



ยำไทย

อาหารไทยโบราณ มีชื่อเสียงถึงความมงคล เป็นยาที่ใส่ได้สารพัด ยาใหญ่ของเมืองเพชรแตกต่างจากที่อื่น มีทั้งแตงกวา ผักลู้ย (ผักกาดขาวที่ไม่ห่อเป็นปลี) มะเขือเทศ และหมูสามชั้น เอามายำใส่กะทิได้รสชาติที่นุ่มนวล หอมกะทิ ไม่จัดจ้านจนเกินไป

ส่วนผสมน้ำยำ

น้ำตาลโตนดเคี้ยว	3 ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิเคี้ยวพอข้น	¼ ถ้วยตวง
พริกขี้หนูแดงจินดาโขลก	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	4 ช้อนโต๊ะ
กะหล่ำปลีซอย	½ ถ้วยตวง
แตงกวาปอกเปลือกหั่น	¼ ถ้วยตวง
หอมใหญ่หั่นเส้น	¼ ถ้วยตวง
มะเขือเทศหั่นเส้น	¼ ถ้วยตวง
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	¼ ถ้วยตวง
ต้นหอมหั่นท่อน	¼ ถ้วยตวง
ถัวลิสคว่ำป่น	2 ช้อนตวง
หมูสามชั้นลวกหรือทอด	¼ ถ้วยตวง

วิธีทำ

- ผสมน้ำตาลโตนดเคี้ยว น้ำปลา น้ำมะนาว พริกขี้หนู และหัวกะทิ คนเข้าด้วยกัน ชิมรส เปรี้ยว เค็ม หวาน
- เติมหอมใหญ่ มะเขือเทศกะหล่ำปลี แตงกวา ขึ้นฉ่ายต้นหอม หมูสามชั้น และถัวลิสคว่ำ คลุกเคล้าเข้ากันและจัดเสิร์ฟ



หมายเหตุ

- เมื่อเสิร์ฟสามารถดัดแปลงตามต้องการ เช่น กุ้งสด กุ้งแห้ง หรือไก่ฉีก
- กรณีหมกทอดการเตรียมให้หมกเนื้อหมู กับเกลือเล็กน้อยก่อนนำไปทอดให้กรอบ