

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพดไร่

น้ำพริกเผาข้าวโพด

ส่วนผสม

เมล็ดข้าวโพดแห้ง	50 กรัม
พริกชี้ฟ้าแห้ง	40 กรัม
พริกชี้หนูแห้ง	15 กรัม
หัวหอม	100 กรัม
กระเทียม	100 กรัม
น้ำตาลปีบ	280 กรัม
น้ำปลา	3/4 ถ้วยตวง
น้ำมะขามเปียก	1 ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	3/4 ถ้วยตวง



วิธีทำ

1. คั่วเมล็ดข้าวโพดให้หอมแล้วบดละเอียด
2. พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกนำไปคั่วให้กรอบ พริกชี้หนูแห้งนำไปคั่วโดยไม่ต้องแกะเมล็ดแล้วบดให้ละเอียด
3. ปอกเปลือกหอมและกระเทียม นำไปคั่วให้สุกหอม แล้วโขลกละเอียด
4. นำพริกที่บดมาโขลกให้เข้ากันแล้วเติมข้าวโพดบด
5. ตั้งกระทะไฟปานกลางใส่น้ำมันพืช นำส่วนผสมที่โขลกไว้ลงผัดปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปีบ ให้ได้รสเข้มข้นทั้งสามรส



ขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ อ.ตากฟ้า จ.นครสวรรค์

โทร. 0-5624-1019 โทรสาร 0-5624-1498 E-mail : nsfrcr@doa.in.th

จัดทำโดย... ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร