



ขนมจีนทอดมัน

“ขนมจีนทอดมัน” นับเป็นอาหารพื้นเมืองของคนเมืองเพชร สำหรับ “เส้นขนมจีน” และ “ทอดมัน” ที่นำมารับประทานคู่กัน ราดด้วยน้ำจิ้มทอดมัน คล้ายน้ำอจาด ลักษณะของขนมจีนทอดมันต้องมีรสชาติเปรี้ยวหวาน เอกลักษณ์ของทอดมันเมืองเพชร คือใช้เนื้อปลาอินทรีบดลงเคล้ากับเครื่องแกงเผ็ดรสจัดจ้านและใบกะเพรา เวลาเคี้ยวจะมีความหอมของใบกะเพราโดยที่ไม่มีกลิ่นคาวปลา นำไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ จนแห้งกำลังดี รสชาติของทอดมันกับขนมจีน สำคัญอยู่ที่น้ำจิ้ม ต้องออกมีหวานนำแต่หวานไม่มาก เปรี้ยวตาม เปรี้ยวก็เปรี้ยวจากน้ำกระเทียมดองและน้ำส้มชนิด ๆ ต่ำพริกกับกระเทียม เคี้ยวน้ำเชื่อมผสมกับน้ำกระเทียมดองคล้ายกับการทำยำ