ข้าวปาด หรือข้าวเกรียบปากหม้อ

ส่วนผสมไส้ผักหวาน

ผักหวานลวก	100	กรัม
ข้าวโพด	50	กรัม
แครอท	50	กรัม
หมูสับ	80	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
พริกไทย	2	กรัม
น้ำมัน	15	กรัม
น้ำมันหอย	20	กรัม
ซอสปรุงรส	15	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกไทย ให้ละเอียด แล้วพักไว้ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัดเครื่องที่โขลกให้หอม ใส่หมู ผัดให้เข้ากัน ตามด้วยแครอท ข้าวโพด และผักหวาน ผัดให้เข้ากัน

2. ปรุงรสด้วยซอสหอย น้ำตาลทราย และซอสปรุงรส ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้ออกเค็มหวาน หอมสามเกลอ แล้วพักไว้

เทคโนโลยี
วิทยาลัยเทคโนโลยี
มงคลพระนคร
HNOLOGY OF RAJAMANGALA
F TECHNOLOGY PHRA KAKHON

ส่วนผสมข้าวปาด

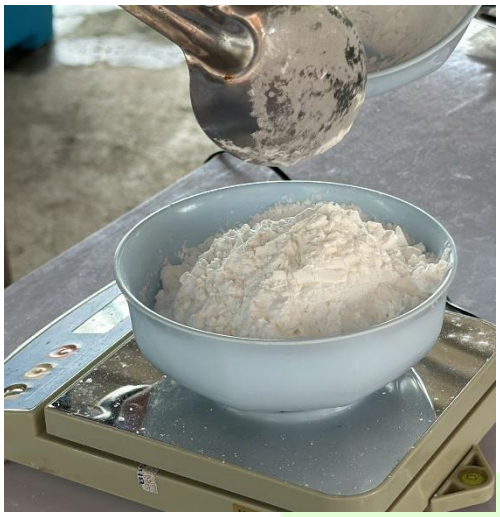
ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้หุงสุก	200	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	150	กรัม
แป้งมัน	50	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	50	กรัม
ผักหวานลวก	70	กรัม
น้ำเปล่า	750	กรัม
เกลือไทย	3	กรัม
ไข่นกกระทา	100	ฟอง
น้ำมันกระเทียมเจียว		

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. นำผักหวานกับน้ำเปล่า เกลือ และข้าวเจ๊กเชยเสาไห้หุงสุกปั่นให้เข้ากัน

2. ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วย นำส่วนผสมที่ปั่นเตรียมไว้ผสมให้เข้ากันพักไว้



คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. เตรียมหม้อข้าวปาดใส่น้ำขึ้นตั้งไฟรอจนน้ำเดือด ไฟกลางถึงไฟแรง นำส่วนผสมข้าวปาดมาละเลงบนหม้อปาด แล้วปิดด้วยฝาหม้อ รอจนแป้งสุก ประมาณ 30 วินาที จากนั้นละเลงไข่ให้ทั่วแผ่นแป้ง

4. จากนั้นใส่ไส้ที่เตรียมไว้แล้วปาดแป้งที่สุกปิดไส้ แล้วพรมด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ หรือน้ำมันกระเทียมเจียว

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON