมิ.

น้ำจิ้มรสเด็ด ทำกิน-ทำขาย.--กรุงเทพฯ : ไพลิน, 2554.

112 หน้า.

1. การปรุงอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

641.5

ISBN 978-616-15-0479-3

© สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามลอกเลียนไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือ

นอกจากจะได้รับอนุญาตจาก บริษัท ไพลินบุ๊กเน็ต จำกัด (มหาชน)

ประธานกรรมการ
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
ที่ปรึกษากฎหมาย
ผู้จัดการสำนักพิมพ์
บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการต้นฉบับ
กองบรรณาธิการ
พิสูจน์อักษร
ออกแบบปก
ศิลปกรรม
พิมพ์

พล.อ.วิชา ศิริธรรม
ฉัตรเฉลิม เฉลิมชัยวัฒน์
อนันต์ แยมเกษร นบ.นม.นศม.
สมบัติ สุทธิจิตร
วังไพร สีสังข์
ขวลิต พรหมกิติวงศ์
วรวิทย์ อุปนันต์ พัทธธีรา เจริญหทัยรัตน์
ศักดิ์ชัย บางมด นิตยา ศรีเปารยะ
มะ-จั่ง
Moo-wan
บริษัท รุ่งแสงการพิมพ์ จำกัด

จัดพิมพ์/จัดจำหน่าย

บริษัท ไพลินบุ๊กเน็ต จำกัด (มหาชน)

81 ถนนเสรีไทย แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510

โทรศัพท์ 0 2540 1919 โทรสาร 0 2540 1818

Website : www.pailinbooknet.com E-mail : pailin.editor@gmail.com

ISBN 978-616-15-0479-3



9 786161 504793

ราคา 109 บาท

หากผู้อ่านพบหนังสือของสำนักพิมพ์เล่มใดที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษ
สลับกัน หน้าหนังสือขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์ สำนักพิมพ์ยินดี
รับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือเล่มใหม่ให้แก่ท่าน โปรดติดต่อและส่งหนังสือมาที่
บริษัท ไพลินบุ๊กเน็ต จำกัด (มหาชน) โทรศัพท์ 0 2540 1919 ต่อ 1208

คำนำสำนักพิมพ์

น้ำจิ้มชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าสื่อถึงอะไร อาหารหลายอย่างต้องใช้ น้ำจิ้มเป็นเครื่องปรุงรสชาติ ไม่ว่าจะเป็นอาหารปิ้งย่าง ทอด นึ่ง ต้ม ถ้ามีน้ำจิ้มสูตรเด็ดแล้วละก็รับรองว่ามีนั้นคุณจะทำอาหารได้ รสชาติที่แซบถึงใจแน่นอน

ในหนังสือเล่มนี้มีสูตรน้ำจิ้มรสเด็ดหลากหลายสูตร ที่เราได้ รวบรวมสูตรเด็ดของน้ำจิ้มหลากหลายสูตร จัดมาเพื่อคุณผู้อ่านและ คุณแม่บ้านทั้งหลายให้คุณเลือกสรรกันได้ครบทุกความต้องการทำ ทานกันเองได้ง่ายๆ ไม่ว่าคุณผู้อ่านจะทำทานเองที่บ้านหรือเปิด ร้านอาหารก็สามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับเมนูอาหารต่างๆ ได้

รับรองได้เลยว่าคุณผู้อ่านทั้งหลายจะไม่ผิดหวังเลยกับสูตรน้ำ จิ้มรสเด็ดเหล่านี้ ที่ทั้งง่ายและสะดวกแถมยังได้รสชาติที่ถูกปากอีก ด้วย

ปรารภนาดี
บรรณาธิการ

คำนำ

ไม่ว่าจะเป็นอาหารชาติไหนๆ ก็มักต้องมีน้ำจิ้มเป็นเครื่องเคียงเสิร์ฟมาพร้อมๆ กัน เพื่อรับประทานแก้มกับอาหารจานนั้นๆ และคงปฏิเสธไม่ได้ว่าอาหารหลายๆ ชนิดที่เมื่อขาดน้ำจิ้มถ้วยเล็กๆ ไปแค่ถ้วยเดียว อาหารจานนั้นก็ดูจะไร้คุณค่าและไม่น่ารับประทานไปเลยทีเดียว หรือถ้าอาหารอร่อยแต่น้ำจิ้มรสชาติไม่ดี ผู้บริโภคก็คงบ่นหรือส่ายหน้าเช่นกัน นี่คือบทบาทสำคัญของน้ำจิ้ม แม้จะเป็นเหมือนตัวประกอบถ้วยเล็กๆ แต่ก็มีความสำคัญไม่แพ้อาหารจานหลักเลยก็ได้

สูตรน้ำจิ้มมากมายหลายเมนูในเล่มนี้มีทั้งน้ำจิ้มสำหรับอาหารประเภทเดียวกัน แต่ก็มีหลายสูตรไว้ให้ลองเลือกปรุงเลือกลิ้มรสตามชอบ และมีพร้อมทั้งน้ำจิ้มสำหรับอาหารจานคาวและอาหารจานทานเล่นเป็นของว่าง จะปรุงทานเองก็ได้หรือคิดทำขายก็ดี น้ำจิ้มทุกเมนูในเล่มนี้เป็นสูตรเด็ดที่คัดสรรมาแล้ว พร้อมสรรพสำหรับคนรักน้ำจิ้มทุกท่าน

นพมาศ บุตรศรีภูมิ

สารบัญ

น้ำจิ้มสุกี้	9
น้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเอ็มเค)	10
น้ำจิ้ม กุ้งแช่น้ำปลา	11
น้ำจิ้มซาบู่ ซาบู่	13
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ	15
น้ำจิ้มหอยแครงสูตรโบราณ	17
น้ำจิ้มข้าวมันไก่	19
น้ำจิ้มข้าวหมกไก่	20
น้ำจิ้มข้าวขาหมู	21
น้ำจิ้มทอดมัน	23
น้ำจิ้มทอดมันปลากราย	24
น้ำจิ้มเปิดพะโล้	25
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตรไม่เผ็ด (รสมัน ๆ กลมกล่อม)	26
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตรเผ็ดน้อย เด็กทานได้	27
น้ำจิ้มเปิดย่าง หมูแดง หมูย่าง หมูกรอบ	29
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตรเผ็ดมาก	30
น้ำจิ้มบ๊วยเจียง	31
น้ำจิ้มแฮกิ้น	32
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตรเผ็ดนรกแตก	33
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรไทย	35
น้ำจิ้มแจ่วปลา	36
น้ำจิ้มเมี่ยงคำ	37

น้ำจิ้มเผียงปลาทุ	39
น้ำปลาหวาน (สำหรับ สะเตา-กุ้งย่าง-ปลาดุกย่าง)	41
น้ำจิ้มกุยช่ายทอด	43
น้ำจิ้มหอยทอด	44
น้ำจิ้มปลาสำลียำมะม่วง	45
น้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรจีน	47
น้ำจิ้มปลาทอด	49
น้ำราดหมูแดงหมูกรอบ	51
น้ำราดข้าวหมูแดง	53
น้ำราดเปาะเปี๊ยะ	55
น้ำบุดู แบบปรงรส	57
น้ำเกรวี่ ราดสเต็ก	59
น้ำสลัดใส แบบญี่ปุ่น	60
ซอสหมูทอดญี่ปุ่น (ซอสยากิโซบะ)	61
น้ำจิ้มเทมปุระ	63
น้ำจิ้มปลาย่างญี่ปุ่น	64
น้ำจิ้มปลาดิบ	65
น้ำจิ้มหอมสับ (เสิร์ฟกับสเต็กชนิดต่างๆ)	66
น้ำจิ้มข้าวต้มปลา	67
น้ำจิ้มแหนมเนือง	69
น้ำจิ้มซูชิ (ข้าวปั้น)	71
น้ำราดเปาะเปี๊ยะสด	72
น้ำราดเปาะเปี๊ยะสด สูตร 1	73
น้ำราดเปาะเปี๊ยะสด สูตร 2	74
น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะสด สูตรเวียดนาม	77
น้ำจิ้มสามรส สูตรอาหารเวียดนาม	78
น้ำจิ้มซอสส้ม	79

น้ำจิ้มซอสพริก	81
ซอสขาว (ซอสครีมราดพาสต้า สปาเก็ตตี้)	83
น้ำจิ้มมะตะบะ (อาจาต)	84
น้ำจิ้มอาหารเวียดนาม สตูรฝรั่งเศส	85
น้ำยำ	86
น้ำจิ้มปลาหมึกย่าง	87
น้ำจิ้มคอหมูย่าง	89
น้ำจิ้มเสีอร่องไห้	90
น้ำจิ้มปลาดิบ	91
น้ำจิ้มสเต็ก หรือหมู / เนื้อย่างสไตส์ฝรั่ง	92
น้ำจิ้มแจ่ว	93
น้ำจิ้มเนื้อเกาหลี	94
น้ำจิ้มหมูชุปแป้งทอด ญีปุ่น	95
น้ำจิ้มปลาย่าง, กุ้งย่าง สไตส์ญีปุ่น	96
น้ำจิ้มตือฮวน	97
น้ำปลามะกอก	98
น้ำยำปลาดุกฟู	99
น้ำจิ้มปลาสำลื้อบเตย	100
น้ำราดออเดิร์ฟเย็น (แบบจีน)	102
น้ำจิ้มเปิดย่าง	103
น้ำจิ้มฮือแซ (ปลาเผาฮือดิบเสิร์ฟกับผัก)	104
น้ำจิ้มไก่ตอน	105
น้ำจิ้มหมูหัน	107
น้ำจิ้มก้วยเตี่ยวเนื้อวัว สด-เปื่อย	108
น้ำจิ้มขนมจีนไหหลำ สตูรดั้งเดิม	109
น้ำจิ้มมะเขือเผา	110
น้ำจิ้มหรือน้ำราดหมู หรือเนื้อมะนาว	111



น้ำจิ้มสุกี้

ส่วนผสม

• เต้าหู้ยี้ชนิดแดง	4	ก้อน
• กระเทียมดองหั่นบางๆ	2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำส้มสายชู	6	ช้อนโต๊ะ
• น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
• เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
• พริกชี้ฟ้าแดงป่นละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
• งาขาวคั่วเหลืองบูปอแตก	$1\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
• ผักชีหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำต้มเนื้อ	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำกระเทียมดองมาโขลกให้ละเอียด ใส่พริกชี้ฟ้าแดงและเต้าหู้ยี้โขลกรวมกันให้ละเอียด
- ใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำซุ๊ป คนให้เข้ากัน ใส่ผักชี งาขาว คนให้ทั่ว

น้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเอมเค)

ส่วนผสม

• ซอสพริกศรีราชา (ชนิด รสเผ็ดกลาง)	5	ช้อนโต๊ะ
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
• ไข่ขาวคั่ว	$\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- เอาส่วนผสมทั้งหมดตั้งไฟ ยกเว้น ไข่ขาวคั่วกับน้ำมันงา คนให้เข้ากัน ยกลง ใส่ น้ำมันงาและไข่ขาวคั่ว ตามด้วยผักชีหั่นโรยหน้า ใส่กระเทียมสับ พริกชี้หนู มะนาวตามชอบ