



# ก๋วยเตี๋ยว **๘** เต็ด



# 77

จังหวัด

สืบเสาะเมนู 'เส้น' ร้านดังทั่วไทย  
พร้อมแพนที - สูตรเด็ด - สีสันทักเล่ม



ผลงานของบรรณาธิการ

## ข่าวสด

# ก๋วยเตี๋ยวเด็ด 77 จังหวัด

กองบรรณาธิการข่าวสด



กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์มติชน 2554

## ก๊วยเตี้ยวเต็ด 77 จังหวัด

● กองบรรณาธิการข่าวสด

พิมพ์ครั้งแรก : สำนักพิมพ์มติชน, กันยายน 2554

ราคา 120 บาท

### ข้อมูลทางบรรณานุกรม

กองบรรณาธิการข่าวสด

ก๊วยเตี้ยวเต็ด 77 จังหวัด. กรุงเทพฯ : มติชน, 2554.

224 หน้า : ภาพประกอบ.

1.ร้านก๊วยเตี้ยว – รายชื่อ -- การแนะนำ

I.ชื่อเรื่อง

641.5

ISBN 978-974-02-0832-7

- ผู้จัดการสำนักพิมพ์ : สุชาติ ศรีสววรรณ
- บรรณาธิการบริหาร : สุลักษณ์ บุญปาน ● บรรณาธิการสำนักพิมพ์ : ศิริพงษ์ วิทวิทยิโรจน์
- หัวหน้ากองบรรณาธิการ : กิตติวรรณ เทิงวิเศษ ● ผู้ช่วยบรรณาธิการ : สุภชัย สุชาติสุธาธรรม
- พิสูจน์อักษร : ราตรี เจริญผล, อารมณี เฮง ● คอมพิวเตอร์กราฟิก : กองบรรณาธิการข่าวสด
- ออกแบบปก : ฝ่ายศิลป์ข่าวสด ● ศิลปกรรม-ออกแบบรูปเล่ม : ฝ่ายบรรณาธิการข่าวสด



สำนักพิมพ์มติชน [www.maticchonbook.com](http://www.maticchonbook.com)

**บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน)** : 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชาณิเวศน์ 1 จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 1335 โทรสาร 0-2589-5818

**แม่พิมพ์สี-ขาวดำ** : กองพิมพ์สี บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชาณิเวศน์ 1

จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 2400 - 2402

**พิมพ์ที่** : โรงพิมพ์มติชนปากเกร็ด 27/1 หมู่ 5 ถนนสุขาประชาสรรค์ 2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัด

นนทบุรี 11120 โทรศัพท์ 0-2584-2133, 0-2582-0596 โทรสาร 0-2582-0597

**จัดจำหน่ายโดย** บริษัท งานดี จำกัด (ในเครือมติชน) 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชาณิเวศน์ 1 จตุจักร

กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2580-0021 ต่อ 3350-3353 โทรสาร 0-2591-9012

Maticchon Publishing House a division of Maticchon Public Co.,Ltd. 12 Tethsabannaruean Rd, Prachanivate 1

Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand



หนังสือเล่มนี้พิมพ์ด้วยหมึกที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

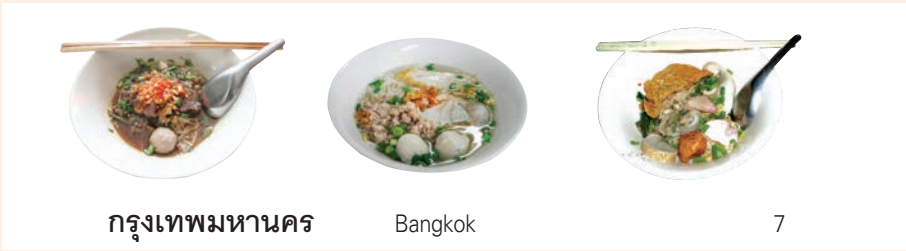
เพื่อปกป้องธรรมชาติ ภาวะโลกร้อน และสุขภาพของผู้อ่าน

# สารบัญ

## Contents

คำนำ

6



กรุงเทพมหานคร

Bangkok

7



ภาคกลาง

17

กาญจนบุรี

Kanchanaburi

18

จันทบุรี

Chanthaburi

21

ฉะเชิงเทรา

Chachoengsao

24

ชลบุรี

Chon Buri

27

ชัยนาท

Chai Nat

30

ตราด

Trat

33

นครนายก

Nakhon Nayok

36

นครปฐม

Nakhon Pathom

39

นนทบุรี

Nonthaburi

42

ปทุมธานี

Pathum Thani

45

ประจวบคีรีขันธ์

Prachuap Khiri Khun

48

ปราจีนบุรี

Prachin Buri

50

พระนครศรีอยุธยา

Phra Nakhon Si Ayutthaya

52

เพชรบุรี

Phetchaburi

57

ระยอง

Rayong

60

ราชบุรี

Ratchaburi

63

ลพบุรี

Lop Buri

66

สมุทรปราการ

Samut Prakan

68

สมุทรสงคราม	Samut Songkhram	71
สมุทรสาคร	Samut Sakhon	73
สระแก้ว	Sa Kaeo	76
สระบุรี	Saraburi	78
สิงห์บุรี	Sing Buri	80
สุพรรณบุรี	Suphan Buri	83
อ่างทอง	Ang Thong	86



<b>ภาคเหนือ</b>		89
กำแพงเพชร	Kamphaeng Phet	90
เชียงใหม่	Chiang Rai	92
ตาก	Chiang Mai	94
นครสวรรค์	Tak	97
น่าน	Nakhon Sawan	99
พะเยา	Nan	102
พิจิตร	Phayao	105
พิษณุโลก	Phichit	108
เพชรบูรณ์	Phitsanulok	110
แพร่	Phetchabun	113
แม่ฮ่องสอน	Phrae	115
ลำปาง	Mae Hong Son	118
ลำพูน	Lampang	121
สุโขทัย	Lamphun	124
อุตรดิตถ์	Sukhothai	127
อุทัยธานี	Uttaradit	130
	Uthai Thani	132



<b>ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ</b>		135
กาฬสินธุ์	Kalasin	136
ขอนแก่น	Khon Kaen	138

ชัยภูมิ	Chaiyaphum	140
นครพนม	Nakhon Phanom	143
นครราชสีมา	Nakhon Ratchasima	146
บึงกาฬ	Bueng Kan	149
บุรีรัมย์	Buri Ram	151
มหาสารคาม	Maha Sarakham	153
มุกดาหาร	Mukdahan	156
ยโสธร	Yasothon	158
ร้อยเอ็ด	Roi Et	160
เลย	Loei	163
ศรีสะเกษ	Si Sa Ket	165
สกลนคร	Sakon Nakhon	168
สุรินทร์	Surin	171
หนองคาย	Nong Khai	174
หนองบัวลำภู	Nong Bua Lam Phu	177
อำนาจเจริญ	Amnat Charoen	180
อุดรธานี	Udon Thani	182
อุบลราชธานี	Ubon Ratchathani	184



<b>ภาคใต้</b>		187
กระบี่	Krabi	188
ชุมพร	Chumphon	190
ตรัง	Trang	192
นครศรีธรรมราช	Nakhon Si Thammarat	194
นราธิวาส	Narathiwat	196
ปัตตานี	Pattani	199
พัทลุง	Phatthalung	202
พังงา	Phangnga	204
ภูเก็ต	Phuket	206
ยะลา	Yala	209
ระนอง	Ranong	212
สงขลา	Songkhla	214
สตูล	Satun	217
สุราษฎร์ธานี	Surat Thani	219

# คำนำ

๒๒ มั่วว่าก๋วยเตี๋ยวจะมีต้นกำเนิดจากแผ่นดินจีน แต่ได้แผ่ขยายเส้นสายเข้าสู่แผ่นดินเราตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เริ่มต้นจากเป็นอาหารประจำบนเรือ

สำเภของพ่อค้าชาวจีนที่เข้ามาเทียบท่าขายสินค้ากับไทยเรา

เท่ากับก๋วยเตี๋ยวเข้ามาให้ชาวเราได้รู้จักมักคุ้นมากกว่า 350 ปี

จากนั้นก็แทบจะแปรสภาพปรับสูตรตามรสชาติไทยๆ จนเป็นเสมือนอาหารของบ้านเมืองเราไปเรียบร้อยแล้ว

ว่ากันว่าคนจีนมาลิ้มรสก๋วยเตี๋ยวบ้านเรา ถึงกับร้องหอยเจี๊ยะ อร่อยกว่ารับประทานที่ดินแดนต้นกำเนิดเสียอีก

ถามตัวเองดูก็ได้ว่า ทุกวันนี้มือเช้า มือกลางวัน มือค่ำ ต้องมีก๋วยเตี๋ยวโผล่เข้ามาเป็นเมนูตัวเลือกในใจอยู่เสมอๆ

ในทางการเมือง ยังมีค่าเปรียบเทียบ มีอบเส้นใหญ่ รัฐบาลเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว ชัดแย้งกัน ก็เรียกพวกเกาเหลา ไม่กินเส้น

ก๋วยเตี๋ยวจึงอยู่คู่กับสังคมไทยมานานในแทบทุกมิติ

กล่าวในแง่ความเป็นอาหาร ได้ปรับสูตรแปลงซูปจนกลายเป็นอาหารประจำที่เราๆ ท่านๆ คุ้นเคยยิ่ง

ร้านก๋วยเตี๋ยวจึงมีอยู่แทบทุกรอกชอกชอย ทุกท้องถิ่น

แต่แน่นอนในท่ามกลางปริมาณ เราต้องพินหาคุณภาพ

ขณะที่หนังสือ “อร่อยเด็ด 77 จังหวัด” โดยผลงานของกองบรรณาธิการข่าวสด เคยออกมาเรียกน้ำย่อยจนฮือฮาไปทั่วก่อนหน้านี้อแล้ว

บัดนี้ถึงคิว “ก๋วยเตี๋ยวเด็ด 77 จังหวัด” ออกมาเรียกน้ำย่อยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องเดียวกันไป

ในท่ามกลางร้านก๋วยเตี๋ยวที่เราพบเห็นได้ทุกมุมเมืองและทุกจังหวัด

จำเป็นอย่างยิ่งต้องเน้นๆ ร้านก๋วยเตี๋ยวเด็ดมาบอกกล่าว

ไม่ว่าจะมีเส้นหรือไม่มีเส้น ไม่ว่าจะเส้นใหญ่ เส้นเล็กหรือเส้นหมี่ หรือจะเกาเหลาไม่กินเส้น

**ต้องพลิกไปแกะรอยลายแทงทันที**

กองบรรณาธิการข่าวสด

**กรุงเทพมหานคร**

**Bangkok**



กรุงเทพฯ มหานครที่มีเสน่ห์ด้วยของกินดาษต้น ทั้งยามฟ้าแจ่มและฟ้ามืด รถเข็น และร้านก๋วยเตี๋ยวที่มีควันหอมจួយตามถนนและท้องที่ต่างๆ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เรามีชีวิตชีวาให้นครหลวงแห่งนี้

จะให้กวาดร้านอร่อยเด็ดทั่วกรุงคงไม่หมด ยกตัวอย่างมาเฉพาะร้านที่มีแฟนคลับหนาแน่นยาวนาน

## เย็นตาโฟ วิโรจน์ โกชนา

หนึ่งในย่านของกินอร่อยในเมืองไทยก็คือราชวัตร หนึ่งในร้านเชิดหน้าชูตาของราชวัตรก็คือ “วิโรจน์ โกชนา” เย็นตาโฟรสเด็ด และบะหมี่เจ้ดั่ง ตรงข้ามกรมสรรพสามิต

ข้อมูลของอาจารย์วิชณุ เครื่องาม ก็คือ ปลาหมึกแห้ง



ของร้านนี้สั่งนำเข้ามาจากอาร์เจนตินาเซียวนา แค่ว่าสายๆ ก็เริ่มมือเป็นระวิงกันแล้ว นึกภาพได้เลยว่าเวลาเที่ยงคงเล่นเก้าอี้ดนตรีกันสนุก

เย็นตาโฟรสกลมกล่อม เครื่องเพียบ หมึกแห้งขึ้นบะหึ่งสะใจ บะหมี่รสมาตรฐาน เส้นหอม ลวกมานุ่มกำลังดี เครื่องปลาของเขาสดหวาน หมูต้มก็ไม่แห้งไม่ยุ่ย ร้านนี้เขาใช้น้ำซุ้กระดูกหมูล้วนไม่ปนโครงไก่ ไม่แฉลงใจ (และตัว) คนเป็นเกาต์

รับออกงานด้วย อย่างต่ำ 200 ซามขึ้นไป ชายซามละ 35 บาท พิเศษ 45 บาท

ใครสนใจจะติดต่อ หรือซ้เกียจไปหาที่จอดรถ สอบถามที่โทร.0-2241-0468 หรือ 08-6888-5638

## เย็นตาโฟวัดแขก

ข้ามมาที่มานบุญครอง ปทุมวัน

“เย็นตาโฟวัดแขก” เจ้ดั่งเดิมตั้งแต่สมัยเมื่อ 30 กว่าปีก่อน มาเปิดอยู่บนสวนอาหารชั้น 6

ชายซามละ 40 บาท บางท่านอาจจะว่าแพงไปนิด

แต่รสเขาอยู่มือแบบไม่ต้องปรุง เปรี้ยวหวานเค็มเผ็ด บวกกับเต้าหู้ยี้ที่ใ้ใส่มาพอดีกัน เครื่องครบทั้งลูกชิ้นปลา ฮื่อก๊วย ปลาหมึกแห้ง เต้าหู้ และแมงกะพุน (อย่างหลังนี้มีตำนาน

ว่าร้านนี้แหละริเริ่มใส่ในเย็นตาไฟเป็น  
เจ้าแรก)

รับออกรงานเช่นกัน ถ้ารักกันจริง  
“แปะ” เจ้าของร้านหรือ คุณเจริญ ชล  
ประเสริฐสุข ที่หน้าตาบางมุ่ม เหมือน  
อดีตนายกรัฐมนตรีนั่นท่านหนึ่งจะมาเอง  
จะชวนแปะไปออกรงาน ติดต่อที่  
เบอร์โทร.0-2235-5921 ได้



## ปะหมี่

**ป**ระเภทที่ตั้งอกตั้งใจทำเหลือเกิน เคี้ยวเส้นแล้วนุ่มลิ้น ขยี้หมูแดง (หรือหมู  
อื่น) แล้วก็ชุ่มปากเต็มคำ ชดน้ำซุปล้ำแล้วชื่นใจ มีให้เลือกเยอะ เรียงตามลำดับ  
เวลาในการออกมาขาย

## ปะหมี่ราชวิถี

เข้าตู่เลยก็ต้อง “ปะหมี่ราชวิถี” ชื่อ  
ราชวิถีแต่อยู่ข้างโรงพยาบาลวชิระ ทางมาจาก  
สามเสนอยู่ขวามือก่อนเลี้ยวขึ้นไปสะพานซังฮี้  
ปะหมี่เส้นเล็กนุ่มทำเอง หมูแดงก็ทำเอง เว้น  
หมูไม่ได้ทำเอง แต่สดหอม น้ำซุปล้ำใจมากๆ  
ห่อเล็ก ขายชามละ 20 บาท ไปถึงต้อง  
สั่งเผื่อไว้ ของแกล้มในร้านคือขนมจีบลูกเล็ก  
หิวไปฝาก ไม่เห็นใครไม่ชอบใจ โทร.0-2243-1375, 0-2668-8088



ร้านนี้บางทีเที่ยงหมด แต่ไม่เกินบ่ายสองเขาเลิกแล้ว

## เจ๊แกละ - อั้งชีวฮะ - นายกำ



“เจ๊แกละ” หมู่บ้านชลนิเวศน์ ถ.ประชาชื่น ข้าง  
คลองประปา ไปสายหรือใกล้เที่ยงนี้ยังกับเล่นเก้าอี้  
ดนตรี ขนาด “คุณชายถนัดศรี” ยังต้องมารอ  
ปะหมี่หมูสับแบบเป็นแผ่น ใส่ฮ้อก้วยด้วย  
เจ้าประคุณเอ๊ย ไม่ต้องมีตับหรือไส้ก็ได้ (เพราะ  
แกละเกาต์) ไม่ได้ชื่นใจลดลงเท่าไรเลย

เปิดเวลา 09.30-15.00 น. ขายชามละ 30 บาท  
โทร.0-2585-6797

ถ้าเที่ยงแล้วมีเวลาตระเวนไป รวมทั้ง  
 แนใจว่าอดทน (ในการหาที่จอดรถพอ)  
 ริม ถ.สุทธิสารระหว่างซอย 23 กับ 25 มี  
 ร้านบะหมี่เล็กๆ ชื่อ “อั้งชีวฮะ” อยู่  
 หมูแดงอร่อย แต่ที่เด็ดขาดจริงๆ คือ  
 หมูกรอบ  
 กินแบบบะหมี่หมูกรอบราดน้ำหมูแดง  
 แล้วปรุงรสให้จัดๆ สู้ย



อีกเจ้าออกตอนค่ำ คือ “นายกำ” ซอกข้าง  
 สถานีรถไฟตลาดพลู ถ.วุฒากาศ เปิด 18.00-  
 24.00 น.

เส้นบะหมี่ทำเอง หมูแดงทำเอง สี่อ๊าก้วย ทำ  
 เอง ดังมาตั้งแต่รุ่นเตี้ย จนรุ่นลูกแล้วคนก็ยัง  
 แน่นเต็ม ชายขามละ 40-45 บาท

ยี่ห้อหน้าหนาว อากาศเย็นๆ ไปนั่งสั่งบะหมี่อยู่หน้า  
 ร้าน ใอน้ำซุปลอยมาขึ้นหน้า ทั้งอุ่นทั้งหอม มีน้ฯ เซฯ มา  
 เพราะว่าแกต้กรี่ ชดน้ำเข้าไปคำแรก ตาสว่างขึ้นมาทันที

กินเส้นหมดแล้วยกชดได้ (ถ้าไม่อายใคร)

## ‘รุ่งเรือง’ นางเล็ง

ชายมากกว่า 50 ปี อยู่ในช.นครสวรรค์ 8 ไม่น่า  
 จากสนามม้านางเล็งท่าไร่นัก เพียงเดินเข้าไป  
 ในซอยประมาณ 20 เมตร ก็พบแล้ว

คุณวิเชียร มีสุขสบาย เจ้าของร้านเล่า  
 ว่า ยุคแรกเริ่มพอใช้วิธีหาบขายบะหมี่  
 ต่อมาก็ใช้รถเข็น จนพัฒนามาเปิดร้านเอง  
 ในปี 2526 สืบทอดมารุ่นที่ 2

เส้นบะหมี่นวดกับมือตามสูตรโบราณ  
 ดั้งเดิม รู้สึกลึ้มเมื่อยล้าเมื่อใด แสดงว่าเส้นเริ่มเข้าที่แล้ว

มีทั้งบะหมี่เกี๊ยว ปู หมูแดง เปิดย่าง เปิดพะไล หรือเปิดตุ๋น

เริ่มต้นขามละ 35 บาท เปิดขายทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00-20.00 น. โทร.0-2281-  
 9755 หรือ 0-2281-0862



# ปะหมี่แพรงกูร

ด้าน “ปะหมี่แพรงกูร” ประจำการในถนนแพรงกูร เขตพระนคร ข้างวัดมหรธรมพ์ มาไม่ต่ำกว่า 50 ปี โดดเด่นที่เส้นปะหมี่เล็กและเหนียวนุ่มรสชาติอร่อย

ทางร้านเผยว่าใช้กรรมวิธีการทำแบบโบราณ นั่นคือใช้ไม้ไผ่ทวนจนได้ที่ก่อนเข้าเครื่องรีด จนได้



ปะหมี่เส้นเล็ก บางและเหนียว



นุ่ม ที่สำคัญคือต้องลวกขณะที่น้ำกำลังเดือดจัดๆ เส้นจะเหนียวนุ่มยิ่งขึ้น น้ำซุปรก็ต้มจากกระดูกหมูล้วนๆ เป็นเวลานาน จนได้น้ำซุปรที่หอมหวาน ส่วนหมูแดงนั้นหมักกับน้ำผึ้งแล้วนำไปย่างด้วยเตาถ่านจะได้ความหอมกว่า นอกจากนี้ยังมีปะหมี่เป็นอีกหนึ่งทางเลือก

ขายชามละ 30-35 บาท เปิดวันจันทร์-เสาร์ เวลา 10.30-16.00 น. โทร. 0-2221-9475



## สทะรส

ย่านรามอินทรา แวะเข้าซอยวัชรพล มีร้าน “สทะรส” สะอาดทั้งบรรยากาศและวัตถุดิบ ส่วนปะหมี่รสชาติเยี่ยม

น้ำซุปรได้รสหวานของน้ำต้มกระดูกหมูที่เคี่ยวได้ที่ ใส่ ซดคล่องคอ โดยเฉพาะเส้นปะหมี่ใช่เป็นเส้นเล็กกลม ขายชามละ 35 บาท ถ้าเป็นปู๊ล้วน 45 บาท พิเศษ 55 บาท

เปิดเวลา 09.00-18.00 น. ทุกวัน เส้นทางให้ตรงไปจะผ่านเสถียรธรรมสถาน ถึงสามแยกให้เลี้ยวขวา ว่างตรงไปเรื่อยๆ เมื่อเห็นป้ายด้านซ้ายบอกทางไปวัดศิริพงษ์ธรรมนิมิต จึงเลี้ยวเข้าไปเจอสามแยกให้เลี้ยวขวา ขับไปสัก 10 เมตร จะพบตัวร้าน โทร.0-2948-0798



# ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

## นายต. ซอยวัชรพล



เปิดฉากด้วย “นายต. ซอยวัชรพล” เจ้าเก่าดั้งเดิม หน้าร้านมีป้ายเชลล์ชวนชิมรับประกัน เข้ามาปากซอยจากถนนรามอินทรา อยู่ซ้ายมือก่อนถึงห้าแยก คนเดินเข้าออกยังกับเดินพาเหรดตั้งแต่เช้าไปจนถึงเย็น ถ้าจะหาก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำเข้มข้น ต้องที่นี่

เมนูพิเศษคือหม้อไฟ หยวนโฉ่วใส่ถ่านร้อนๆ น้ำซุปรเด็ดพอดีๆ สั่งเครื่องใน เนื้อสด ลูกชิ้นเป็นจวนแยกต่างหาก ใช้ตะกร้อลงลวก กินเปล่าๆ หรือแกล้มข้าวก็อร่อยทั้งนั้น พลัดไม่ได้คือ “เนื้อกรอบ” เป็นเนื้อติดเอ็นแล้วบางลวกพอสุก เคี้ยวนุ่มกรุบกรับเพลิดเพลิน

คุณนิวัฒน์ เทียนธรรมจักร์ หรือนายต. เจ้าของร้าน ขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อมาตั้งแต่พ.ศ. 2503 เดี่ยวนี้ยังไปจ่ายตลาดเองอยู่ กลัวลูกค้ากินเนื้อไม่ดี

เปิดบริการตั้งแต่ 08.00-17.00 น. ขายชามละ 40 บาท พิเศษ 50 บาท โทร. 0-2948-1246

## วัดดงมูลเหล็ก

มาที่ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัดดงมูลเหล็ก ก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำข้นเจ้าแรกของเมืองไทย

เริ่มจากการหาบเร่ขายไปตามย่านตลาดพรานนก กรมคูฯ ศิริราช ลูกค้าอุดหนุนคับคั่ง เลยตั้งร้านขายตั้งแต่ปี 2497 เดี่ยวนี้ร้านดั้งเดิมอยู่ที่ตึกแถวเลข



ที่ 1148-50 สามแยกไฟฉาย ในตึกแถว 3 คูหา น้ำซุปรยังข้นหวาน หอมรสเนื้อเหมือนเดิม เนื้อสดร้านเขาต้องหั่นบางเฉียบ ชนิดคักน้ำซุปลงมาเทใส่ชามก็สุกได้ มีเนื้อเปื่อย เอ็น ลูกชิ้น เครื่องใน ประกอบ

จุดเด่นของก๋วยเตี๋ยวดะวะกูลนี้คือน้ำส้มพริกแดง ใช้พริกขี้หนูสวนสดจากภาคใต้บด

ละเอียด ทำให้มีรสเผ็ดจัด

ลูกค้าส่วนใหญ่เติมพริกน้ำส้มแล้วลุยเลย ไม่ปรุปรุอื่น

ราคาซามละ 40 พิเศษ 50 บาท เปิด 08.00-15.30 น. โทร.0-2411-4654

## รสดีเด็ด

อีกร้านในตระกูล แต่มาแรงแซงโค้งเพราะเจ้าของช่างคิด

“นพ” ทายาทรสดีเด็ดสยามสแควร์ สืบตระกูล  
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อแบบอภิชาติบุตร

คือพยายามปรับปรุงนู่นนี่ขึ้นมาเรื่อยๆ คง  
จุดเด่นของตระกูลรสดีเด็ด คือน้ำซุปล่มชั้น  
หอมน้ำตาลมะพร้าวเนื้อร้อนคลั่งเกาไว้

แต่สรรหาเนื้อหลากหลาย โดยเฉพาะเนื้อ  
ดีจากต่างประเทศระดับโกเบ หรือปลาเลอรองมา  
บริการ

เนื้อนุ่มอยู่แล้ว สุกแบบ “เนื้อใน” คือแค่เอาน้ำ

ซุปราดก็กินได้เลย หวานหอมมากๆ

ราคา 35 บาท พิเศษ 45 บาท เกาเหลา 50 บาท เปิด 10.00-22.00 น.

รสดีเด็ด พระรามสี่ อยู่ถ.พระราม 4 เยื้องสะพานเหลือง ก่อนจะเลี้ยวซ้ายไปทาง  
จุฬาฯ ไปไม่ถูกถามที่โทร.08-6644-0069, 0-2611-9826



## นายใช้ ดอนเมือง

ไม่ได้โด่งดังเฉพาะแวดวงทหารอากาศ แต่รับ  
ออกงานจนดังไปทั่วกรุงเทพฯ ร้านที่สะพาน  
กลับรถดอนเมืองก็ยังแน่นขนัด

ถึงวันนี้ นายใช้จะไม่อยู่รามวัยจีน  
เวลาปรุปรุสูก๋วยเตี๋ยวให้แล้วก็ตาม

เป็นร้านที่รสชาติน้ำซุปล่มถึงใจ  
และถ้าใจถึงต้องตักน้ำส้มของเขาใส่  
เข้าไปพูนๆ ซ้อนตามสูตร

อ่อยชนิดกินไปปาดเหงื่อไป แต่  
หยุดกินไม่ได้ อ้อ ถ้าไปที่ร้านเขามีขนม  
ถ้วยอ่อยๆ และขนมอื่นๆ ให้กินล้างปากหลัง  
ก๋วยเตี๋ยวด้วย ราคา 30 บาท พิเศษ 35 บาท

เปิด 07.30-21.00 น. โทร.ถามทางหรือสั่งออกร้านที่ 0-2533-6172

# เซ็ย



แถมให้อีกร้าน  
สำหรับคนไม่กินเส้น  
เซ็ย เกาเหลาเนื้อ  
จิวไร้เทียมทาน ย่าน  
เว็งนาครเขษม  
ตั้งอยู่ในซอยห้อง  
แถวเล็กๆ ใกล้ตลาดปี  
ระกา ใต้งดงในยุทธ

จักรเกาเหลาเนื้อมากกว่า 60 ปี

วินัย ทีชมายวงค์ วัย 40 ปี เจ้าของร้านรุ่นหลานผู้สืบทอดสูตร กล่าวว่า เคล็ดลับความอร่อยไม่มีอะไรมาก เน้นเนื้อที่สดและใหม่

จะมีเครื่องในผสมลงไปด้วยไม่ว่าจะเป็นตับ ไข่ กระเพาะ ผ่าชีวีว หรือเอ็น ซึ่งคัดสรรมาเป็นอย่างดี

เครื่องปรุงรสต่างๆ พริกป่นหรือน้ำส้มปรุงรส ทำเองกับมือ

ราคาปกติชามละ 60 บาท แต่ถ้าลูกค้าสั่งพิเศษก็ได้ราคาอยู่ที่ 80 บาท 100 บาท หรือ 200 บาท เพิ่มปริมาณเนื้อให้อย่างจุใจ

ร้านเปิดตั้งแต่ 08.30-14.00 น. จันทรถึงเสาร์ หยุดวันอาทิตย์ โทร.0-2622-4765

# ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา

## เตงใช้ฮวด

# ฮวี่

านโบราณตั้งแต่ 40-50 ปีก่อน  
ติดป้ายเชลล์ชวนชิมรุ่นแรกๆ  
จนถึงเดี๋ยวนี “เตงใช้ฮวด”

ปากซอยสุขุมวิท 50 บางจาก ก็ยังรักษา  
มาตรฐานความอร่อยไว้เหมือนเดิม

น้ำซุปรกระดูกปลานั้นหวานชื่นใจ ตั้งไว้ให้เดือดพลั้ๆ

ตลอด เวลาลวกเส้นไม่ต้องนาน เส้นจะนุ่มเหนียวกำลังดี โดยเฉพาะเส้นเล็กและบะหมี่

ลูกชิ้นปลาและฮื่อก้วยทำเอง สด หวาน หนึบสู้ฟัน จะให้ครบสูตรต้องแห้งชามน้ำชาม

เปิดตั้งแต่ 08.00-17.00 น. ราคาชามละ 40-45 พิเศษ 50 บาท จะสั่งหรือสอบถาม  
เรื่องออกร้านโทร.ถามที่ 0-2311-7195





## ร้านจันทบุรี

กลับเข้าเมืองเก่า “ร้านจันทบุรี” อยู่ตึกแถว บริเวณสี่แยกวิสุทธิกษัตริย์ มาจากอนุสาวรีย์ ประชาธิปไตยข้ามสะพานวันชาติ เลี้ยวซ้ายสี่แยก ไปทางบางขุนพรหม ซ้ำงร้านพูนสิน

แต่ก่อนนี้ “แปะ” ทำเอง แต่เดี๋ยวนี้แปะไม่ค่อยลงมาให้ลูกค้าชื่นใจ เหลือแต่ก๋วยเตี๋ยวที่

ลูกชายทำยังคงเส้นคงวา น้ำซุปอร่อย ลูกชิ้นอร่อย และฮ็อกกี้อร่อยมาก ชื่อร้านจันทบุรี เส้นเล็กต้องอร่อย แต่ที่จริงแล้วอร่อยทุกเส้น ราคา 35 บาท พิเศษ 40 บาท เส้นปลา 60 บาท

จันทร์-เสาร์ เปิดตั้งแต่ 08.30-13.30 น. หยุดอาทิตย์

จะสั่งเยอะโทร.ไปถามก่อน 0-2282-6153

## ลิ้มเหล่าโงว

เข้าไปเยาวราช “ลิ้มเหล่าโงว” ลูกชิ้นปลา กระโดดได้ ร้านต้นฉบับตั้งอยู่ริมถนนทรงสวัสดิ์ หน้าบริษัทเจียไต๋ เยื้องวัดสัมพันธวงศารามวรวิหาร หรือ วัดเกาะ อีกระสาอยู่บริเวณแยกสะพานเหลือง ใกล้บีเอ็มตราดาว ขายชามละ 30-40 บาท



มานะ บริบูรณ์ชัยศิริ เจ้าของร้าน เน้นความสะอาด ลูกชิ้นปลา เกี้ยวปลา ทำเอง ไม่มีกลิ่นคาวทำให้ลูกค้าติดใจมาแล้วมาอีก เมนูเด็ดต้องบะหมี่แห้ง เพราะรสชาติก็โอ้วเพิ่มความกลมกล่อม ส่วนเส้นใหญ่ น้ำ ลูกค้าก็นิยม เพราะเส้นบางแต่ไม่ยุ่ยง่ายแล้วนุ่มมาก

เปิดทุกวัน 08.00.-13.30 น. โทร.0-2286-9412, 08-1498-3330



## ยู ลูกชิ้นปลา

“ยู ลูกชิ้นปลา” ย่านเยาวราช ร้านเก่าแก่ เปิดขายมากกว่า 80 ปี ถ้ายทอดมา 3 รุ่น ยู เกยูร โชคล้ำเลิศ เจ้าของร้าน บอกว่า นอกจากลูกชิ้นปลาทำเองแล้ว เส้นบะหมี่ยังทำเองด้วย

ล่าสุดสูตรใหม่คือ ลูกชิ้นกึ่งแซบวัย จานเด็ดในร้านคือ “ตาทมิ” หรือบะหมี่แห้งหน่อไม้ หน่อไม้ผัดแล้วปรุงรสตามสูตร ลูกชิ้นที่ทำจากปลาอินทรี ปลาหางเหลือง และปลาซาฮอ ขายชามละ 30 บาท

เปิดตั้งแต่ 09.00-21.00 น. จากเยาวราชมุ่งหน้าไปจนถึงสี่แยกถ.ผดุงด้าว เลยสี่แยกไปเล็กน้อยจะเห็นร้านอยู่ขวามือ สอบถามซื้อลูกชิ้นหรือออกร้านที่โทร.08-9782-7777

# ก๋วยเตี๋ยวเป็ด

## เจ๊สี้



6 ข้าสู่ย่านเจริญนคร ร้านก๋วยเตี๋ยวเป็ด เจ๊สี้ มีอายุยาวนานกว่า 40 ปี สร้างชื่อจากเมนู “ก๋วยเตี๋ยวเป็ดน้ำใสทะเล” สุวรรณิ แซ่จิว หรือ เจ๊สี้ ได้สูตรดั้งเดิมตั้งแต่สมัยคุณพ่อที่เริ่มขายมาตั้งแต่สามลละสลึง ย่านตลาดน้อย จนกระทั่งย้ายมาขายอยู่ที่ถนนเจริญนครปากซอยเจริญนคร 44 จนถึงปัจจุบันนี้

ความอร่อยของก๋วยเตี๋ยวเป็ดที่ร้านอยู่ที่เนื้อเป็ดที่นุ่มหอมกลิ่นเครื่องเทศ ผงพะโล้ที่เข้าถึงเนื้อเป็ด เครื่องในเป็ดที่สดใหม่โดยเฉพาะกิ้นที่นำมาหั่นเป็นบั้งๆ เพื่อความสวยงามกับอาหารให้น่ากินมากยิ่งขึ้น

ได้เปิดทางร้านทำแบบพิเศษกว่าร้านอื่นๆ ตรงที่ได้เปิดชาวสะอาด เมื่อกินเข้าไปจะรู้สึกถึงความกรอบสดใหม่ และที่ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของทางร้านก็คือการใส่ “ปลาหมึกกรอบ” ลงไปด้วย เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กเป็นเส้นที่สั่งจากร้านประจำมากกว่า 10 ปี เหนียวนุ่ม ส่วนบะหมี่เลือกใช้เส้นเล็กเพราะมีความนุ่มและหอม ขายชามละ 30-50 บาท

ร้านเปิด 11.30-17.00 น. ทุกวัน ไม่มีวันหยุด โทร.08-9987-8318



# อิตชัย ก๋วยเตี๋ยวไก่

## หน้าสน.ดุสิต

+ ก๋วยเตี๋ยวไก่หน้า สน.ดุสิต หรือ ก๋วยเตี๋ยวไก่สุคันธาราม ตั้งอยู่ริมถนนพระราม 5 ปากซอยสุคันธาราม 1 ตรงข้ามสน.ดุสิต

เข้าจากปากซอยไปประมาณ 10 เมตร สังเกตฝั่งซ้ายมือจะพบร้านในลักษณะเป็นรถเข็นมีไก่แขวนโชว์เด่น

เปิดขายในช่วงดึก เริ่มตั้งแต่ 18.00-22.00 น. โทร.08-3994-6444

เมนูสุดฮิตของร้านคือ ก๋วยเตี๋ยวซูเปอร์ตีนไก่ ไส้ตีนไก่ที่ผ่านการตุ๋น ลูกค้ำชอบการขบเคี้ยวตีนไก่แบบกรุบกรอบ

แต่ถ้าใครไม่กินตีนไก่ ให้สั่งก๋วยเตี๋ยวไก่สับ เป็นเนื้อไก่ล้วนๆ นุ่มแน่นอร่อย หรือ ก๋วยเตี๋ยวน่องไก่ชิ้นโต ผ่านการตุ๋น นุ่มหอมหวาน แต่ไม่ถึงกับเปื่อย

อร่อยทั้งแบบน้ำและแห้ง ขายชามละ 35 บาท พิเศษ 40 บาท

**ภาคกลาง**

**Central**



# กาญจนบุรี

kanchanaburi



นางกนกกร ลิ้มปนสุข  
 อุดม เจ้าของร้านวัย  
 48 ปี กล่าวว่ นาย  
 เหลียงเป็นชื่อของสามี เมื่อก่อน  
 บ้านสามีทำลูกชิ้น กุนเชียง หมู

## นายเหลียง

### ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ



หยอง หมูแผ่น อยู่ที่บ้านโป่ง จ.ราชบุรี  
 ต่อมาเพื่อนๆ แนะนำมาขายก๋วยเตี๋ยวที่  
 เมืองกาญจน์ เมื่อปี 2527 ตอนนั้นร้าน  
 ก๋วยเตี๋ยวมิไม่มาก ขายดีมากจนได้รับเชิญไป  
 ออกร้านหลายครั้ง

และถือเป็นมงคลสูงสุดของชีวิตและวงศ์  
 ตระกูลคือ มีโอกาสทำก๋วยเตี๋ยุปรงถวายสมเด็จพระเทพ

รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เมื่อครั้งเสด็จฯ ไร่ห้าเหล้า

เคล็ดลับความสำเร็จของร้านคือยึดแนวทางก๋วยเตี๋ยวลอดภัย  
 อุปกรณ์หม้อต้มไม่มีสารตะกั่ว หรือสารตกค้าง เส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นเส้น  
 โบราณ วันเส้นทำจากถั่วเขียวปลอดสารพิษ ไม่ใส่สารทำให้เหนียว  
 และสารเคมีอื่นๆ

ลูกชิ้นหมูคัดเนื้อเกรดเอทำเองไม่ใส่แป้ง สารกันบูด และผงชูรส  
 ผ่านการรับรองมาตรฐานร้านสะอาด รสชาติอร่อย จากทุกหน่วยงาน  
 เคล็ดลับความอร่อยคือใส่หมูย่าง ที่หมักเองอย่างเเองด้วยส่วนผสม  
 ผสมพิเศษ ใช้เตาถ่านไม้โกงกางย่างไฟอ่อนๆ หมูย่างจะนุ่ม หอม  
 เมื่อยอดนิยม เส้นใหญ่ เส้นเล็ก น้ำ แห้ง



ราคาชามละ 30-40-50 บาท และยังแยกขายลูกชิ้นหมูราคา ก.ละ  
 200 บาท

สำหรับเครื่องปรุง น้ำปลาแท้ชนิด น้ำส้ม  
 หมักจากธรรมชาติ พริกป่นอบเองป่นเอง  
 พวกผักชี ต้นหอม ถั่วงอก ล้างด้วย  
 น้ำชีวภาพหลายครั้งจนมั่นใจในความ  
 สะอาดปราศจากสารพิษ ภาชนะทุก  
 อย่างไม่ใช่พลาสติก



ร้าน ตั้ง อยู่  
 ถ.ปากแพรก อ.เมือง  
 เปิดขายตั้งแต่  
 08.00-15.00 น. หยุด  
 วันอังคาร สอบ  
 ถามที่โทร. 0-34  
 62-2137



# ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเมืองกาญจน์

**นางพินรัตน์ สังข์จ้อย**  
 เจ้าของวัย 56 ปี  
 กล่าวว่า เริ่มทำก๋วยเตี๋ยว

กับสามีซึ่งเดิมสามีเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวอยู่ จ.ราชบุรี ต่อมาหย่าร้างกันก็เลยมาเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่เมืองกาญจน์ พอลูกค้าเยอะร้านเดิมคับแคบเลยย้ายมาที่ตั้งปัจจุบัน

สูตรเด็ดประจำร้านคือ เส้นก๋วยเตี๋ยวต้องใหม่สดจากโรงงาน เนื้อวัวใช้เนื้อสันและสะโพก ตับ เครื่องในต้องสด สะอาด



น้ำ

ซूप ใช้สูตร

โบราณ ไม่ใช้เครื่อง

ปรุงที่วางขายตามท้องตลาด น้ำตาล ซีอิ้ว เกลือ เป็นสูตรที่คิดขึ้นเอง ต้มกับกระดูกวัว เนื้อสันและสะโพกเคี้ยวไฟปานกลางนาน

3 ชม.ขึ้นไป จะได้ทั้งน้ำก๋วยเตี๋ยวและเนื้อเปื่อย

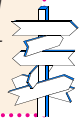
ตั้งอยู่ถ.แสงชูโต ต.บ้านใต้ อ.เมือง ถือเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อชื่อดังของเมือง

กาญจน์มานานกว่า 30 ปีแล้ว

ร้านเปิด

บริการทุกวัน ขายตั้งแต่

08.00-15.00 น. โทร.0-3451-6850



ลูกชิ้นทำเองโดยทำทันทีที่ได้เนื้อมาเพื่อให้ลูกชิ้นกรอบเต่ง ไม่ใส่สารกันบูดและผงชูรส

ส่วนผสมสำคัญคือเกลือกับน้ำแข็งบด เทคนิคการทำลูกชิ้นให้ร่อยยุ่ยที่น้ำต้มต้องรักษาอุณหภูมิให้ร้อนคงที่ ไม่ให้น้ำเดือดหรืออุ่นเกินไป

เมนูยอดนิยมน้ำก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ เส้นเล็ก และเกาหลี

ราคาชามละ 30 บาท ถ้าต้องการพิเศษสั่งได้ นอกจากนี้ยังขายลูกชิ้นเนื้อด้วยก.ก.ละ 200 บาท แต่ต้องสั่งก่อนล่วงหน้าเพื่อเตรียมเนื้อและเครื่องปรุง

ส่วนเครื่องปรุงใช้น้ำปลาแท้ น้ำตาลทรายแดง พริกป่นกะเหรี่ยง น้ำส้มสายชูหมักธรรมชาติ พริกแห้งแดงคั่วเองบดเอง ทุกชามจะมีถั่วงอก ใบโหระพา เป็นเครื่องเคียง

# ก๋วยเตี๋ยวปลา ป.แม่ประนอม

**ป**ณณ.แสงชูโต อ.ท่าม่วง ถือเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวปลาขึ้นชื่อของกาญจนบุรี สมัยเศรษฐกิจเฟื่องฟูเคยมีพนักงานมากถึง 10 คน เสรีพี่ชายแทบไม่ทัน

นางประนอม กิตติโกวิทธนา เจ้าของวัย 53 ปี กล่าวว่ ก่อนทำร้านก๋วยเตี๋ยวปลาเคยเปิดร้านขายของชำและกิจการค้าไม้ที่อ.ไทรโยค กระทั่งเกิดวิกฤตเศรษฐกิจฟองสบู่แตก กิจการขาดทุน จึงเปลี่ยนมาเปิดร้าน



ก๋วยเตี๋ยวปลา เนื่องจากเป็นคนชอบกินปลาและสามีเป็นคนแม่กลอง อีกทั้งยังมีญาติทำโรงงานลูกชิ้นปลาที่มหาชัย เปิดร้านก๋วยเตี๋ยวปลาป.แม่ประนอมตามชื่อตนเอง

กิจการไปได้ด้วยดีมาตลอด 18 ปี เคล็ดลิบความอร่อยของก๋วยเตี๋ยวปลา เส้นทำเอง โดยตั้งโรงงานที่ท่าม่วง เส้นใหม่เหนียวนุ่มทุกวัน ลูกชิ้น เส้นปลา ปลาแห้ง ทำจากปลาทะเลสด โดยเฉพาะปลาลวก

ใช้ปลากะพงสดๆ ซึ่งถือเป็นข้อบังคับเลยว่าต้องใช้ปลาสดๆ ทำเท่านั้น เพื่อให้รสชาติอร่อย ไม้ควาน้ำซุปมีส่วนผสมพิเศษเฉพาะที่คิดค้นขึ้นเอง ลองผัดลองถูมาเป็นปี กว่าจะได้สูตรลับ

ก๋วยเตี๋ยวปลาเส้นเล็ก เส้นใหญ่ และบะหมี่ ราคาชามละ 30 บาท วุ้นเส้นเส้นปลาชามละ 35 บาท ปลาลวก ชามละ 70 บาท



ร้านเปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 07.00-20.00 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งจองได้ที่โทร. 08-9612-4289



**จันทบุรี**  
Chanthaburi



**‘เนื้อเลี้ยง’พระยาตรัง**



**ช**

านก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลี้ยง เจ้าเก่าแก่ เปิดมา 20 กว่าปี ดังที่สุดใน เมืองจันท ร์ระดับใช้เลี้ยงรับรอง แยกบ้านแยกเมือง “คุณวาง” พิสนธิ แก้วทิพย์เนตร เจ้าของร้าน เล่าว่า เอกลักษณ์ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลี้ยง หรือหมูเลี้ยง อยู่ที่ “เร่ว”

สมุนไพรรท้องถิ่น เมืองจันท ร์ ใช้หัวหรือ รากต้มน้ำก๋วยเตี๋ยว สูตรของทางร้าน เริ่มจาก

น้ำก๋วยเตี๋ยวจะต้องใส่น้ำอ้อย เร่วหอม ตะไคร้ ข่า ดอกผักชีฝรั่ง หม้อต้ม ใช้หม้อสแตนเลสขนาดใหญ่ ต้มวันละ 1 หม้อ ถ้าเป็น วันเสาร์-อาทิตย์ ต้องต้มถึง 2 หม้อเพราะขายดีมาก ลูกค้านั้น ส่วนเส้นก๋วยเตี๋ยวมีทั้งเส้นเล็ก เส้นใหญ่ เป็นเส้นจันท ร์ ส่งตรง จากโรงงานมีชื่อของเมืองจันท ร์ ผักก็ปลอดสารพิษ ไม่มีสารตกค้าง



ร้านตั้งอยู่เลขที่ 60/1  
ถ.พระยาตรัง หมู่ 12 ต.  
ท่าช้าง อ.เมืองจันทบุรี  
บรรยากาศร้านร่มรื่น  
กว้างขวาง ที่จอดรถ  
มากมาย

เปิดตั้งแต่  
09.00-15.00 น.  
โทร.0-3933-  
9761, 08-1377-3770



สำคัญคือ เนื้อวัว คัดเลือกเนื้อสันอย่างดี พร้อมเครื่องโน้ ไม้ว่าหัวใจ ตับ เอ็น และส่วนอื่นๆ ต้ม จนเปื่อยแล้วแยกออกมาต่างหาก รวมถึงเนื้อสด และลูกชิ้น ลูกค้า บางคนไม่กินเนื้อ ทางเราก็เพิ่มก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง และแยกหม้อ ต่างหาก ไม่ปนกันเด็ดขาด

หลังจากเปิดขายช่วงแรก มีกลุ่มข้าราชการใน เมืองจันท ร์มากินแล้วติดใจ พูดกันปากต่อปาก จนมีชื่อเสียง เวลาต้อนรับแขกต่างจังหวัดก็ จะพากันมาเลี้ยงรับรองที่ร้านเป็นประจำ

ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลี้ยง หาไม่ยาก เมื่อมาถึงสี่แยกพระยาตรัง เมืองจันท ร์ ให้มุ่งหน้าไปทาง อ.ท่าใหม่ ติดกับปาก ซ.พระยาตรัง 20 ถ.พระยาตรัง

