

ข้าวขาหมู

ครบเครื่องเรื่องข้าวขาหมู
พร้อมสูตรอาหารจานเคียง
เสริมคุณค่าอร่อย
พิสูจน์แล้วว่าทำได้จริง ทำขายรวย

พิมพ์ครั้งที่ 3

ข้าวขาหมู



ISBN 978-974-05-1241-7



บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์)
แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กทม. 10310
โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415
e-mail : marketing@sangdad.com www.sangdad.com

185.-



ข้าวขาหมู



อร่อยเฉพาะอย่าง เป็นอาชีพ



ข้าวขาหมู

ครบเครื่องเรื่องข้าวขาหมู
พร้อมสูตรอาหารจานเคียง
เสริมคุณค่าอร่อย
พิสูจน์แล้วว่าทำได้จริง ทำขายรวย

สำนักพิมพ์แสงแดด



อร่อยเฉพาะอย่างเป็นอาชีพ
ข้าวขาหมู

ISBN 978-974-05-1241-7

พิมพ์ครั้งที่ 1 มีนาคม 2551

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 185 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

คณะผู้จัดทำ

ประธานบริษัท ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ นิตดา หงษ์วิวัฒน์ รองกรรมการผู้จัดการ จิรนนท์ ทับเนียม
ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์ ผู้จัดการฝ่ายผลิต จิรนนท์ ทับเนียม ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณี พงษ์พันธ์
บรรณาธิการสำนักพิมพ์ น่าน หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการอาหาร อบเชย อิ่มสบาย
บรรณาธิการชุดหนังสือ น่าน หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการ ศิริลักษณ์ รอดยนต์
กองบรรณาธิการ เยาวภา ขวัญคุชฎี, สิริรักษ์ บางสุด
บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ พิณศักดิ์ แก้วใหญ่
ศิลปกรรม วรรณารถ พันธุ์เสือ, สุจินต์ บัวเพ็ญ ภาพประกอบ แสงแดดสตูดิโอ
ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, ประนอม กรองสี
พิสูจน์อักษร ฉลองกรุง แซ่อึ้ง, วัลยา ทับทิมศรี
ฝ่ายการตลาด บุญเจริญ หมั่นศรี, ฉัตรชัย กางมันต์, อภิรักษ์ มีเป้า, นอง ภูสมศรี
ฝ่ายการเงิน ชลธิชา อ่วมด้วง, วรรณิ หอยโชติ, มลิวรรณ เจนจบ ประชาสัมพันธ์ ไศภิชร์ อภิวันทนาพร
หัวหน้าสายส่ง ขาญชัย พยอม ฝ่ายผลิต นภากร ขำชัยภูมิ, ยุทธชัย พิมพ์สาลี, กนกวรรณ สอนสุคนธ์
แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81 พิมพ์ที่ พรรณีการพิมพ์ โทร. 0-2803-2352-5
เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ลาตฟร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด โทร. 0-2934-4413 ต่อ 101-107
แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415 e-mail : marketing@sangdad.com
ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์ โทร. 0-2934-4413 ต่อ 114-115
แฟกซ์ 0-2538-7576 e-mail : sdbooks@sangdad.com



จากสำนักพิมพ์

ข้าวขาหมูพะโล้ อาหารจีนที่กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนไทย เห็นได้ตามทุกหัวมุมถนนทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด ตั้งแต่ข้าวขาหมูเนื้อล้วน ข้าวขาหมูเนื้อหนัง ข้าวขาหมูคากิ เพิ่มไส้ เพิ่มไข่ สั่งน้ำแกงจับจ่ายมาชดคล่องคอ ความนุ่มของเนื้อและหนัง ผสมกับน้ำราดรสชาติกลมกล่อม ตัดกับน้ำจิ้มรสเปรี้ยวจากน้ำส้มสายชู ทำให้ข้าวขาหมูเป็นที่นิยมในหมู่นักกิน เห็นร้านข้าวขาหมูที่ไหนต้องขอลองเข้าไปชิมทุกทีไป

หนังสือ “ข้าวขาหมู” เล่มนี้เป็นเล่มแรกในหนังสือชุด “อร่อยเฉพาะอย่าง เป็นอาชีพ” ที่ทีมงานสำนักพิมพ์แสงแดดมีความตั้งใจให้เป็นทั้งคู่มือประจำบ้านและคู่มือประจำร้าน ทุกสูตรถูกรวบรวมจากร้านดังทั่วประเทศและพิสูจน์ว่าทำได้จริง เพื่อให้สามารถนำไปปรุงตามขั้นตอนได้ง่ายๆ และที่สำคัญให้ได้รสชาติอร่อยอย่างต้นตำรับ มีวิธีการเตรียมขาหมูโดยละเอียด พร้อมวิธีการจัดเสิร์ฟที่สามารถนำไปคิดราคาต้นทุนได้ง่ายๆ นอกเหนือจากสูตรขาหมูพะโล้แล้ว ยังมีสูตรอาหารจานเคียงที่กินคู่กันกับขาหมู เพื่อเสริมความอร่อย ทั้งต้มจับจ่าย ถึงหมั่นโถวเนื้อเนียน ให้ได้ลองทำกินกันเองง่ายๆ ที่บ้าน แถมยังสามารถนำไปเปิดร้านขายข้าวขาหมูเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

สำนักพิมพ์แสงแดด

มีนาคม 2551



สารบัญ

จากสำนักพิมพ์	5
เปิดตำรับชาหมพะไล	8

ชาหมพะไล

ข้าวชาหมเยาวราช	35
ข้าวชาหมปลั้บพลาไชย	37
ข้าวชาหมเจริญกรุง	39
ข้าวชาหมวังบูรพา	41
ข้าวชาหมตุ๋นยาจีนเห็ดหอม	43
ข้าวชาหมถั่วดำ	45
ข้าวชาหมน้ำพริกเผา	47
ชาหมต้มข้า้ไบมะกรูด	49
ชาหมหม่นโถวจีนสยาม	51
ชาหมหม่นโถวจีน	53
หม่นโถว	55
ก๋วยเตี่ยวชาหม	57
บะหมี่แห้งชาหม	59
ข้าวผัดชาหม	61
ฉ่ายกั้วต้มพะไล / ผักกาดดองต้มพะไล	63
น้ำจิ้มชาหมสูตร 1 / น้ำจิ้มชาหมสูตร 2 / น้ำจิ้มพริกชี้ฟ้า	65

อาหารคู่ขาของชาหมู

เปิดตุนมะนาวดอง	69
ไก่ตุนผักเขียว	71
ซี่โครงหมูตุนมะระ	73
ซี่โครงหมูต้มหน่อไม้จีน	75
ซี่โครงหมูตุนเม็ดบัว	77
เยื่อไผ่ตุนยาจีน	79
เปิดตุนเห็ดหอม	81
น่องไก่ตุนเยื่อไผ่ยาจีน	83
กระเพาะหมูตุนยาจีน	85
กระเพาะหมูเคี้ยวไม้	87
แกงจืดหมูสับสาหร่าย	89
แกงจืดหัวไชเท้า	91
ต้มจับฉ่าย	93
ชาหมูต้มผักกาดดอง	95











เปิดตำรับ ขาหมูพะโล้

หากย้อนไปถึงตำรับดั้งเดิมของขาหมูพะโล้ คงเริ่มจากชาวจีนแต้จิ๋วผู้เป็นต้นตำรับเครื่องพะโล้ ชาวจีนแต้จิ๋วถือว่าเลื่องชื่อด้านการทำพะโล้มาช้านาน ทั้งนี้นอกจากขาหมูพะโล้แล้ว ยังมีน่านพะโล้ เปิดพะโล้ และไก่พะโล้

ในเมืองไทยร้านขาหมูพะโล้ที่เปิดมานานไม่ต่ำกว่า 40 ปี ก็ล้วนแต่เป็นชาวจีนแต้จิ๋วที่ได้รับสูตรและวิธีการทำมาจากรุ่นอาหงอมาทั้งสิ้น วิธีการทำโดยมากก็ยังคงเดิม จะผิดเพี้ยนจากเดิมก็ตรงสูตรซึ่งนำมาปรับประยุกต์ให้เข้ากับรสปากของคนไทยมากขึ้น

แต่เดิมนั้นขาหมูพะโล้ที่ทำประกอบด้วย 4 อย่างเป็นหลัก คือ ขาหมู ไข่ เต้าหู้ และฉ่ายกั่ว (ผักกาดดองเค็มแห้ง) ส่วนเครื่องเคียงอื่นๆอย่างน้ำจิ้มก็จะเป็นกระเทียมสับใส่น้ำส้มสายชูเท่านั้น

อย่างส่วนของขาหมู นอกจากขาหน้า ขาหลัง คากิ คากัก หางแล้ว ยังมีพวกเครื่องในอื่นๆ เช่น ปอด หัวใจ ไข่ล้น กินคู่กับขาหมู แต่ปัจจุบันมีน้อยร้านนักที่มีเครื่องในอย่าง ปอด หัวใจ และล้น จะคงไว้ก็เพียงไข่เท่านั้นที่ยังเห็นกันมาก ส่วนไข่นั้นแต่เดิมใช้ไข่เป็ด แต่ต่อมาเปลี่ยนมาใช้ไข่ไก่กันมาก เพราะไข่เป็ดมีราคาแพง บางร้านถึงขั้นไม่มีไข่ไปเลยเพื่อลดความยุ่งยาก



ในส่วนของผู้ที่ซื้อจะเป็นผู้พบ
แต่ปัจจุบันมีน้อยร้านที่ยังมีผู้พบ
บริการ ปิดท้ายด้วยฉายกั๋ว ที่น้อยคนนักจะ
รู้จัก ฉายกั๋วจริงๆ แล้วก็คือผักกาดดองเค็มแห้ง
มีทั้งชนิดแห้งและชนิดเปียก ชนิดเปียกจะนิ่ม
ไม่มีน้ำ มีเกล็ดเกลือเกาะอยู่ และด้วยความ
ที่มีเกล็ดเกลือเกาะอยู่นี้เองที่ทำให้มีความ
ยุ่งยากในการทำ ส่วนชนิดแห้งจะมัดขายกัน
เป็นกำแห้งสนิท ซึ่งก็ยุ่งยากในขั้นตอนการทำ
ไม่น้อยหน้ากันเลย อีกทั้งยังมีราคาแพงกว่า
ฉายกั๋วที่ใช้ทำเครื่องเคียงชาฮุมพะโล้เป็นชนิด
เปียก ปัจจุบันนี้แทบจะไม่เหลือร้านชาฮุม
พะโล้ที่ยังคงมีฉายกั๋วอีกเลย ปรับเปลี่ยนไปใช้
ผักกาดดอง หรือผักคะน้าแทนกันหมด

ระยะหลังเครื่องเคียงของชาฮุมพะโล้เริ่ม
มีหลากหลายยิ่งขึ้น พร้อมกับการเสิร์ฟแบบ
ราดข้าวเป็นอาหารจานด่วนที่เห็นได้แบบร้าน
รวงข้างทางและร้านบนห้างสรรพสินค้า เครื่อง
เคียงที่เสิร์ฟมาพร้อมกันจะเป็นพวกกระเทียม
สด พริกขี้หนูสด บางร้านมีพริกชี้ฟ้าซอยเป็น
แว่นเสริมมาให้คนที่ชอบรสจัดได้กินแก้เลี่ยน
ส่วนน้ำจิ้มที่ยังคงเห็นอยู่เห็นจะเป็นน้ำส้มพริก
ดองกินเคียงกับชาฮุมที่กินกันมาแต่เดิม เครื่อง
เคียงอื่นที่เข้ามาเพื่อเพิ่มอรรถรสการกินเห็นจะ
เป็นพริกน้ำปลาที่อยู่คู่มากับครัวไทย บางเจ้ามี
ซอสพริกและซอสปรุงรสไว้ให้ลูกค้าวัยรุ่นที่มัก
ถามหา

ส่วนเครื่องเทศที่ใช้แต่เดิม หลักๆ คือ
โป๊ยกั๊ก (จันทร์แปดกลีบ) อบเชย (กุ่มพวย)
กระวาน (เต่าไขว่) พริกหอม (ขวงเจียว) และ
พริกไทยขาว ส่วนเครื่องเทศอื่นๆ อย่าง กานพลู
(เต็งเอี้ยง) ชะเอม (กำเซ้า) ข่า กระเทียม ราก
ผักชี ลูกชะเอม (กระวานดำ) หรือเครื่องยา
จีนอื่นๆ นั้น แล้วแต่ว่าตำรับไหนจะใช้หรือไม่

บางเจ้าอาจใช้เครื่องยาจีนเพิ่มเข้าไปอีก 10
กว่าชนิด ซึ่งแต่ละทีก็จะใช้ต่างกันออกไปตาม
แต่สูตรของเจ้าของตำรับ

หากสังเกตกันดีๆ เครื่องเทศที่ใช้ในชาฮุม
พะโล้ล้วนมีสรรพคุณร้อน เป็นเพราะชาวจีน
เชื่อว่าเนื้อหมูมีคุณสมบัติเย็น จึงใช้เครื่องเทศ
ร้อนช่วยข่ม อีกอย่างหนึ่งคงช่วยถนอมอาหาร
ชาฮุมพะโล้ไม่บูดง่าย กินกันข้ามวันข้ามคืนได้
โดยไม่เสียรสชาติ





ร้านข้าวขาหมูส่วนใหญ่นิยมเปิดช่วงเช้า-บ่าย บางร้านจะมีซูปร้อนๆไว้ขายคู่กันด้วย เช่น เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน เปิดตุ๋นมะนาวดอง ต้มหน่อไม้จีน แกงจืดหมูสับ เป็นต้น เพื่อเสริมให้มีน้ำแกงไว้ชดน้ำให้คล่องคอ

ขาหมูพะโล้นนอกจากจะเสิร์ฟกับข้าวแล้วยังสามารถดัดแปลงทำข้าวผัดขาหมู ก๋วยเตี๋ยวขาหมู หรือทำเป็นไส้แซนด์วิชได้อีกด้วย เป็นการปรับเปลี่ยนรสชาติของขาหมูพะโล้ให้อร่อยไม่ซ้ำซากจำเจ

การเตรียมและการทำขาหมูพะโล้

เฝ้าท่าความสะอาดขาหมู

การเผาขาหมูเป็นการกำจัดขนที่ขาหมูออก และทำให้ขาหมูมีสีเหลืองสวย การเผาทำได้ 2 วิธี คือ เผาด้วยเตาถ่านและเผาด้วยแก๊ส

การเผาด้วยเตาถ่าน เป็นวิธีดั้งเดิมซึ่งทำค่อนข้างยากและมีปัญหาเรื่องควันไฟ ข้อดีคือขาหมูจะมีกลิ่นหอม เรียกกันว่าได้กลิ่นหอมจากน้ำมันหมู คนเผาจะต้องเตรียมตัวใส่เสื้อผ้าให้รัดกุมเพื่อกันความร้อน คลุมหน้าด้วยผ้าเห็นเพียงนัยน์ตา สวมถุงมือกันความร้อน มีถึงน้ำวางไว้ข้างๆเพื่อไว้จุ่มขาหมูเมื่อถ่านเริ่มร้อนและมีเปลวไฟลุกแดง ก็นำขาหมูวางบนตะแกรง พลิกไปมาให้เปลวไฟปะทะขาหมู ใช้เวลาไม่ถึง 1 นาที ก็กลับด้าน นำส่วนคากิหรือส่วนขาสอดเข้าไปใต้ตะแกรงให้หนังหมูไหม้เกรียมและเอาขนออกให้หมดระหว่างที่เผาก็จะเอามือจุ่มถึงน้ำที่วางข้างๆ เพื่อเป็นการช่วยระบายนความร้อน ไม่ให้ผิวหนังไหม้

พอขาหมูเผาเหลืองได้ที่ก็จะถูกโยนลงแช่ในอ่างน้ำใบใหญ่ให้ท่วมขาหมูทั้งขา เพื่อให้หนังหมูนิ่ม หลังจากนั้นก็ทำการขูดขาหมูเพื่อเอาเขม่าสีดำออกจนหมด ล้างให้สะอาด แล้วสับเป็นท่อนแยกชิ้นส่วน บางแห่งแยกเป็น 2 ส่วนคือ ขาหมูและคากิ บางแห่งแยกเป็น 3 ส่วนคือ ขาหมู คากิ และคากิ

การเผาด้วยแก๊ส เป็นวิธีที่เชียงใหม่ในตลาดใช้กัน วิธีนี้ง่ายรวดเร็วกว่าการเผาด้วยเตาถ่าน การเผาโดยใช้แก๊สนี้จะมีหัวพ่นที่ต่อ

จากท่อแก๊ส เวลาเผาจะจ่อเปลวไฟไปที่ขาหมูทั้งขาให้หนังเหลืองและขนไหม้ออกดำนิดๆ โดยเฉพาะส่วนคากิจะต้องเผานานกว่าส่วนอื่นเพราะเป็นบริเวณที่มีขนติดอยู่มาก หลังจากเผาเสร็จก็จะนำมาแช่น้ำ ขูดขนสับแยกชิ้นส่วนแบบเดียวกับการเผาด้วยเตาถ่าน



ขั้นตอนการต้มขาหมู

โดยปกติร้านข้าวขาหมูที่เปิดตอนเช้า จะต้องต้มขาหมูไว้ตั้งแต่ตอนเย็น เพราะการทำขาหมูพะโล้ต้องใช้เวลานาน เมื่อเคี้ยวได้ที่แล้วตัดขาหมูแยกออกจากน้ำพะโล้ เพื่อไม่ให้ขาหมูเปื่อยเกินไป รุ่งเช้าจึงนำมาอุ่นในน้ำพะโล้อีกที แต่ถ้าต้มตอนเช้าแล้วขายเย็นก็ไม่จำเป็นต้องตัดขาหมูขึ้น ให้เปิดไฟอ่อนๆ เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนถึงเวลาจัดเสิร์ฟ

การต้มขาหมูหากต้มคราวละมากๆ ต้องเตรียมหม้อใบใหญ่ วางตะแกรงอะลูมิเนียมรองก้นหม้อเพื่อไม่ให้ขาหมูไหม้ติดก้นหม้อ ใส่น้ำ ต้มให้เดือด ใส่หอมเครื่องเทศลงไป เลือกขาหมูที่เป็นขาใหญ่ๆ โดยเฉพาะขาหลังใส่ลงไปก่อน ทั้งนี้อาจใช้เหล็กแหลมแทงเข้าไปในเนื้อหมูประมาณ 4-5 รู เพื่อให้ น้ำพะโล้ซึมเข้าไปในเนื้อด้านใน จะยกเว้นก็ส่วนคากิ คาจิก ขัอดคอก ที่ไม่ต้องใช้เหล็กแหลมแทง เพราะมีเนื้อไม่มาก เมื่อใส่ขาหมูแล้วให้ปรุงรส จากนั้นปิดฝา ขั้นตอนแรกให้ใช้ไฟแรง เมื่อเคี้ยวได้ประมาณ 1-1½ ชั่วโมง ให้ใช้ไฟกลางและไฟอ่อนตามลำดับ เคี้ยวให้เนื้อขาหมูเปื่อยนุ่ม ขาหมูบางสูตรจะนำไปทอดก่อนต้ม การทอดก่อนจะทำให้หนังหมูไม่เลอะเวลาเคี้ยว และช่วยให้ขาหมูไม่มันเลี่ยนมากด้วย ส่วนคากิ คาจิก และจักหางต้องใส่ทีหลังหรือต้มแยกต่างหาก เพราะสุกไม่พร้อมกัน

ในกรณีที่มีเครื่องในหมูด้วย ต้องล้างเครื่องในให้สะอาด นำไปลวกน้ำร้อนเพื่อเอา



สิ่งสกปรกและกลิ่นคาวออก จากนั้นใส่ลงไปต้มรวมกับขาหมู เครื่องในจะเปื่อยเร็วกว่า ฉะนั้นจึงใช้เวลาน้อยกว่า

เครื่องปรุงต่างๆในการทำขาหมูพะโล้

ขาหมูและเครื่องในหมู

การเลือกซื้อขาหมูและเครื่องในหมูที่ดีที่สุด ควรซื้อในตอนเช้า เพราะหมูจะผ่านโรงฆ่าสัตว์มาส่งให้เขียงหมูในตลาดตอนเช้า วิธีการเลือกขาหมูที่คุณภาพดี สดใหม่ หนึ่งหมูต้องมีสีขาว ส่วนเนื้อมีสีขาวอมชมพู เวลายกขึ้นเนื้อหมูไม่เลอะเหลว ส่วนเครื่องในจะต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่เขียวคล้ำ





ขาหน้า ขนาดขาเล็กกว่าขาหลัง หนังบางเนื้อนุ่ม มันน้อยกว่า มีส่วนหนังและเอ็น ขาหน้านี้จะดูดซึมเครื่องปรุงและเปื่อยเร็วกว่าขาหลัง

ขาหลัง มีขนาดใหญ่กว่าขาหน้า เนื้อเยื่อเยอะกว่า มีลักษณะเป็นก้อน เนื้อแน่นนุ่ม เวลาต้มพะไลแล้วได้เนื้อ คนส่วนใหญ่นิยมเพราะมีทั้งเนื้อ หนัง และเอ็นที่อร่อยมาก นอกจากนั้นขาหลังยังนิยมเลาะเอากระดูกออกแล้วมัดใส่ ทำต้มยำขาหมู หรือต้มถั่วลิสงก็ได้



คากิ มีทั้งขาหน้าและขาหลัง คากิขาหน้าขายดีกว่าเพราะมีหนัง เอ็น และมัน ส่วนคากิขาหลังกระดูกใหญ่ เอ็นเส้นใหญ่ นักกินขาหมูจะนิยมคากิเพราะเป็นส่วนที่มีเอ็นและมันเยอะ เมื่อเคี้ยวไปนานๆจะทำให้หน้าพะไลมีลักษณะข้น คากิเป็นส่วนที่ล้างทำความสะอาดยากกว่าส่วนอื่น เวลาล้างต้องใช้มีดขูดหนังและขนบริเวณซอกเล็บออกให้สะอาด ถอดเล็บออกให้หมด

คากิ มีลักษณะเป็นท่อน เป็นส่วนตรงกลางระหว่างขาหมูและคากิ เนื้อส่วนนี้จะมีหนัง เอ็น และมัน ปริมาณเนื้อจะน้อย





จักหาง เป็นส่วนของหางหมู เนื้อส่วนนี้จะมีกระดูกอ่อน เอ็น และมัน หางหมูจะเปื่อยง่าย ฉะนั้นจึงควรต้มรวมกับคากิและคากัก

ปอดหมู เลือกปอดที่มีลักษณะนุ่ม มีสีสดเป็นธรรมชาติ ไม่เขียว และไม่มียกขึ้นเหม็น เวลาล้างให้อัดน้ำเข้าไปในปอดให้สะอาด



ลิ้นหมู เลือกลิ้นหมูที่ใหม่สด เนื้อแน่น มีความยืดหยุ่นดี มีหน้าตัดหนา การเตรียมลิ้นหมูจะต้องนำไปต้มในน้ำเดือดไฟแรงนาน 5-8 นาที เพื่อให้เยื่อหุ้มลิ้นนิ่ม แล้วจึงนำมาล้างและชูดเอาเยื่อออกจนหมด

ตับหมู ตับหมูที่ดีจะต้องสดใหม่ เป็นตับเนื้อแป้งของหมูรุ่นๆ มีสีน้ำตาลแดงหรือแดงเรื่อๆ เนื้อแน่น มีความยืดหยุ่นดี ล้างพักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำเลือด





กระเพาะหมู เลือกกระเพาะหมูที่เป็นมันเงาสีขาวอมเหลืองเล็กน้อย มีน้ำเมือกด้านในมาก และต้องมีหนังที่หนาจึงจะดี การล้างทำโดยกลับกระเพาะหมูด้านในออก ขยำกับเกลือและสารส้มให้สะอาด ใช้มีดเล็กขูดเอาพังผืดออก ล้างจนสะอาด จากนั้นนำไปนากับกระทะร้อนๆ เพื่อเอาเมือกออก ล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาด กลับเป็นรูปกระเพาะตามเดิม

ไส้หมู หรือตีสวน การทำพะโล้ใช้ทั้งไส้ใหญ่และไส้อ่อน การล้างไส้หมูให้สะอาดไม่มีกลิ่น ต้องขยำไส้กับเกลือป่นและน้ำส้มสายชูให้ทั่ว ล้างให้สะอาด กลับไส้ด้านในออกมา ใช้มีดขูดเยื่อด้านในออกให้หมด ล้างกลับด้านนอกและด้านในให้สะอาด ไส้ใหญ่ควรเลือกที่มีผนังลำไส้หนา สีขาวสด และไม่มีกลิ่นเหม็น ส่วนไส้อ่อนให้บีบดูน้ำในไส้มีสีขาว ไส้จะไม่ขม



เต้าหู้พวง เป็นเต้าหู้ขึ้นสีเหลืองมทอด ร้อยเชือกขายเป็นพวง เนื้อเต้าหู้พองฟู ใส่ในถ้วยเดียวเย็นตาโฟและพะโล้ ก่อนใช้ควรลวกน้ำร้อนก่อน 1 ครั้งเพื่อเอามันและสิ่งสกปรกออก

ไข่ ไข่สดดั้งเดิมจะใช้ไข่เป็ด ต่อมาเปลี่ยนมาใช้ไข่ไก่มากขึ้น ไข่เป็ดเนื้อจะจับตัวเป็นก้อนไม่แตกง่าย ไข่แดงมีความเหนียวมันอร่อย ส่วนไข่ไก่เนื้อจะนิ่มกว่า



เครื่องเทศและเครื่องยาจีน





อบเชย เลือกอบเชยที่ใหม่ สีออกน้ำตาลสดใส เพราะจะมีน้ำมันอยู่ในเปลือกไม้ค่อนข้างมาก ถ้าเป็นอบเชยเก่าค้างหลายปี สีจะออกน้ำตาลคล้ำ เปลือกแห้ง ก่อนใช้ควรล้างน้ำผ่าน แล้วนำไปคั่วในกระทะให้มีกลิ่นหอม

โป๊ยกั๊ก หรือจันทน์แปดกลีบ เป็นผลของต้นโป๊ยกั๊ก ให้กลิ่นหอม รสเผ็ดหวาน เล็กดอกใหญ่ มีสีน้ำตาลไม่ดำคล้ำ กลีบดอกสมบูรณ์จะมีน้ำมันหอมระเหยและมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ ก่อนใช้ล้างน้ำแล้วคั่วพอหอม



ขวงเจีย หรือพริกหอม มีรสเผ็ดอมซ่า ปร่าลิ้น เลือกขวงเจียที่ใหม่ ๆ สีออกแดงหม่น กลิ่นหอม ก่อนใช้ควรล้างน้ำแล้วคั่วด้วยไฟอ่อนให้มีกลิ่นหอม

พริกไทยเม็ด ขาหมูพะโล้นิยมใช้พริกไทยขาวเพราะเผ็ดน้อยกว่าพริกไทยดำ พริกไทยขาวเป็นพริกไทยดำที่สีเอาเปลือกออก เล็กพริกไทยใหม่ๆจะมีกลิ่นหอม รสเผ็ดร้อน นำมาบุบพอแตก ห่อใส่ผ้าขาวบางเพื่อไม่ให้พริกไทยกระจาย





กระวานขาว หรือกระวานไทย เป็นผลของต้นกระวาน ลูกกลมรี มีสีขาวนวล กลิ่นหอมแรง รสออกเผ็ดปร่า เลือกผลที่ใหม่ สีขาวนวล ไม่มีริ้วหรือแมลงกัดแทะ หากต้องการให้รสชาติออกมามากๆ ให้บุบพอแตก

กานพลู เป็นเครื่องเทศที่ให้กลิ่นแรง มีรสเผ็ด ใช้ดับกลิ่นคาวได้เป็นอย่างดี เป็นก้านดอกและดอกตูมเต็มที่ยาวบานของต้นกานพลู



ชะเอม หรือกำซา เป็นกิ่งไม้สีน้ำตาล เข้มกึ่งเล็ก เนื้อในของไม้เป็นแกนสีเหลือง ให้รสหวาน มีทั้งชนิดเป็นท่อนกลมและฝานเป็นแผ่นบาง

ยี่หระใหญ่ หรือเมล็ดเทียนข้าวเปลือก เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม รสเผ็ดซ่าหวาน เป็นเมล็ดจากต้นเทียนข้าวเปลือก มีลักษณะกลมรี มีร่องเมล็ด สีเขียวอมเหลือง



ผงพะโล้ เป็นเครื่องเทศหลายชนิดปั่นรวมกัน ซึ่งหลักๆ จะใช้อบเชย ใบยี่หระ นอกจากนั้นยังมีชะเอม พริกไทย ขวงเจีย ลูกผักชี และยี่หระ เป็นต้น วิธีเก็บรักษาให้ใส่ขวดโหลปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง



เก๋าคี เลือกที่เม็ดใหญ่ สีแดงสดหรือแดงเข้ม ผิวมีรอยแตกย่นออกเงาเล็กน้อย เนื้อหนานุ่ม ให้รสหวาน นิยมนำไปตุ๋นกับกระเพาะหมู ตูนกับเยื่อไผ่ หรือใส่ในขาหมูเพื่อเพิ่มรสชาติให้หวานมากขึ้น

หล่อฮั้งก้วย เป็นสมุนไพรลูกกลม มีขนอ่อนนุ่มสีน้ำตาล น้ำหนักเบา ให้รสหวานหอม ก่อนใช้ให้ล้างน้ำให้สะอาด ทูบพอแตก มีขายตามร้านเครื่องยาจีน ตลาดเยาวราช



อั้งซัก เป็นหัวเชื้อสมุนไพรที่ให้สีแดง ใช้ในอาหารจีน เป็นเม็ดข้าวสีแดงอมเลือดหมู อั้งซักที่ดีต้องมีสีแดงทั้งข้างนอกและข้างใน รสจืดอมเปรี้ยวเล็กน้อย ใช้ทำเต้าหู้ยี้ ยาดอง หรือนำไปหมักหมูใส่ในพะโล้เพื่อทำให้ขาหมูมีสีสวยและกลิ่นหอม หาชื้อได้ที่ร้านขายเครื่องยาจีน ตลาดเยาวราช

กระเทียมไทย เลือกกระเทียมไทยเปลือกบาง เปลือกมีสีชมพูอ่อน ไม่มีเชื้อราก่อนใช้ล้างน้ำให้สะอาด ทูบพอแตก กระเทียมจะช่วยทำให้น้ำพะโล้มีรสเผ็ดซ่า และมีกลิ่นหอม



รากผักชี เลือกรากผักชีขนาดกลาง กลิ่นจะหอมกว่า เส้นใยไม่เหนียว เวลาใช้ให้ตัดเหนือรากขึ้นมา 1-2 นิ้ว ให้เอาดินออกให้สะอาด ทูบพอแตก เพื่อให้กลิ่นหอมออกมามากขึ้น

เครื่องปรุงรส



ซีอิ๊วขาว เลือกใช้ซีอิ๊วขาวสูตร 1 เพราะได้จากการหมักเชื้อราโคจิกับน้ำเกลือครั้งที่ 1 เป็นซีอิ๊วเข้มข้น มีรสชาติดีและกลิ่นหอม หากใช้เชื้อราโคจีก่อนเดิมหมักกับน้ำเกลืออีก ก็จะได้ซีอิ๊วสูตร 2 และสูตร 3 ลดหลั่นกันไปตามลำดับ

ซีอิ๊วดำชนิดหวาน คือการนำซีอิ๊วขาวมาผสมกับสารให้ความหวาน ส่วนใหญ่จะใช้กากน้ำตาล เพราะราคาถูก เลือกซีอิ๊วดำหวานสูตร 1 กลิ่นจะหอมรสชาติเข้มข้น บางแห่งจะใช้น้ำเกลือผสมกากน้ำตาลแล้วแต่งสี กลิ่น รส จนกลายเป็นซีอิ๊วดำหวาน ใส่เพื่อแต่งสีน้ำพะโล้ให้มีสีเข้มคล้ำและมีกลิ่นหอม



ซอสปรุงรส เป็นซีอิ๊วเค็มและซีอิ๊วกึ่งเค็ม ซึ่งใช้กรดเกลืออ่อนๆ ช่วยเร่งปฏิกิริยาการย่อยสลายโปรตีนจากถั่วเหลือง ใช้ระยะเวลาในการผลิตสั้นกว่าซีอิ๊วขาว เลือกซื้อซอสปรุงรสที่มีโปรตีนสูง ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ปริมาณเกลือไม่สูงเกิน 20%

เกลือสมุทร เป็นเกลือทะเล ให้รสเค็ม และทำให้อาหารมีรสกลมกล่อมขึ้น เลือกที่เป็นดอกเกลือ หรือเกลือเม็ดใหญ่นำมาบดเอง



น้ำตาลปีบ ให้รสหวานนุ่มนวลและกลิ่นหอม เลือกซื้อน้ำตาลปีบแท้ เนื้อเหนียว ไม่จับตัวเป็นผลึกแข็ง มีสีน้ำตาลเหลืองเป็นธรรมชาติ ไม่ผ่านการใช้สารฟอกขาว



น้ำตาลทราย ให้รสชาติหวานแหลม เกิดสีขาวเป็นน้ำตาลที่ฟอกจนขาวสะอาด มีความแข็งแรง ละลายยาก ส่วนน้ำตาลที่ออกสีแดงอ่อนจนถึงเข้ม คือน้ำตาลที่ไม่ได้ฟอกให้ขาว จึงมีกลิ่นหอมกว่า เลือกซื้อน้ำตาลที่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน เทใส่ขวด ปิดฝาให้สนิท

น้ำตาลกรวด เป็นน้ำตาลที่ทำจากอ้อยผ่านการฟอกขาว แต่ไม่ผ่านการทำให้เป็นผลึกเหมือนน้ำตาลทรายขาว จึงเป็นก้อนใหญ่ ให้รสหวานละมุน



น้ำสัสมายชู ใช้เป็นหลักในการทำน้ำจิ้มชาหมู เลือกน้ำสัสมายชูคุณภาพดี รสเปรี้ยวกลมกล่อม วิธีทดสอบคือเมื่อใส่พริกลงไปแล้วพริกจะต้องไม่เปื่อยยุ่ย

เครื่องปรุงอื่นๆ



ข้าว ข้าวสวยที่กินกับขาหมูไม่นิยมข้าวที่แฉะหรือข้าวที่มีเยิ้มมาก เพราะเมื่อราดน้ำพะโล้เมล็ดข้าวจะดูดน้ำพะโล้ ทำให้ข้าวนุ่ม อิ่มน้ำและมีรสชาติของน้ำพะโล้ หากข้าวแฉะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ฉะนั้นจึงควรเลือกใช้ข้าวสารเก่าอย่างดี หรือข้าวหอมมะลิเก่า หุงใส่น้ำในอัตราส่วนที่พอเหมาะ บางร้านใช้วิธีการนี้เพื่อไม่ให้ข้าวแฉะ

ปลาหมึกแห้ง ทำให้น้ำพะโล้มีกลิ่นหอมรสชาติกลมกล่อม เลือกปลาหมึกที่เนื้อไม่บางมาก ไม่เก่าจนเนื้อปลาหมึกแห้งและแข็ง สังเกตต้องไม่มีรา ก่อนใช้ให้ล้างน้ำให้สะอาด ปิ้งย่างไฟอ่อนๆพอหอมจะทำให้กลิ่นรสของปลาหมึกออกมามากขึ้น



ข่า ใส่ในพะโล้เพื่อช่วยดับคาว ให้มีรสและกลิ่นหอมอ่อนๆ จะไม่ใส่มาก เพราะถ้ามากเกินไปจะทำให้มีรสปร่า เสียรสชาติ เลือกข่าแก่ แฉงสีขาวอมน้ำตาล ล้างให้สะอาด ทูบพอแตกก่อนใส่ต้มกับขาหมู

ใบเตย มีน้ำมันหอมระเหย รสหวาน กลิ่นหอม เลือกใบเตยที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป ใบสีเขียว ไม่เหลือง ล้างน้ำให้สะอาด ผูกเป็นปมก่อนใส่ลงในหม้อขาหมู



กระเทียมดอง ทำให้น้ำพะไลมีรสหวาน หอม เวลาใช้ให้ทุบพอแตก เพื่อให้กลิ่นรสออกมา เลือกกระเทียมดองที่ใหม่ๆ เนื้อขาว ไม่เหลือง



ผักกาดดองเปรี้ยว เลือกผักกาดดองที่มี ใบมาก ต้นใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็นฉ่ำ มีรสเปรี้ยว กลมกล่อม นำมาล้าง แกะออกเป็นใบๆ ล้าง ให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นหยาบ

คะน้า เป็นผักกินแนมกับข้าวขาหมูแทน ผักกาดดอง เลือกคะน้าต้นใหญ่ ปอกโคนแข็ง ออก เวลาลวกสามารถลวกในหม้อน้ำพะไลได้เลย หรือจะลวกในหม้อน้ำเดือดต่างหากแล้ว ใส่ลงแช่ในน้ำพะไลก็ได้



เห็ดหอมแห้ง เลือกเห็ดหอมดอกใหญ่ เนื้อหนา มีรอยแตกปริเป็นลายชัดเจน ก่อนใช้ แช่น้ำให้นิ่ม ตัดโคนแข็งออก เห็ดหอมใส่ใน พะไลช่วยให้น้ำพะไลมีกลิ่นหอม ไม่ควรเคี้ยว เห็ดหอมในน้ำพะไลนานเกินไป เพราะเห็ดจะ ดูดซับเครื่องปรุงรส ทำให้มีรสเค็ม

วิธีการจัดเสิร์ฟ



ขาหมูพะโล้โดยเฉลี่ยขาหลัง 1 ขา น้ำหนักประมาณ 2 กิโลกรัม สามารถจัดเสิร์ฟบนข้าวสวยได้ประมาณ 15-20 จาน ส่วนขาหน้าน้ำหนักประมาณ 1.7 กิโลกรัม นั้นเสิร์ฟได้ 15-18 จาน หรืออาจได้มากกว่านี้ขึ้นอยู่กับปริมาณที่จัดเสิร์ฟ

ขาหมูพะโล้แต่ละส่วนมีวิธีการแกะกระดูกและการหั่นที่ต่างกัน หากเป็นขาหมูขาหน้าจะกรีดเนื้อด้านข้างตามแนวยาวขาหมู แล้วถอดเอากระดูกออก สับเป็นชิ้นตามต้องการ ส่วนขาหมูขาหลังเนื้อค่อนข้างเยอะ ให้กรีดด้านข้างเช่นเดียวกับขาหน้า ควักเอาเนื้อก้อนในขาหมูออก ถอดกระดูกออก เนื้อก้อนจะไม่มีหนัง สับเป็นชิ้นพอคำ วิธีจัดเสิร์ฟให้วางเนื้อลงก่อน แล้วทับด้วยหนังหมูด้านบน ราดน้ำพะโล้ (บางคนชอบเนื้อล้วน ควรเสิร์ฟด้วยเนื้อขาหลัง) ส่วนคาก็ให้แกะเอากระดูกแข็งออก สับเป็นชิ้นพอคำ

การจัดเสิร์ฟโดยทั่วไปจะจัดเสิร์ฟเป็นจานเดียว โดยสับขาหมูวางบนข้าว ใส่ผักกาดดอง ราดน้ำพะโล้ หรือสับขาหมูใส่จาน ราดน้ำพะโล้ เสิร์ฟข้าวแยกต่างหาก เวลากินจะปรุงด้วยน้ำจิ้มขาหมูซึ่งก็คือพริกน้ำส้มที่ใส่กระเทียมลงไปด้วย ส่วนใหญ่จะใช้พริกชี้ฟ้าเหลือง และพริกชี้ฟ้าสวน อาจแนมด้วยพริกชี้ฟ้าสีเขียวหั่นแฉ่นบางๆ พริกชี้ฟ้าสวน และกระเทียมแกะเป็นกลีบ ซึ่งเป็นการช่วยลดความเลี่ยนของขาหมู







อุปกรณ์

หม้อ เลือกใช้หม้ออะลูมิเนียมหรือสแตนเลสคุณภาพดี เนื้อหนา ขนาดใหญ่ เมื่อใส่ชาหูลงไปแล้ว น้ำต้องท่วมชาหูลม เหลือพื้นที่ให้น้ำพะไลเดือดแล้วไม่ล้น บางร้านจะใช้หม้อสแตนเลสทรงสูงซึ่งสั่งทำพิเศษ ลักษณะหม้อจะต้องหนาและแข็งแรง มีหูสำหรับยก และมีฝาหม้อที่ปิดสนิท

ตะแกรงอะลูมิเนียม ใช้สำหรับรองก้นหม้อ เพื่อไม่ให้ชาหูลมไหม้ติดก้นหม้อ ขนาดตะแกรงต้องเลือกให้พอดีกับก้นหม้อ เลือกตะแกรงตาห่าง ตะแกรงจะต้องมีรูทั่วทั้งอัน เพื่อให้ความร้อนผ่านได้ง่าย

เหล็กแหลม มีลักษณะเป็นเส้นเล็กๆ ใช้สำหรับแทงชาหูลม เพื่อให้ น้ำพะไลแทรกซึมเข้าไปถึงเนื้อในชาหูลม ทำให้ชาหูลมสุกเร็วขึ้น เหล็กแหลมต้องแข็งแรงสามารถแทงทะลุเนื้อชาหูลมที่แข็งได้

เตาแก๊ส การต้มชาหูลมจะต้องใช้เตาแก๊สหัวฟู่ เพราะไฟแรงทำให้สุกเร็ว สามารถควบคุมระดับไฟได้ ควรหาที่วางในที่ที่เหมาะสม ระบายความร้อนได้ดี





ข้าวขาหมู





ข้าวขาหมูเยาวราช



กระเพาะหมูชุดเอาพังผืดออก

ล้างสะอาด (500 กรัม)	1 อัน
ใส่ใหญ่ล้างสะอาด	500 กรัม
ใส่อ่อน (ใส่ต้น) ล้างสะอาด	200 กรัม
น้ำ (10 ลิตร)	40 ถ้วย

ขาหมูขาหลังเผา

ชุดหนังจนสะอาด (2 กิโลกรัม)	1 ขา
คากิเผา	
ชุดหนังจนสะอาด (ขาละ 500 กรัม)	2 ขา
คากิเผา	

ชุดหนังจนสะอาด (ท่อนละ 450 กรัม) 2 ท่อน

หางหมูเผา

ชุดหนังจนสะอาด (หางละ 100 กรัม)	2 หาง
ลั่นหมุดต้มแล้วชุดเยื่อออก	

จนหมด (700 กรัม)	1 อัน
ซีอิ้วขาวสูตร 1	1 ถ้วย
ซอสปรุงรส	1/2 ถ้วย
น้ำตาลทรายไม่ฟอก	1 1/4 ถ้วย
เกลือสมุทร	1/4 ถ้วย

ซีอิ้วดำชนิดหวาน

เต้าหู้พวง 200 กรัม	ไขไก่ต้ม 10 ฟอง
ผักชีเด็ดใบ	5 ต้น

ผักกาดดองต้มพะโล้ (สูตรหน้า 63)

น้ำจิ้มชาหมู (สูตรหน้า 65) และพริกน้ำปลา

(พริกชี้หูสวนสีเขียวหั่นผสมน้ำปลา)

เครื่องเคียงมี กุนเชียงหมูลวกน้ำร้อนแล้ว

ทอดหั่นชิ้นบาง พริกชี้หูสวนสีเขียว

และกระเทียมไทยเปลือกบาง

เครื่องเทศ

อบเชย	35 กรัม
โป๊ยกั๊ก	3 ดอก
กานพลู	1 ช้อนโต๊ะ
ขวงเจียวคั่วพอหอม	25 กรัม
ชะเอมเทศชนิดแท่งทุบพอแตก	15 กรัม
ยี่หร่าใหญ่ (เมล็ดเทียนข้าวเปลือก) คั่ว	15 กรัม
พริกไทยขาวบดพอแตก	80 กรัม
กระเทียมไทยกลีบเล็ก	200 กรัม
รากผักชีติดก้าน	120 กรัม

1. ลวกกระเพาะหมู ใส่ใหญ่ และใส่อ่อน ในหม้อน้ำเดือดด้วยไฟแรงเพื่อเอาสิ่งสกปรกออก ตักขึ้นล้างน้ำอีกครั้งให้สะอาด
2. เตรียมหม้อต้มชาหมู วางตะแกรงอะลูมิเนียมรองก้นหม้อ ใส่น้ำ เปิดไฟแรง พอน้ำเดือด ใส่ขาหมู คากิ คากิ หางหมู ลั่นหมู กระเพาะหมู ใส่ใหญ่ ใส่อ่อน จากนั้นห่อเครื่องเทศ ทั้งหมดด้วยผ้าขาวบางผูกให้แน่น ใส่ลงในหม้อชาหมู ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว ซอสปรุงรส น้ำตาล เกลือ และซีอิ้วดำ ปิดฝาหม้อ เคี่ยวด้วยไฟแรงนาน 1 ชั่วโมง แล้วลดเป็นไฟกลาง ใส่เต้าหู้พวงและไข่ เคี่ยวต่อ 1 ชั่วโมง 30 นาที (ระหว่างที่เคี่ยวหม้อนั้นกลับขาหมูให้ทั่ว) ลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวต่ออีก 1 ชั่วโมง จากนั้นใช้ไฟอ่อนอุ่นไปเรื่อยๆจนถึงเวลาจัดเสิร์ฟ
3. วิธีจัดเสิร์ฟ เลาะเนื้อขาหมูพะโล้แต่ละส่วน สับเป็นชิ้น แล้วหั่นเครื่องในหมูทั้งหมดเป็นชิ้นพอคำ จัดเครื่องที่หั่นวางบนข้าวสวย ฝ่าไข่พะโล้วาง 1 ชิ้น ตักเต้าหู้พะโล้ใส่ ราดน้ำพะโล้โรยใบผักชี เสิร์ฟกับผักกาดดองต้มพะโล้ น้ำจิ้มชาหมู พริกน้ำปลา และเครื่องเคียง

[25-30 คนรับประทาน]



ข้าวขาหมูพลับพลาย



น้ำ (8 ลิตร)	32 ถ้วย	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	200 กรัม
ขาหมูขาหน้าเผา		ซอสปรุงรส	$\frac{1}{4}$ ถ้วย
ขูดหนังจนสะอาด (1.7 กิโลกรัม)	1 ขา	เหล้าไทย	1 ช้อนโต๊ะ
ขาหมูขาหลังเผา		ไข่เป็ดต้มสุก	10 ฟอง
ขูดหนังจนสะอาด (2 กิโลกรัม)	1 ขา	ผักชีเด็ดใบ	5 ต้น
คากิเผา		ผักกาดดองต้มพะโล้ (สูตรหน้า 63)	
ขูดหนังจนสะอาด (500 กรัม)	1 ขา	น้ำจิ้มขาหมู (สูตรหน้า 65) และพริกน้ำปลา	
คากิเผา		(พริกชี้หูสวนสีเขียวหั่นผสมน้ำปลา)	
ขูดหนังจนสะอาด (300 กรัม)	1 ท่อน	เครื่องเคียงมี พริกชี้หูสวนสีเขียว	
หางหมูเผา ขูดหนัง		เครื่องเทศ	
จนสะอาด (หางละ 100 กรัม)	2 หาง	อบเชย	20 กรัม
ใส่ใหญ่ล้างสะอาด	500 กรัม	โป๊ยกั๊ก	3 ดอก
ซีอิ๊วขาวสูตร 1	$1\frac{1}{2}$ ถ้วย	ขวงเจียวคั่ว	30 กรัม
น้ำตาลกรวด	100 กรัม	พริกไทยขาวบด	50 กรัม
น้ำตาลทรายไม่ฟอก	$1\frac{1}{4}$ ถ้วย	ห่อฮั้งก้วยทุบแตก	1 ลูก
เกลือสมุทร	$\frac{1}{4}$ ถ้วย	รากผักชีทุบ	
ซีอิ๊วดำชนิดหวาน	2 ช้อนโต๊ะ	มัดด้วยดอกลี้น้ำมัน	100 กรัม

- เตรียมหม้อต้มขาหมู วางตะแกรงอะลูมิเนียมรองก้นหม้อ ใส่น้ำ เปิดไฟแรง พอน้ำเดือด ใส่ขาหมูขาหน้าและขาหลัง คากิ คากิ หางหมู ใส่ใหญ่ จากนั้นห่อเครื่องเทศทั้งหมดด้วยผ้าขาวบาง ผูกให้แน่นใส่ลงในหม้อขาหมู ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำตาลกรวด น้ำตาลทรายเกลือ และซีอิ๊วดำชนิดหวาน ใส่กระเทียม ปิดฝาหม้อ เคี่ยวด้วยไฟแรงนาน 1 ชั่วโมง แล้วลดเป็นไฟกลางเคี่ยว 1 ชั่วโมง ใส่ซอสปรุงรส เหล้าไทย และไข่ แล้วลดเป็นไฟอ่อนเคี่ยวต่อ 1 ชั่วโมง หรือเนื้อขาหมูเปื่อยนุ่ม (ระหว่างเคี่ยวหมั่นกลับขาหมูให้ทั่ว) ช้อนกระเทียมที่ลอยหน้าในหม้อขาหมูขึ้น ใช้ไฟอ่อนอุ่นไปเรื่อยๆจนถึงเวลาจัดเสิร์ฟ
- วิธีจัดเสิร์ฟ เลาะเนื้อขาหมูพะโล้แต่ละส่วน สับเป็นชิ้นพอคำ หั่นใส่หมูเป็นท่อน จัดเครื่องที่หั่นใส่จาน ผ่าไข่พะโล้วาง 1 ชิ้น ราดน้ำพะโล้ โรยใบผักชี เสิร์ฟกับผักกาดดองต้มพะโล้ ข้าวสวย น้ำจิ้มขาหมู พริกน้ำปลา และพริกชี้หูสวน

[25-30 คนรับประทาน]