

ข้าวเม่าทอด

Fried rice

ประเภทของอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยที่ทำมาปรุง : กล้วยไข่

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผลสุก

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/พื้นที่ที่

ผลิตอาหารผู้สื่อข่าวรายงานว่า ตั้งแต่เวลา 06.00 น.

คณะกรรมการวัดหาดมุลกระปือที่ส่วนใหญ่เป็นผู้เฒ่าผู้แก่ และมาปักหลักหลับนอนทำข้าวเม่าพอกขายตั้งแต่วันที่ 9 ก.ย. ที่ผ่านมา ต่างทำหน้าที่ของตนเองอย่างแข็งขันในทุก

แผนก ตั้งแต่ปอกเปลือกกล้วย ชูตมะพร้าว พอกกล้วย ทอดกล้วย ทอดหน้าข้าวเม่า และแพนกชาย เข้าวันนี้ ชาว พิษณุโลก ก็มาต่อแถวรอคอย ซื้อข้าวเม่าพอกตั้งแต่เช้าตรู่ นายพยนต์ ไวยวัฒน์ อายุ 71 ปี คณะกรรมการวัดหาดมุล กระปือ กล่าวว่า ทางคณะกรรมการวัดหาดมุลกระปือ จำนวนกว่า 100 คน จะหมุนเวียนเดินทางมาช่วยกันทำ ข้าวเม่าพอก เพื่อจำหน่ายให้ประชาชนชาวเมืองพิษณุโลก ตั้งแต่วันนี้ไปจนถึงเย็นวันที่ 18 ก.ย.นี้ โดยปีนี้ที่จังหวัด พิษณุโลก ได้เตรียมกล้วยไม่ต่ำกว่า 1 ตัน เพื่อนำมาทอดเป็นข้าวเม่าทอดให้ได้รับประทานกัน ถึงแม้ว่าในปีนี้ วัตถุประสงค์ที่เป็นกล้วย จะหายากมาก เนื่องจากประสบกับภัยแล้ง กล้วยขาดตลาด ชาวบ้านและคณะกรรมการวัด ต้องไปซื้อที่ จ.กำแพงเพชร ราคาจากเดิมที่ซื้อกิโลกรัมละ 15 บาท แต่ปีนี้ต้องซื้อราคา กิโลกรัมละ 25 บาททีเดียว ขณะที่ข้าวเม่าพอก ที่ขายกันอยู่ในขณะนี้ราคา 25 บาท ไม่ได้ขึ้นราคาตามกล้วยแต่อย่างใด โดยทางเจ้าอาวาสวัด หาดมุลกระปือ พระเมธี จันทวงโส ให้จำหน่ายในราคาเดิม และยังคงร่วมสืบสานประเพณีดั้งเดิมในการร่วมกันทำ ข้าวเม่าพอก โดยนำเงินทั้งหมดทุกบาททุกสตางค์เข้าพัฒนาวัดหาดมุลกระปือ คณะกรรมการที่มาทำข้าวเม่าพอกก็ มาด้วยใจ ไม่มีค่าจ้างใดๆ





สำหรับการขายข้าวเม่าพอกของวัดหาดมุลกระปือ แห่งนี้ ชาย 4 วัดที่มีการแข่งขันเรียวาว คือที่ วัดदान วัดท่าหอ วัดหาดมุลกระปือ และวัดท่าหลวง และที่วัดใหญ่ งานแข่งเรือที่ จ.พิษณุโลก เป็นแห่งที่ 5 ขณะนี้ ยอดขายทะลุ 1 ล้านบาทแล้ว คาดว่าหากเสร็จสิ้นจากการแข่งขันเรียวาวชิงถ้วยพระราชทานฯ จังหวัดพิษณุโลก แล้ว เชื่อว่าจะมียอดจำหน่ายข้าวเม่าพอก ไม่ต่ำกว่า 1.5 ล้านบาท อย่างแน่นอน อย่างไรก็ตามหากประชาชนท่านใดต้องการไปชิมและเลือกซื้อข้าวเม่าพอกของวัดหาดมุลกระปือ ที่มาจำหน่ายที่หน้าวัดใหญ่ ครั้งนี้ก็สามารถไปกันได้เป็นประจำทุกวัน









วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ส่วนผสมข้าวเม่าห่อกล้วย		
กล้วยไข่สุก	1	หวี
มะพร้าวขูด	400	กรัม
น้ำตาลปีบ	400	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ข้าวเม่า	4	ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	½	ถ้วยตวง
ส่วนผสมแป้งทอดข้าวเม่า		
หัวกะทิ	1 ½	ถ้วยตวง
หางกะทิ	1 ½	ถ้วยตวง
แป้งสาลี	250	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	250	กรัม
ไข่ไก่	5	ฟอง
เกลือป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต

วิธีทำข้าวเม่าทอด	
	1. นำน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบใส่ในกระทะทองเติมน้ำเปล่านำไปตั้งไฟ รอจนน้ำตาลละลายหรือไฟลงแล้วเคี่ยวต่อจนน้ำตาลเริ่มข้นเป็นยางใส มะพร้าวลงไปเคี่ยวต่อ
	2. เมื่อเริ่มแห้งใส่ข้าวเม่าลงไปกวนจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วยกลงพัก



	<p>3. ข้าวเม่าเริ่มเย็นใช้มือแต่น้ำเปล่าแล้วหยิบข้าวเม่าที่กวนไว้มาแผ่เป็นแผ่นบางๆ ให้กว้างพอที่จะห่อ กล้วยไข่ได้</p>
	<p>4. นำกล้วยไข่ที่ปอกเปลือกแล้ววางลงตรงกลางแผ่นข้าวเม่าแล้วห่อให้มิดปิบเบาๆ ให้ติดแน่นทำจนหมดแล้วพักไว้</p>
<p>ผสมแป้งทอดข้าวเม่า</p>	
 <p><small>Photos: shared by /thaifoodmaster.com facebook / Thaifoodmaster</small></p>	<p>1. ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกันจากนั้นเทหัวกะทิลงไปเติมเกลือป่นแล้วนวดให้เข้ากัน</p>
	<p>2. จากนั้นตอกไข่ใส่ลงไปรินทางกะทิลงไปผสมจนส่วนผสมเข้ากันและเนื้อแป้งไม่ติดมือ</p>
	<p>3. นำกระทะตั้งไฟใช้ไฟแรงปานกลาง ใส่น้ำมันลงในกระทะให้ท่วมข้าวเม่าที่จะทอดรอจนน้ำมันร้อนได้ที่นำกล้วยที่ห่อด้วยข้าวเม่าไว้ลงชุบในแป้งที่ผสมไว้ลงทอดในน้ำมันให้ติดกันเป็นคุกกี้ทอดจนได้จำนวนที่ต้องการแล้วพักไว้</p>
	<p>4. ใช้นิ้วมือจุ่มลงในแป้งที่ผสมไว้แล้วนำไปโรยลงในกระทะน้ำมัน ใช้ไม้เขี่ยแป้งที่ทอดให้มารวมกันเป็นแพ จากนั้นตักขึ้นวางบนข้าวเม่าที่ทอดคู่กัน</p>

