



อาหาร กับ น้ำจิ้ม





อาหารกับน้ำจิ้ม



อาหาร กับ น้ำจิ้ม



อาหารกับน้ำจิ้ม

ISBN 978-616-284-322-8

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2555

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 185 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณ พงษ์พันธ์

บรรณาธิการ ศิริลักษณ์ รอดยั้งต์

กองบรรณาธิการ กานต์ เหมวิหค, ภัทรภร กระจยอม, กชนุช การุณรัตนกุล, ธีวชัย อัครศรีสวัสดิ์

ถ่ายภาพ กรกิจ ชัยศิริโสภณ

จัดอาหาร นุปผา กิตติกุล

บรรณาธิการต้นฉบับ สิริรักษ์ บางสุต

พิสูจน์อักษร วลัยยา ทับทิมศรี, ธนวรรณ นาคินทร์

บรรณาธิการศิลป์ ตุลย์ หงษ์วิวัฒน์

ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ จิตรา นวสวัสดิ์

ศิลปกรรม นัฐกมล ทำห้อง

แต่งภาพ วรนาถ พันธุ์เสือ

ภาพประกอบ แสงแดดสตูดิโอ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เปื่อนพนิจ, สุรีย์ ยงวิสาละสุข

ฝ่ายผลิต นภาพกร ขำชัยภูมิ, กนกวรรณ สอนสุคนธ์

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81

พิมพ์ที่ บริษัท พิมพ์ดี จำกัด โทร. 0-2401-9401

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา

เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110

แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405

แฟกซ์ 0-2538-7576

e-mail : krua@sangdad.com

จากสำนักพิมพ์

ในสำหรับกับข้าวของชาวเอเชียมักจะมีน้ำจิ้มไว้สำหรับกินคู่กับอาหารอยู่เสมอ ไม่เว้นแม้แต่อาหารไทยที่ต้องมีน้ำจิ้มถ้วยเล็กๆ เคียงคู่กับอาหารจานอร่อย ปฏิเสธไม่ได้ว่าน้ำจิ้มช่วยเพิ่มอรรถรสในการกินได้ไม่น้อยเสน่ห์ของน้ำจิ้มอยู่ตรงความหลากหลายในรสชาติ ซึ่งปรุงออกมาจนได้รสเข้ากันเป็นอย่างดีกับอาหารแต่ละจาน

อาหารกับน้ำจิ้ม เล่มนี้จึงรวบรวมสูตรน้ำจิ้มต่างๆ พร้อมอาหารที่กินคู่กับน้ำจิ้มชนิดนั้น ตั้งแต่ น้ำจิ้มยอดนิยมที่เราคุ้นล้นอย่าง น้ำจิ้มลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้มเมี่ยงปลาเผา น้ำจิ้มหมูกระทะ น้ำจิ้ม-น้ำราดอาหารจานเดียว อาทิ น้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำจิ้มสุกี้ น้ำราดข้าวหน้าเป็ดย่าง ตลอดจนน้ำยารสแซบ ทั้งน้ำยา/ยาวันเส้น น้ำยาปลาตุ๋น/ยาปลาตุ๋น น้ำราดปลาเนื้อมะนาว หรือจะเป็นน้ำจิ้มกินแนมอาหารว่าง เช่น น้ำจิ้มมะม่วงน้ำปลาหวาน น้ำจิ้มกล้วยบั้ง ก็มีพร้อมสรรพ

และสิ่งที่จะละเลยไม่ได้คือรสชาติ น้ำจิ้มต้องปรุงให้พอเหมาะพอดี และเข้ากันได้ดีหรือตัดรสกับอาหารที่กินคู่กัน การจะปรุงน้ำจิ้มจึงต้องเลือกสรรเครื่องปรุงให้ถูก รู้เทคนิค วิธีการ ซึ่งถูกรวบรวมไว้ในหนังสือเล่มนี้ โดยทุกสูตรทำได้อย่างดี และเป็นตำรับที่ขายดี

สำนักพิมพ์แสงแดด

ตุลาคม 2555





สารบัญ

5 จากสำนักพิมพ์ 8-17 เปิดตำรับอาหารกับน้ำจิ้ม

น้ำจิ้มยอดนิยมน

- 20-21 น้ำจิ้มซีฟู้ด/กุ้งอบเกลือ
- 22-23 น้ำจิ้มลูกชิ้นปิ้ง
- 24-25 น้ำจิ้มปลาหมึกย่าง
- 26-27 น้ำจิ้มเมี่ยงปลาทุ/กล้วยเตี๋ยวลุยสวน
- 28-29 น้ำจิ้มเมี่ยงปลาเผา
- 30-31 น้ำจิ้มไก่ย่าง
- 32-33 น้ำจิ้มแจ่ว/คอหมูย่าง
- 34-35 น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด
- 36-37 น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ
- 38-39 น้ำจิ้มหมูกระทะ
- 40-41 น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน
- 42-43 น้ำจิ้มเนื้อย่างเกาหลี
- 44-45 น้ำจิ้มขนมกวยเตี๋ยว
- 46-47 น้ำจิ้มแหนมเนือง
- 48-49 น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะเวียดนาม
- 50-51 น้ำจิ้มบ๊วยเจียง/พระจันทร์กระดาก
- 52-53 น้ำจิ้มถั่วตัด/พล่าปลาอินทรี
- 54-55 น้ำจิ้มทอดมันปลากทราย

น้ำจิ้ม-น้ำราดอาหารจานเดียว

- 58-59 น้ำจิ้มข้าวมันไก่
- 60-61 น้ำจิ้มข้าวมันไก่ทอด
- 62-63 น้ำจิ้มข้าวขาหมู
- 64-65 น้ำจิ้มสุกี้
- 66-67 น้ำจิ้มข้าวต้มปลา
- 68-69 น้ำจิ้มข้าวหมกไก่
- 70-71 น้ำจิ้มเปิดพะไล
- 72-73 น้ำจิ้มหอยทอด
- 74-75 น้ำราดข้าวหมูแดงหมูกรอบ
- 76-77 น้ำราดข้าวหน้าเป็ดย่าง

น้ำยำและอื่น ๆ

- 80-81 น้ำยำ/ยำวันเส้น
- 82-83 น้ำยำปลาดุกฟู/ยำปลาดุกฟู
- 84-85 น้ำยำผักนึ่งกรอบ/ยำผักนึ่งกรอบ
- 86-87 น้ำจิ้มกล้วยปิ้ง
- 88-89 น้ำจิ้มมะม่วงน้ำปลาหวาน
- 90-91 น้ำราดเปาะเปี๊ยะสด
- 92-93 น้ำราดปลาหมึกมะนาว
- 94-95 น้ำซอสเย็นตาโฟ





/// เปิดตำรับอาหารกับน้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม น้ำยา น้ำราด รวมไปถึงน้ำซอสต่างๆ เป็นส่วนประกอบในจานอาหาร ช่วยทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย การเสิร์ฟอาหารคู่กับน้ำจิ้มเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวเอเชีย ทั้งอาหารจีน อาหารเวียดนาม อาหารพม่า อาหารลาว และอาหารญี่ปุ่น ล้วนเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้ม โดยเฉพาะอาหารไทย มีสูตรน้ำจิ้ม น้ำยา มากมายหลากหลาย

น้ำจิ้มแบ่งตามหมวดของอาหาร เริ่มด้วยน้ำจิ้มอาหารทะเลที่มีความสดจากทะเลอยู่แล้ว ผสมเข้ากับรสน้ำจิ้ม เน้นแฉกด้วยผักสดๆ เช่น น้ำจิ้มหอยนางรมสด โรยหน้าด้วยหอมเจียวหรือกระเทียมซอย กินกับยอดกระถิน เสริมรสหอยหวานนุ่มกับรสเผ็ดเปรี้ยวหวาน เพิ่มเติมด้วยความหอมหวานของหอมเจียว เนื้อหอยผสมกับยอดกระถิน ทำให้อร่อยสดชื่นมาทันที

น้ำจิ้มของไทยรสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดนำ แบ่งได้ตามลักษณะอาหาร เช่น น้ำจิ้มอาหารทะเลปิ้งย่าง อบ เผา เป็นน้ำจิ้มที่พุด น้ำจิ้มอาหารจานเดียว น้ำจิ้มอาหารทอด น้ำจิ้มอาหารว่าง น้ำจิ้มอาหารนั่งและหม้อไฟ น้ำจิ้มจิ้มมะม่วงดิบที่ออกรสเปรี้ยว และน้ำจิ้มอาหารอื่นๆอีกมากมาย

การทำน้ำจิ้มให้อร่อย ขึ้นอยู่กับการคัดสรรเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ มีวิธีการเตรียมถูกต้อง ปรุงให้ได้สัดส่วน ที่สำคัญต้องทำสดใหม่ทุกวัน รสชาติจึงจะอร่อยเข้มข้น

๓ เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

กระเทียมไทย กระเทียมกลีบเล็ก เปลือกบาง รสเผ็ด กลิ่นหอมฉุน ใช้ในน้ำจิ้มเกือบทุกชนิด ให้รสเผ็ดร้อนโดยเฉพาะน้ำจิ้มที่มีรสเผ็ดร้อน เน้นกลิ่นรสพริกและกระเทียม เช่น น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มลูกชิ้น น้ำจิ้มปลาหมึกย่าง เลือกกระเทียมไทยเปลือกบาง เปลือกมีสีชมพูอ่อน ไม่มีเชื้อรา



๓ กระเทียมไทย ๓

หอมแดง หอมหัวเล็ก มีกลิ่นหอมฉุน รสหวาน เลือกหอมแดงเปลือกแห้ง หัวไม่ฝ่อไม่มีเชื้อรา ถ้าต้องการหอมแดงที่มีกลิ่นฉุนมากๆ ต้องเลือกหัวที่มีเปลือกสีม่วงแดง เป็นมันเงา



๓ หอมแดง ๓

พริกชี้หนูสวน พริกชี้หนูเม็ดเล็ก รสเผ็ดร้อนแรง กลิ่นฉุนมาก รสและกลิ่นทำให้น้ำจิ้มมีรสเด็ดเผ็ดร้อนเป็นพิเศษ นิยมใช้น้ำจิ้มซีฟู้ดที่จิ้มกับอาหารทะเลสดๆ อย่างหอยนางรมสด ส่วนกุ้งแช่น้ำปลา ปูสด หอยแครงลวก เลือกพริกเม็ดสด มีชีวิตดี เวลาใช้ใส่ก้านลงไปด้วย เล็กน้อยจะทำให้พริกหอมยิ่งขึ้น



๓ พริกชี้หนูสวน ๓

พริกขี้นุสสีแดงเม็ดใหญ่ สีแดงส้มเข้ม รสเผ็ดกลางๆ กลิ่นหอม และให้สีแดงสวย นิยมใช้น้ำจิ้มต่างๆ หรือใช้ผสมกับพริกขี้นุสสวนเพื่อให้ น้ำจิ้มมีสีสวย เลือกพริกสด เม็ดตึง ไม่เหี่ยว มีขายทั้งชนิดที่มีขั้วและไม่มีขั้ว ถ้ามีขั้วต้องเลือกขั้วเขียว ไม่ดำ ไม่เน่า



๙๙ พริกขี้นุสสีแดงเม็ดใหญ่ ๙๙

พริกขี้นุสสีแดง พริกสดเม็ดใหญ่เรียวยาว สีแดง มีรสเผ็ดน้อย เนื้อพริกมาก นิยมใช้น้ำจิ้มหลายชนิด โดยเฉพาะน้ำจิ้มอาหารทอด เช่น น้ำจิ้มไก่ทอด น้ำจิ้มทอดมัน น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะทอด และน้ำจิ้มอื่นๆ ที่มีรสไม่เผ็ดมาก สีออกแดง เลือกซื้อพริกสด เม็ดตึง ไม่เหี่ยว ขั้วสด ไม่ดำ ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใส่ลงโหลกหรือปั่นทำน้ำจิ้ม เพราะถ้าโหลกพริกทั้งเม็ดจะมีน้ำออกมาทำให้โหลกยาก



๙๙ พริกขี้นุสสีแดง ๙๙

พริกขี้นุสเขียวเม็ดใหญ่ เม็ดพริกเรียวยาว สีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อนทั้งเม็ด รสเผ็ดและมีกลิ่นหอม ใช้น้ำจิ้มที่ต้องการสีเขียวไม่เผ็ดมาก เช่น น้ำจิ้มก้วยเตี๋ยวลุยสวน น้ำจิ้มเมี่ยงปลาทุ น้ำจิ้มข้าวหมกไก่ เลือกพริกสด เม็ดตึง ไม่เหี่ยว มีขายทั้งชนิดมีขั้วและไม่มีขั้ว ถ้ามีขั้วต้องเลือกขั้วเขียว ไม่ดำ ไม่เน่า



๙๙ พริกขี้นุสเขียวเม็ดใหญ่ ๙๙

พริกชี้ฟ้าสีเหลือง พริกสดเม็ดใหญ่ บ่อมน้อยกว่าพริกชี้ฟ้าสีแดง มีสีเหลือง หรือสีเหลืองอมส้ม เม็ดมากที่สุดในบรรดาพริกชี้ฟ้าทั้งหมด นิยมนำมาโขลกหรือปั่นทำน้ำจิ้มข้าวขาหมู น้ำจิ้มกระเพาะปลา หรือหั่นแฉ่นทำพริกคองน้ำส้ม



๙ พริกชี้ฟ้าสีเหลือง ๙

พริกชี้ฟ้าสีเขียว พริกสดเม็ดใหญ่ รสเผ็ดน้อย มีสีเขียวเข้ม กลิ่นเหม็นเขียว ใส่ในน้ำจิ้มสีเขียวอย่างน้ำจิ้มข้าวหมกไก่ น้ำจิ้มก้วยเตี่ยวลุยสวน ซึ่งจะใส่ผักใบกลิ่นหอมกลบกลิ่นพริก เช่น สะระแหน่ ใบโหระพา เลือกพริกสีเขียวเข้มเป็นพริกที่แก่จัด รสชาติเข้มข้น



๙ พริกชี้ฟ้าสีเขียว ๙

พริกชี้ฟ้าแห้ง ทำจากพริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่ตากแดดจนแห้งสนิท ใส่ในน้ำจิ้มเพื่อเพิ่มสีน้ำจิ้มให้แดงเข้ม มีรสเผ็ด กลิ่นหอม หากต้องการรสเผ็ดมากขึ้นให้ผสมพริกชี้หนูแห้ง นิยมใช้กับน้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มเนื้ออย่างเกาหลี น้ำจิ้มหมูกระทะ พริกแห้งใหม่จะมีสีแดงสด ขั้วสีทอง ส่วนพริกแห้งเก่าขั้วและเม็ดพริกเปลี่ยนเป็นสีดำคล้ำ การเก็บรักษาพริกแห้งนั้นให้ห่อด้วยกระดาษ ใสถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท เจะอยู่ที่อุณหภูมิห้องเพื่อระบายอากาศ เก็บในตู้ที่มิดชิด เก็บไว้ได้นานหลายเดือน หากจะทำพริกปั่นไว้ใส่น้ำจิ้มแจ่วให้นำพริกชี้หนูแห้งไปคั่วพอเปลี่ยนสี นำมาโขลกพอหยาบ



๙ พริกชี้ฟ้าแห้ง ๙

รากผักชี เพิ่มกลิ่นหอมให้กับน้ำจิ้ม เลือกใช้รากขนาดกลาง ถ้ารากใหญ่เส้นใยหยาบและหอน้อยกว่า เวลาใช้ต้องตัดจากโคนรากขึ้นมา 1 นิ้ว ล้างจนหมดดิน หั่นละเอียดก่อนจึงโขลกใส่น้ำจิ้มที่พุด น้ำจิ้มลูกชิ้น น้ำจิ้มปลาหมึกย่าง และน้ำจิ้มอื่นๆ



๙ รากผักชี ๙

น้ำปลา มีส่วนช่วยให้ น้ำจิ้มมีรสอร่อยอย่างมาก โดยเฉพาะน้ำจิ้มที่พุด น้ำปลาทะเล น้ำยา เป็นต้น เลือกใช้น้ำปลาแท้ น้ำปลาแท้ นิยมทำมาจากปลาสดที่ขึ้นซึ่งเป็นปลาทะเล น้ำปลาจึงมีรสเค็มพอดีและกลิ่นหอมกว่าปลาชนิดอื่นๆ เลือกสีใส ไม่คั่วและไม่มีตะกอน



๙ น้ำปลา ๙

น้ำตาลทราย มีทั้งน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอก (น้ำตาลทรายสีน้ำตาล) น้ำตาลทรายขาวให้รสหวานแหลม น้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกรสหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายขาว ใส่ น้ำตาลทรายเล็กน้อยในน้ำจิ้มเพื่อให้ได้รสกลมกล่อมแทนผงชูรส หรือเป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มที่มีน้ำตาลสูงเป็นส่วนผสมอยู่ เช่น น้ำจิ้มบ๊วยเจียง น้ำจิ้มทอดมันปลา น้ำจิ้มไก่ทอด เป็นต้น



๙ น้ำตาลทราย ๙

น้ำตาลปีบ ทำจากน้ำตาลมะพร้าว มีรสหวาน นุ่มนวล กลิ่นหอม เลือกซื้อที่สีน้ำตาลเป็นธรรมชาติไม่ผ่านการใช้สารฟอกขาว เลือกที่ไม่ผสมน้ำตาลทราย เพราะจะมีรสหวานนุ่มนวล ไม่หวานแหลม และมีกลิ่นหอม



๙๙ น้ำตาลปีบ ๙๙

เกลือ ให้รสเค็ม ช่วยทำให้น้ำจิ้ม น้ำยา มีรสเข้มข้น ควรใช้เกลือสมุทร เพราะเป็นเกลือที่มีรสเค็มกลมกล่อมเจือรสหวานอ่อนๆ เคล็ดลับการทำน้ำจิ้มหากตำพริกขี้หนูกับเกลือก่อนจะทำให้ น้ำจิ้มไม่มีกลิ่นเหม็นเขียวของพริกขี้หนู แล้วจึงใส่เครื่องปรุงอื่นๆตามลงไป



๙๙ เกลือ ๙๙

ซีอิ๊วขาว เครื่องปรุงรสเค็มที่มีรสหวานเนื้อตัวกลมกล่อม ซีอิ๊วขาวแบ่งออกเป็นซีอิ๊วขาวสูตร 1 หมายถึง ซีอิ๊วขาวที่กรองจากหัวเหลืองหมักน้ำเกลือเป็นครั้งแรก ซีอิ๊วขาวสูตร 2 คือ นำซีอิ๊วขาวสูตร 1 มาเติมน้ำเกลือลงไปแล้วหมักต่อ ถ้าเป็นซีอิ๊วขาวสูตรที่มีตัวเลขเพิ่มขึ้นย่อมหมายถึงเป็นหางซีอิ๊วมากขึ้นนั่นเอง



๙๙ ซีอิ๊วขาว ๙๙

เต้าเจี้ยว มี 2 ชนิด คือ เต้าเจี้ยวดำ และ เต้าเจี้ยวขาว เต้าเจี้ยวดำนิยมใช้ทำน้ำจิ้ม มากกว่าเต้าเจี้ยวขาว เช่น น้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำจิ้ม ปลาเนึ่ง ปลาลวก น้ำจิ้มข้าวต้มปลา น้ำราด หมูแดง น้ำราดเป็ดย่าง เป็นต้น เลือกซื้อที่บรรจุ ในขวดใส เนื้อถั่วสีไม่ดำคล้ำ



๙๙ เต้าเจี้ยวขาว ๙๙

๙๙ เต้าเจี้ยวดำ ๙๙

เต้าหู้ยี้สีแดง มีรสเค็มมัน กลิ่นหอม ใช้ปรุงรสเค็มให้กับน้ำจิ้ม ยังช่วยให้ น้ำจิ้มมีสีแดง และข้น มีขายทั้งบรรจุขวด ถูง และห่อใบไผ่จีน เต้าหู้ยี้ที่ห่อใบไผ่จีน เนื้อจะมีสีแดงและรสเค็ม น้อยกว่า นิยมใช้ทำน้ำจิ้มสุกี้ ซอสเย็นตาโฟ น้ำจิ้มหมูกระทะ



๙๙ เต้าหู้ยี้สีแดง ๙๙

บัวลอยเค็ม มีรสเค็ม เปรี้ยว และกลิ่นหอม ใช้ทำน้ำจิ้มบัวลอยเจี๋ย บัวลอยดองมีขายทั้งเม็ดและ เนื้อบัวลอยโดยเฉพาะ เลือกซื้อบัวลอยดองเม็ด ใหญ่ๆ เพราะจะมีเนื้อเยอะ สีของบัวลอยดองต้อง เป็นสีน้ำตาลอมเหลือง ถ้ามีสีน้ำตาลเข้มจะเป็น บัวลอยเก่า รสจะเค็ม



๙๙ บัวลอยดองเค็ม ๙๙

มะนาว มีรสเปรี้ยวแหลม หอมกลิ่นของน้ำมันหอมระเหยที่ผิวมะนาว ปรงรสเปรี้ยวให้น้ำจิ้มต่างๆ น้ำจิ้มที่มีรสเปรี้ยวนำช่วยลดความเลี่ยนหรือมันของอาหาร และช่วยดับกลิ่นคาว โดยเฉพาะอาหารทะเล นอกจากนี้รสเปรี้ยวของน้ำมะนาวยังช่วยเสริมรสเค็ม เผ็ด และหวานให้เข้มข้นขึ้น เลือกมะนาวแป้น ผิวบาง ลูกใหญ่ เวลาเลือกซื้อให้บีบดูหากนิ่มแสดงว่าเป็นมะนาวมีน้ำ มะนาวคันสดจะมีกลิ่นหอมกว่ามะนาวขูดที่ขายตามตลาด



๙๙ มะนาว ๙๙

มะขามเปียก ให้รสเปรี้ยวอมหวาน กลมกล่อม ใช้น้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลปีบ เคี้ยวออกสามรส เช่น น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด น้ำจิ้มลูกชิ้น น้ำจิ้มปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มแจ่วไก่ย่าง เลือกมะขามเปียกที่สีไม่ดำคล้ำ เป็นมะขามใหม่ เนื้อไม่แฉะ วิธีคั้นคือนำมาต้มโดยใส่น้ำพอท่วม ต้มพอนิ่ม พักไว้พออุ่นแล้วคั้นบีบน้ำขึ้น กรองด้วยกระชอน แล้วนำไปต้มให้เดือดอีกครั้ง พักให้เย็น เก็บไว้ในขวดโหล เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน เป็นสัปดาห์หรือเก็บในช่องแช่แข็งได้นานเป็นเดือน



๙๙ มะขามเปียก ๙๙

น้ำส้มสายชู ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มหลายชนิดที่ต้องการเพิ่มรสเปรี้ยว โดยให้สีน้ำจิ้มสวยใส เช่น น้ำจิ้มไก่ทอด น้ำจิ้มทอดมัน น้ำจิ้มหอยทอด น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะ น้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำจิ้มขาหมู เป็นต้น ในท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น 5% เลือกซื้อโดยอ่านฉลากข้างขวดก่อนซื้อ เพราะมีน้ำส้มสายชูที่รับประทานไม่ได้ เป็นกรดน้ำส้มสายชูเข้มข้นที่เอาไปผสมน้ำใช้ล้างอุปกรณ์



๙๙ น้ำส้มสายชู ๙๙

ซอสพริก เป็นซอสสีส้มแดง มีรสเผ็ดเปรี้ยว เค็ม ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มหลายชนิด ช่วยให้ชั้นสีสวย และมีรสเปรี้ยวหวานเผ็ดในตัว เช่น น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มหมูกระทะ น้ำจิ้มหอยทอด ซอสพริกมีทั้งเผ็ดมาก เผ็ดกลาง และเผ็ดน้อย เลือกที่บรรจุในขวดแก้วใส ซอสมีสีส้มแดง ไม่ดำคล้ำ และดูข้างขวดให้มีปริมาณเปอร์เซ็นต์ของพริก และกระเทียมมาก



๖ ซอสพริก ๖

แบะแซ หรือ glucose syrup หรือกลูโคส ก้อน มีลักษณะใสเหนียว ใช้ใส่น้ำจิ้มเพื่อให้เหนียวขึ้น แบะแซได้จากการย่อยแป้งมันสำปะหลังและแบ่งข้าวโพด เมื่อย่อยแล้วจะได้โมเลกุลสายเดี่ยวที่สั้นลง เกิดเป็นลักษณะใส



๖ แบะแซ ๖

ถั่วลิสงคั่ว ใส่ในน้ำจิ้มช่วยเพิ่มรสมัน กลิ่นหอม เช่น น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด ผีอกทอด น้ำราดหมูแดง เลือกซื้อถั่วลิสงที่เยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีชมพู จะสดใหม่ ไม่มีเชื้อรา เลือกเมล็ดถั่วไม่ใหญ่มาก เวลาคั่วจะสุกง่าย วิธีคั่วคือนำถั่วมาล้างผ่านน้ำใสในกระทะ คั่วด้วยไฟอ่อนจนเปลือกมีสีเหลืองทอง สุกทั่ว พักให้เย็น เอาเปลือกออก เก็บใส่ขวดโหล ปิดให้สนิท เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา เวลาใช้จึงนำมาบดให้แตกเป็นชิ้นเล็ก จะได้กลิ่นหอมมากกว่าถั่วบดที่ทิ้งไว้นานๆ



๖ ถั่วลิสงคั่ว ๖



น้ำจิ้มยอดนิยม





น้ำจิ้มซีฟู้ด/กุ้งอบเกลือ

๙ ปริมาณ 3 ถ้วย ๙

พริกชี้ฟ้าสีแดง	10	เม็ด	พริกชี้ฟ้าสวนสีเขียว	10	กรัม
พริกชี้ฟ้าสวน	3	ช้อนโต๊ะ	พริกชี้ฟ้าสวนสีเขียวเม็ดใหญ่	20	กรัม
กระเทียมไทยแกะเปลือก	1/4	ถ้วย	กระเทียมไทยแกะเปลือก	50	กรัม
รากผักชีหั่น	1/2	ช้อนโต๊ะ	รากผักชีหั่น	3	ราก
น้ำมะนาว	7	ช้อนโต๊ะ	โชดา	1/2	ถ้วย
น้ำปลา	5	ช้อนโต๊ะ	เกลือสมุทร	1	ช้อนชา
เกลือสมุทร	1/2	ช้อนชา	น้ำปลา	1/4	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำมะนาว 1/3 ถ้วย+2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำต้มสุก	2	ช้อนโต๊ะ			

๙ กุ้งอบเกลือ

๙ น้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรโรงแรม (ปริมาณ 2 ถ้วย)

พริกชี้ฟ้าสีแดง	3	เม็ด	กุ้งแชบ๊วยตัวใหญ่	500	กรัม
พริกชี้ฟ้าสีเขียว	3	เม็ด	เกลือสมุทร	1	ช้อนชา

1. ทำน้ำจิ้มซีฟู้ดโดยปั่นพริกชี้ฟ้าสีแดง พริกชี้ฟ้าสวน กระเทียม รากผักชี น้ำมะนาว น้ำปลา และเกลือ เข้าด้วยกันพอละเอียด เทใส่ถ้วย ใส่น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย คนให้ละลาย ใส่ น้ำต้มสุก คนให้ทั่ว ชิมรสให้เปรี้ยวเผ็ดเค็มกลมกล่อม
2. ทำน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรโรงแรมโดยปั่นพริกชี้ฟ้าสีแดง พริกชี้ฟ้าสีเขียว พริกชี้ฟ้าสวน พริกชี้ฟ้าสวนสีเขียวเม็ดใหญ่ กระเทียม รากผักชี โชดา เกลือ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล เข้าด้วยกันให้ละเอียด เทใส่ถ้วย คนพอทั่ว
3. ทำกุ้งอบเกลือโดยล้างกุ้งแชบ๊วยให้สะอาด ใส่ลงในหม้อ ใส่เกลือ ปิดฝา เขย่าให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง อบจนกุ้งสุก ปิดไฟ รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดตามชอบ

หมายเหตุ น้ำจิ้มซีฟู้ดรับประทานกับอาหารทะเลปิ้งย่าง กุ้งอบวุ้นเส้น อาหารทะเลลวก หอยแมลงภู่ออบ กุ้งอบเกลือ ปลากระพงทอดราดน้ำปลา เป็นต้น