

## บทปฏิบัติการเรื่อง อาหารไทยประเภทแกง รายการอาหารแกงเผ็ดเปิดอย่าง รหัสวิชา 4572306

### รายวิชา อาหารไทย หน่วยกิต 3 (2-2-5)

#### แกงเผ็ดเปิดอย่าง

แกงเผ็ดเปิดอย่าง เป็นอาหารไทยภาคกลาง ประเภทของแกงชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นแกงที่ใส่กะทิและน้ำพริกแกงเผ็ด พริกที่ใช้ในการทำน้ำพริกแกงเผ็ด จะใช้พริกแห้งซึ่งจะมีความเผ็ดน้อยหรือมากขึ้นอยู่กับปริมาณที่ใส่นอกจากนี้ยังมีเครื่องเทศหลายชนิด จึงทำให้แกงมีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ออกรสเค็ม หวานเล็กน้อย เป็นแกงที่นิยมทำสำหรับงานเลี้ยงต่าง ๆ เพราะสีสวย รสชาติอร่อย ทั้งนี้ตำรับของแกงเผ็ดเปิดอย่างจะมีหลายตำรับแต่ละตำรับจะใส่ผักและผลไม้ต่างกันไป เพื่อเป็นการเพิ่มรสชาติของอาหาร

#### ส่วนประกอบ

เนื้อเป็ดอย่าง	250	กรัม
หางกะทิ	3	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	½	ถ้วยตวง
สับปะรดหั่นชิ้น (ไม่สุกฉ่ำเกินไป)	120	กรัม
องุ่นดำ	10	ผล
มะเขือเทศสีดา (ขนาดกลาง)	5	ผล
มะเขือพวง	20	ลูก
ลีนจี่	10	ผล
ใบมะกรูดฉีก	3	ใบ
โหระพาเด็ดใบ/ชอตกแต่ง	½	ถ้วยตวง
น้ำปลาดี	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าว	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้า 3 สี หั่นแฉลบ	2	เม็ด

#### ส่วนผสมน้ำพริกแกงเผ็ด

พริกชี้ฟ้าแห้งขนาดใหญ่	10	เม็ด
รากผักชีซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	1	ช้อนชา
ยี่หระคั่วป่น	½	ช้อนชา

ลูกผักชีคั่วป่น	1	ชั้นชา
ผิวมะกรูดซอย	½	ชั้นชา
เกลือป่น	½	ชั้นชา
กะปิ	1	ชั้นชา
เปราะหอมคั่ว	2-3	แวน

### วิธีการทำ

1. เคียวหัวกะทิให้แตกมันใช้ไฟปานกลาง
2. ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม ผัดให้เข้ากัน
3. ใส่หางกะทิ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว ตักใส่หม้อ ตั้งไฟปานกลาง
4. ใส่มะเขือพวง เนื้อเป็ด มะเขือเทศสีดา ออ่งุ่นดำ
5. ใส่สัปปะรด ลินจี่ เคียวให้เข้าเนื้อสักครู่ ประมาณ 10 นาที คนให้ทั่ว ใส่พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ และใบ

### โรหระพา

6. ปิดไฟยกลงตักใส่ชาม จัดตกแต่งด้วยช่อใบโรหระพาและใบมะกรูด

### เทคนิคในการประกอบอาหาร

1. เครื่องเทศที่นำมาทำเครื่องแกง ควรคั่วก่อนนำมาใช้และคั่วที่ละชนิด ใช้ไฟอ่อนคั่วจนกระทั่งมีกลิ่นหอม
2. ควรโขลกเครื่องเทศที่ผ่านกระบวนการคั่วแล้วที่ละชนิดจะไม่โขลกรวมกัน
3. ควรโขลกพริกกับเกลือให้ละเอียดก่อนเพื่อป้องกันการแฉนใบ จากนั้นจึงตามด้วยส่วนผสมที่ค่อนข้างแข็งลงไปตามลำดับชั้น แต่จะใส่หอมแดงและกระเทียมเป็นอันดับสุดท้าย
4. ควรเคียวหัวกะทิให้แตกมัน ใช้ไฟปานกลาง เพื่อให้สีของน้ำแกงเผ็ดแดงสวยงาม
5. การผัดเครื่องแกงควรผัดให้สุกและมีกลิ่นหอม และควรค่อย ๆ หยอดหัวกะทิจนกระทั่งหมด
6. เมื่อใส่ผัก เช่น มะเขือพวง ใบโรหระพา ใบมะกรูด ควรใช้อุณหภูมิไฟปานกลางค่อนข้างแรง ให้ได้รับความร้อนเต็มที่และเสมอกัน ทำได้โดยใช้ทัพพีกดให้จมอยู่ในน้ำแกง เพื่อป้องกันการเกิดสีคล้ำหรือดำได้ง่ายทำให้ไม่น่ารับประทาน
7. การเตรียมเนื้อเป็ดควรหั่นชิ้นขนาดพอดีคำ เพราะเปิดจะละลายได้ง่าย
8. ควรเลือกสัปปะรดที่ไม่ฉ่ำเกินไป หั่นชิ้นขนาดพอดีคำเพราะอาจจะทำให้ละลายได้ง่าย
9. พืชสมุนไพรที่นำมาใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น ใบโรหระพา ใบมะกรูด ก่อนใส่ควรฉีกเพื่อกลิ่นของน้ำมันหอมระเหยออกมา

### ลักษณะเฉพาะของอาหาร

เป็นแกงที่น้ำข้นเล็กน้อย สัดส่วนน้ำ : เนื้ออาหารประมาณ 2:1 มีมันสีแดงลอยหน้า หอมกลิ่นเครื่องเทศ มีรสชาติ เค็ม มัน เผ็ด หวานกะทิ กลมกล่อม