กล้วยกรอบทรงเครื่อง

ส่วนผสมน้ำพริกกล้วยกรอบทรงเครื่อง

1.	เนื้อกล้วยกรอบ	850	กรัม
2.	เนื้อไก่ฉีกทอดกรอบ	1,500	กรัม
3.	เนื้อปลาแห้งป่น	150	กรัม
4.	กุ้งแห้งเปลือกทอดกรอบ	250	กรัม
5.	มะพร้าวคั่วอบกรอบ	150	กรัม
6.	งาขาวคั่ว	500	กรัม
7.	น้ำพริกแกงคั่ว	450	กรัม
8.	น้ำมันพืชสำหรับผัด (จากการทอดเครื่อง)	120	กรัม
9.	น้ำตาลทราย	400	กรัม
10.	น้ำเปล่า	250	กรัม
11.	น้ำมะขามเปียก	650	กรัม
12.	น้ำปลา	200	กรัม
13.	ใบมะกรูดหั่นฝอย	50	กรัม
14.	พริกป่น	30	กรัม
15.	ใบมะกรูดทอดกรอบ	160	กรัม
16.	หัวหอมแดงเจียว	200	กรัม
17.	พริกแห้งทอด	120	กรัม
18.	น้ำมันสำหรับทอด	2,000	กรัม

วิธีการทำกล้วยกรอบทรงเครื่อง

1. นำกล้วยมาปอกเปลือก แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้วนำไปทอดให้กรอบ

2. ผัดน้ำพริกแกงคั่วกับน้ำมันพืชจนมีกลิ่นหอมเติมน้ำเปล่าทีละน้อยเมื่อส่วนผสมติดกระทะ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. ปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา ผัดจนส่วนผสมเข้ากัน

4. ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ปลาป่น มะพร้าวขูดขาวคั่ว ผัดจนส่วนผสมเข้ากันมีกลิ่นหอม ใส่กุ้งแห้ง หอมแดงเจียว ใบมะกรูดทอดและงาขาวคั่ว ผสมให้เข้ากัน บรรจุใส่ขวดแล้วปิดฝาให้สนิท

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON