

ท้องถิ่นสุพรรณ/นคร

หน่อไม้ดำ/ข้าว

พริกขี้หนู/น้ำ



90 บาท

ร้านหน่อไม้ดำ/นคร



6 009800 461091 >

มือ = 4 รนาร์

ก่อนจ = มา (เย็นเย็นเย็นน้ำ) (เย็น)



สูตร (ที่เก็บคำพูด ทองที่ไปแล = วิธีทำ)



15 ร้าน (ที่ของ (เย็น) / แล)



ขนมจีนน้ำ (จี๊ว) = วัตถุดิบทำทางโภชนาการ
 พร = โยชน์ของของชุมชน / พร



"ขนมจก" ภาชนะ = ส้อมอาหารของคนล้านนา
 (ร้องไม่ลับฉบับแคว้น)



ลายแทงจุตจ้อแคว้น

ห่อหมกน้ำจี๊ว



ก่อนจะหา เป็นหนมจีน "น้ำจิ้ม"

เริ่มมาจาก.....

ขนมจีนน้ำเงี้ยว หรือขนมเส้นน้ำเงี้ยว เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่แต่ดั้งเดิมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว ชาวไทยใหญ่เรียกว่า ข้าวซอยเงี้ยว เครื่องปรุงดั้งเดิมก็มี มะเขือส้ม หรือมะเขือเทศ พริกแกง กระเทียมเจียว หมูสับ น้ำต้มกระดูกหมู ถั่วงอก กะหล่ำปลีหั่นฝอย ปรุงรสด้วยพริกน้ำส้ม มะนาว พริกป่น กินกับหนังปอง (พอง)



ปัจจุบัน มาดัดแปลงเรียก
ขนมจีนน้ำเงี้ยวใช้เส้น
ขนมจีนแทน ในปัจจุบัน
เป็นที่นิยมกินและใช้เป็น
อาหารรับแขกเวลาทีมงาน
พิธีต่างๆ ของชาว
เหนือ ขนมจีนน้ำเงี้ยวก็
เหมือนกับขนมจีนทั่วๆ
ไป คือ



มีเส้นขนมจีน และมีน้ำ
แกงก็คือน้ำเงี้ยวกินร่วม
กับผักและเครื่องเคียง ใน
ปัจจุบันเครื่องปรุงของน้ำ
เงี้ยวประกอบด้วย ซีอิ๊ว
หมู เลือดหมู หมูสับ มะเขือ
ส้ม (ถ้าไม่มีใช้มะเขือเทศ
ลูกเล็กแทนก็ได้)
ถั่วเน่าปิ้ง ดอกงิ้ว.....



2 1 2
VOZPZ75

ลักษณะเฉพาะของขนมจีนน้ำเงี้ยว คือ ต้องมีความเข้มข้นไม่ใสจนเกินไปมีความมันและสีแดง รสเค็มนำตามด้วยเปรี้ยวเล็กน้อย เผ็ดปานกลาง และหอม น้ำพริกแกงที่คลุกเคล้ากับเนื้อหมูสับ, สะเลียด

รสเปรี้ยว
เฉพาะตัวของ
"มะเขือส้มพื้นเมือง"
และเล็ดหลอมต้องนิ่ม
พอดี ไม่เละจนเกินไป

ขนมจีนน้ำเงี้ยวกินคู่กับผัก
เครื่องเคียง คือ ถั่วงอกดิบ ผักกาด
ดอง มะนาว พริกแห้งทอด แคบหมู
และโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว
ต้นหอม ผักชีหั่นฝอย...



สูตรเด็ด! พริกแกงน้ำเงี้ยวชาวล้านนา

อร่อย เด็ด ไม่แพ้ใคร

ทำเองได้ง่ายๆ ไม่หวงกับสูตรของ **"ป้าคำมูล ทองทิพย์"**

ส่วนผสม

1.พริกแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำ 10 เม็ด

2.ข่าซอย 1 ซ่อนโต๊ะ

3.ตะไคร้ซอย 2 ซ่อนโต๊ะ

4.เกลือป่น 1 ซ่อนชา

5.รากผักชีซอย 2 ซ่อนชา

6.ขมิ้นซอย 2 ซ่อนชา

7.หอมแดงซอย 3 ซ่อนโต๊ะ

8.กระเทียมซอย 2 ซ่อนโต๊ะ

10.ถั่วเน่าย่างไฟ 1 แผ่น



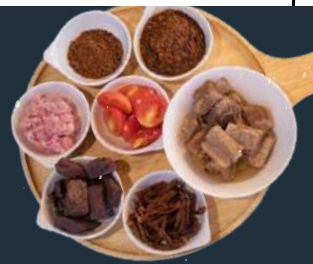
อร่อย
เด็ด
ไม่แพ้ใคร
ป้าคำมูล ทองทิพย์

วิธีทำพริกแกงน้ำ (ชีวะ)

1. โขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด
2. ใส่ข่า ตะไคร้ รากผักชี ขมิ้น กระเทียม หอมแดง ถั่วเน่าโขลกจนละเอียดเข้ากัน



ขั้นตอนวิธีทำขนมจีนน้ำเงี้ยว



วิธีทำง่ายๆ ที่ใครสามารถลองทำกันได้ที่บ้าน แต่ถ้าอยากได้รสชาติที่เป็นของชาวเชียงใหม่ มาลองกันที่ 15ร้านเด็ดของเชียงใหม่ ได้ทั้งบรรยากาศ และความอร่อย และวัฒนธรรมของภาคเหนือ ที่งดงามมากๆ



1. ตั้งกะทะหรือหม้อใส่น้ำมันลงไปผัดกับพริกแกงให้หอม ใส่หมูสับลงไปผัดให้เข้ากัน



2. เติมน้ำซุปพล่อยให้เดือด แล้วใส่มะเขือเทศ ต้มให้มะเขือเทศนิ่ม ใส่กระเทียม พล่อยให้เดือด ใส่ดอกเงี้ยวที่แช่น้ำไว้บีบน้ำออกให้หมด



3. ใส่ในหม้อแกงต้องคอยตักฟองออก ประุงรสด้วยเกลือ น้ำปลา ถั่วเน่า



4. เมื่อได้รสชาติที่ต้องการให้เติมเลือดไก่ แล้วเคี่ยวต่อไปจนซีโครงหมูเนื้อมึน



5. เสิร์ฟกับเส้นขนมจีนและผักต่างๆ ทั้งผักกาดจ้อหรือผักกาดดอง ถั่วงอก กระเทียมเจียวผักชี ต้นหอม โรยหน้าด้วยแคบหมูก็ล้ำขนาด

ขนมจีนน้ำยั่ว = วัตถุดิบทางโภชนาการ

- 1 หน่วยบริโภค เท่ากับ 420 กรัม ประกอบด้วย ขนมจีน 100 กรัม
- น้ำยั่ว 235 กรัม ผักและเครื่องเคียง 85 กรัม
- พลังงาน 311 กิโลแคลอรี
- ไขมัน 12.2 กรัม
- โปรตีน 19.7 กรัม
- คาร์โบไฮเดรต 31.1 กรัม(รวมใยอาหาร)

เคล็ดลับของแม่คำมุก

- 1. พริกแห้งที่ใช้โขลกน้ำพริกควรแช่น้ำเพื่อให้นิ่ม จะช่วยให้โขลกได้ละเอียด
- 2. ควรลวกเลือดหมูในน้ำเดือดก่อนเพื่อดับกลิ่นคาวของเลือดหมู แล้วจึงนำมาใส่ในน้ำแกง
- 3. ควรเสิร์ฟขณะร้อนๆจะได้ไม่เป็นไขของหมูสับ
 - และกระดูกอ่อน

สมุนไพรน้ำยั่ว

ข่า ตะไคร้ เกสรดอกจี่
แห้ง รากผักชี ขมิ้น
หอมแดง กระเทียม
ถั่วเน่า

ทำง่าย ๆ กับสูตรชาวล้านนา

ส่วนผสม

สูตรขนมจีนน้ำเงี้ยว (เอกลักษณ์ของชาวล้านนา)

- ดอกเงี้ยว 1 ถ้วยตวง (เลือกสีน้ำตาลอ่อน เพราะดอกอ่อน นุ่ม ถ้าซื้อแบบแห้งต้องแช่น้ำให้นิ่ม)
- ถั่วเน่า 1/2 แผ่น (เอามาปิ้ง แล้วตำๆ จนละเอียด)
- พริกแกงน้ำเงี้ยว 2 ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเทศ เน้นสีแดง 5 ลูก
- เลือดไก่ 1 ถ้วย
- หมูสับ 1 ถ้วย
- ซีโครงหมู 1 ถ้วย
- เส้นขนมจีน
- น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือไทย
- น้ำซूप 750 มิลลิลิตร



สาร=น้ำรู้(เกี่ยวกับปร=โยชน์ของ
"สมุนไพร/น้ำดื่ม")

ข่า

- ประโยชน์ของข่า แก้อาการท้องอืดท้อง
เฟ้อได้ และช่วยขับเหงื่อได้ดี ทำให้
ร่างกายรู้สึกผ่อนคลายมากขึ้น



ขมิ้น

- ประโยชน์ของขมิ้น ช่วยเสริมสร้างภูมิ
ต้านทานให้กับร่างกาย ขมิ้นชันอาจมี
บทบาทช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง
เช่น โรคมะเร็งลำไส้ มะเร็งปากมดลูก



หอมแดง

- ประโยชน์ของหอมแดง ใช้แก้หวัด
และเลือดกำเดาออก แก้ไข้มีเสมหะ
แก้โรคในปาก ทำให้ความดันโลหิต
ต่ำ ช่วยทำให้ระบบย่อยอาหารดี
เจริญอาหาร



สาร=น้ำรู้(เกี่ยวข้องกับประ=โยชน์ของ
"สมุนไพร/น้ำ(ดื่ม)"

ตระไคร้



- ประโยชน์ของตะไคร้ ใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร เพราะมีเกลือแร่จำเป็นหลายชนิด ได้แก่ แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก และวิตามิน



เกสรดอกงิ้วแห้ง

- ประโยชน์ของเกสรดอกงิ้ว นำไปต้มกับน้ำจนเดือดดื่มเป็นยาทำให้อาเจียนเพื่อขับและถอนพิษต่างๆออกจากร่างกาย เปลือกต้น ใช้ทำเชือก ยาง จากต้นแก้ท้องร่วงได้

รากผักชี

- ประโยชน์ของรากผักชี มีฤทธิ์ในการขับลม ขับปัสสาวะ ลดระดับน้ำตาลในเลือด แก้อาการหวัด อาการไอ บำรุงกระเพาะอาหาร



สาร=น้ำ (เกี่ยวข้องกับประโยชน์ของ
"สมุนไพรน้ำเขียว")

กระเทียม

- ประโยชน์ของกระเทียม ป้องกันและรักษาโรคหวัด และยังช่วยควบคุมน้ำหนักได้ด้วย กระเทียมถือเป็นยารักษาสิ่วจากธรรมชาติที่มีประสิทธิภาพเป็นอย่างมาก เพราะมีแอนติออกซิแดนท์ ซึ่งมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้อยู่หมัด



ถั่วเน่า

- ประโยชน์ของถั่วเน่า ช่วยป้องกันโรคหัวใจ เนื่องจากถั่วเน่ามีเอนไซม์ PYRAZINE ที่มีส่วนช่วยไม่ให้เลือดจับตัวเป็นก้อน ต้าน และแก้โรคท้องเสีย เนื่องจาก ถั่วเน่ามีเชื้อจุลินทรีย์ประเภทผลิตกรดเป็นจำนวนมาก และถั่วเน่าเองจะมีความเป็นกรด ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย ป้องกันอาการท้องผูก



ผักเครื่องเคียงของขนมจีนน้ำเงี้ยว

ผักที่นิยมรับประทานคู่กับขนมจีนน้ำเงี้ยว เพื่อเพิ่มรสชาติของการรับประทานอาหารให้มีอร่อยเพิ่มขึ้น จากเดิมที่รสชาติของน้ำเงี้ยวอร่อยแล้ว ยังมีผักไว้เป็นเครื่องเคียงให้ทานคู่กัน ให้มาลองสูตรขนมจีนน้ำเงี้ยวของชาวเชียงใหม่กัน ได้ทั้งความอร่อย และมีคุณประโยชน์ของผักเครื่องเคียงและสมุนไพรในน้ำเงี้ยว และยังมีภาชนะที่ใส่อาหารที่เรียกว่า "ขันโตก" ให้คนที่มาทาน ได้เห็นความงดงามของวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคเหนือ ที่ยังใช้กันอยู่ในปัจจุบันนี้

ผักเครื่องเคียง

1. ต้นหอมซอย
2. ผักชีซอย
3. ผักกาดดองซอย
4. ถั่วงอก
5. กะหล่ำปลีซอย
6. มะนาวผ่าซีก
7. กระเทียมเจียว



“ขันโตก” ภาชนะใส่อาหารของคนล้านนา

ขันโตก ได้ชื่อว่าเป็นภาชนะที่ใส่อาหารคาวหวานไว้
รับประทานของคนล้านนา เป็นเครื่องแสดงออกถึง
หน้าตาอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะเมื่อมีแขกจากต่างถิ่นมา
เยี่ยมเยียนที่บ้าน



เป็นธรรมเนียมของเจ้าของ
บ้านที่จะต้องเชื้อเชิญแขก
ผู้มาเยือนร่วมวงรับ
ประทานอาหาร จนมีคำ
กล่าวที่ว่ากันว่า “ถ้าใครมา
เยือนเมืองเหนือแล้วไม่ได้
รับประทานอาหารขันโตก
ก็ยังไม่นับว่ามาถึงเมือง
เหนือโดยแท้”





15 ร้านขนมจีนน้ำเงี้ยว(เชียงใหม่)

รวมร้านเด็ด ที่ควรตามมาลอง ถือว่าเป็นอาหารขึ้นชื่อของที่นี่

1. ขนมจีนเส้นป้าข่อย ตลาดทองคำ
2. ขนมจีนป้าไร (เจ้าเก่าหลังวัดดอกเอื้อง)
3. ข้าวซอยแม่สาย
4. ขนมจีนป้าพินธุ์
5. ขนมจีนหล่มเก่า (หลังมอ)
6. บ้านขนมจีน
7. ข้าวเงี้ยวตาบุญ



15 ร้านขนมจีนน้ำเงี้ยว(เชียงใหม่)

รวมร้านเด็ด ที่ควรตามมาลอง ถือว่าเป็นอาหารขึ้นชื่อของที่นี่

8. กาดหมเสี้ยน (น้ำเงี้ยวเจียงฮาย)

9. บุฟเฟ่ต์ ขนมจีนบ้านเจ็ดยอด

10. คุณนายแม่ มหิดล

11. ขนมจีน กาดก้อม

12. ขนมจีนท่าแพ 100 ปี

13. ขนมจีนพีฝน สันติธรรม

14. น้ำเงี้ยวลุงพงษ์

15. เอื้อนม่่วนใจ





1.

ขนมจีนสันป่าข่อย (ขนมจีนสันป่าข่อย - ตลาดทองคำ)

“ขนมจีนที่นี่ มีหลากหลาย ทั้งน้ำเงี้ยว น้ำยา แกงเขียวหวานไก่ ขาหยวก
เดียวกันหมด 20 บาท ต่อชาม แคบหมู ไช้ต้มใบชะ 7 บาท ที่เห็นชัดๆ เลยคือ
ชามใหญ่มาก ยิ่งเมื่อได้ลองชิมรสชาติของน้ำเงี้ยวแล้วคำแรกแล้ว อ้อ รสชาติ
กลมกล่อมเข้มข้นมาก ใครที่เคยกินขนมจีนน้ำเงี้ยว แต่เคยกินแบบ ที่ไม่ใช่ต้น
ตำรับถ้ามีโอกาสได้ชิมจากร้านนี้ รับรองว่าจะหลงรักน้ำเงี้ยวแบบ ORIGINAL



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - เสาร์ 11:00 - 23:00

📍 11/1 ตลาดทองคำ ขอย ท่าสะท้อน
อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50000

☎ เบอร์โทร 089-192-3023

2. ขนมหุ้นป่าไร่

(เจ้าเก่าหลังวัดดอกเอื้อง)

ขนมหุ้นน้ำเงี้ยวรสชาตีกลมกล่อม ราคาถูก อร่อยมาก ข้าวก้นจั้นก็อร่อย มาเชียงใหม่ แนะนำมาร้านขนมหุ้นป่าไร่ ขนมหุ้นน้ำเงี้ยวรสไม่จัดคะ น้ำยา แกง เบี้ยวหวานก็มีคะ ส่วนใหญ่ลูกค้าเป็นนักท่องเที่ยว ได้บรรยากาศการท่องเที่ยว



เวลาเปิดร้าน อังคาร - อาทิตย์ 09:00 - 17:00

163 ตลาดเมืองเมือง ถนนมูลเมือง, ศรีภูมิ, เชียงใหม่,
จ.เชียงใหม่, 50200, ประเทศไทย เชียงใหม่
(อยู่ในตลาดมิ่งเมือง มีป้ายร้านติดตรงทางเข้าตลาด)



เบอร์โทร 081-960-4879 , 081-881-7331

3. ข้าวซอยแม่สาย

เป็นร้านอาหารเหนือสูตรจากเชียงราย ขนาดเล็ก แต่ทั้งคนไทย จีน ฝรั่งและอื่นๆ วนกันเข้าออกร้านเป็นว่าเล่น โต๊ะแทบจะไม่ว่างเลย ขนมน้ำเงี้ยวก็รสดี ที่หนึ่งเหมือนกัน คือกลมกล่อมล้ำขนาดเจ้า แม่จะอุทานออกมาแบบนี้



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - เสาร์ 08:00 - 16:00

📍 163 ตลาดเมืองเมือง ถนนมูลเมือง, ศรีภูมิ, เชียงใหม่, จ.เชียงใหม่, 50200, ประเทศไทย เชียงใหม่ (อยู่ในตลาดเมืองเมือง มีป้ายร้านติดตรงทางเข้าตลาด)

☎ เบอร์โทร 053-213-284

4. ขนมหุ้นป่าพินธุ์

ตามหาขนมหุ้นน้ำเงี้ยว ร้านอร่อยต้องร้านนี้เลย ป่าพินธุ์ขายขนมหุ้นอยู่ตรงซอยข้างตีนสะพานสันติธรรม โต๊ะของป่าพินธุ์ยาวเรียงราย บนโต๊ะมีช้อน เครื่องปรุง ผักสด ผักดอง ลองสั่งน้ำเงี้ยวผสมน้ำยาป่า รสชาติอร่อยมาก ๆ มีกลิ่นอายคล้ายๆ ขนมหุ้นน้ำหยวกที่หากินไม่ค่อยได้



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 14:00 - 02:00

📍 ซอย เจริญสุข เชียงใหม่
(สันติธรรมซอยข้ามมือ ตีนสะพาน)

☎ เบอร์โทร 0629353297

5. ขนมหุ้นหล่มเก่า (หล่มอ)

ขนมหุ้นหล่มเก่า หล่มอ. ขนมหุ้นเจ้าเก่าที่สดใหม่ทุกวันทำให้ร้านนี้เป็นจุดเด่นที่ใครมาเชียงใหม่ห้ามพลาดเลยทีเดียวนะ เมนูแนะนำเป็นขนมหุ้นน้ำเงี้ยว, “น้ำเงี้ยวที่นี้อร่อยค่ะ แต่นิดนึงคือน้ำหน้าเยอะไปนิด เราสามารถบอกเค้าได้ค่ะ และก็มียอดก๋วยเตี๋ยวด้วยค่ะ อร่อยมากๆ เลย ทานกับขนมหุ้นที่เลิฟมาเป็นตระกร้าใบเล็กๆ



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - ศุกร์ 09:00 - 21:00
เสาร์, อาทิตย์ 09:00 - 17:00



ซอย 7 ถนน สุเทพ ตำบล สุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่
(ใช้เส้นทางถนนสุเทพ (ถนนหลัง มช) เลี้ยวซ้ายเข้าซอย 7
(ซอยยูนีลอฟ) ขับตรงไปประมาณ 400 เมตร
ร้านตั้งอยู่ตรงสามแยก)



เบอร์โทร 0629353297

6. บ้านขนมจีน

ร้านนี้เปิดมานาน เข้าได้หลายทาง ส่วนใหญ่เข้าทางพาณิชยกรรมลานนา เป็นบุฟเฟ่ต์ที่ไม่แพง น้ำต่างๆอร่อย เส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นสีๆ ธรรมชาติ ร้านบ้านขนมจีนคะร้านนี้น้ำขนมจีนเต็มไม้แฉะ อร่อยคะโดยเฉพาะน้ำเงี้ยวและน้ำยาปูคะ อร่อยมากๆ



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 10:00 - 14:00

📍 181/65 หมู่ 3 หมู่บ้านโชตินานิเวศน์ 2
ถนนช้างเผือก เชียงใหม่

☎ เบอร์โทร 053-218-914, 081-998-7610
081-952-1933

7. ข้าวเงี้ยวตาบุญ

เมนูเด็ดของร้าน แนนอนเป็นข้าวเงี้ยวแต่ที่ร้านเค้ามีหลายแบบมี ข้าวเงี้ยว
ราดน้ำเงี้ยว ข้าวเงี้ยวทรงเครื่อง ข้าวเงี้ยวแกงเผ็ดเนื้อ ขนมหุ้นน้ำเงี้ยว รสชาติ
ก็ถือว่าใช้ได้ที่ชอบคือกระเทียมเจียวทำสดใหม่ หอมกรอบและมีกากหมูด้วย
ต่างจากที่อื่นที่มักจะเป็นกระเทียมเจียวอย่างเดียว



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - เสาร์ 09:00 - 16:00

📍 250/17 ทางคู่ขนานถนน สายอ.แม่ริม
เชียงใหม่-ลำปาง ตำบล ป่าตัน อำเภอเมือง
เชียงใหม่ เชียงใหม่ (อยู่หน้าประปาเชียงใหม่ ติด
โลตัสคำเที่ยง)

☎ เบอร์โทร 089-950-603 086-114-4288

8. กาดหนมเส้น (น้ำเงี้ยวเจียงฮาย)

“หนมเส้นน้ำเงี้ยว (45 บาท) ขนมหุ้นเส้นสดที่สั่งตรงจากพะเยา มีความนุ่มเป็นพิเศษ ราดด้วยน้ำขมจีนสูตรเชียงรายรสชาติเข้มข้น มีดอกจี่วอยู่ในชาม เสิร์ฟพร้อมกับหมูปอดที่เป็นก้อน ไม่ได้ยี่จนและอยู่ในน้ำเงี้ยว เต็มปากเต็มคำ เลือดไก่ มะเขือเทศ รสชาติเข้ากัน เข้ากัน”นชวนหิว



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - อังคาร 09:00 - 18:00
พฤษภาคม - อาทิตย์ 09:00 - 18:00
(หยุดทุกวันพุธ)

📍 51/1 ซอย เจริญสุข ตำบล ช้างเผือก อำเภอเมือง
เชียงใหม่ เชียงใหม่ (จากห้าแยกสันติธรรมให้ร้าน
ขายยาอยู่ทางซ้ายมือ ขับตรงมาตามป้ายร้าน กาด
หนม เส้น ประมาณ 300 ม. ร้านอยู่ทางขวามือ)
☎ เบอร์โทร 061-265-0002

9 • บุฟเฟต์ขนมจีนบ้านเจ็ดยอด

ร้านบุฟเฟต์ขนมจีนบ้านเจ็ดยอด หัวละ 79 บาท มีขนมจีนสารพัดน้ำให้ทาน แบบไม่อั้น เมนูแนะนำคือขนมจีนน้ำเงี้ยว กระจุกกระจิกต้มจืดเปื่อย เอาช้อนสะกิด ก็หลุดแล้ว เป็นน้ำที่คนนิยมทานมากที่สุด ต่อคิวกันกินทีเดียว”



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 10:00 - 16:00

📍 ชอยโพธาราม เชียงใหม่
(มาจากสี่แยกกรีนคำไปทางลำปาง อยู่ซ้ายมือติด
สนามฟุตบอลหญ้าเทียมที่ติดกับปั๊มปตท.)
☎ เบอร์โทร 065-426-6289, 0654419265

10. คุณนายแม่ มหิดล

ขนมจีนที่นี่เขาจะขายเป็นชุดนะครับ ชุดละ 40 บาท และจะมีพวกอาหารทานเล่นต่างๆ กับข้าว กวยเตี๋ยวและส้มตำ ไว้บริการลูกค้าด้วยครับ ตัวขนมจีนเป็นเส้นสดให้มา 4 ก้อน น้ำเงี้ยวออกจะให้น้ำแกงเยอะ ชิมครั้งแรกรู้สึกได้ถึงน้ำมันที่ค่อนข้างเยอะ เครื่องให้เยอะอยู่เหมือนกันทั้งชีโครงหมูเลือดก่อน หมูสับ รสชาติเผ็ดกำลังดีช่วยตัดเลี่ยนของน้ำมันได้



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 08:00 - 17:00

📍 236/50 ม.6 เชียงใหม่
(ถนนมหิดล หน้า รร.วาริ)

☎ เบอร์โทร 088-251-7727
084-991-0540

11 • ขนมจีน กาดก๋อม

เดินมาแฉ่วที่ตลาดประตูก๋อม อย่าริอาจตลาดสายตากับร้านขนมจีน กาดก๋อมในตรอกเล็กๆ เพื่อนๆอาจจะไม่ทันได้สังเกตเห็นตัวร้านว่ามันคือร้านอะไร แล้วเดินผ่านไปหน้าซอกก็ได้ล่ะครับ ที่เด็ดของป้าแกอยู่ที่ขนมจีนชามละ 20 บาท และใครๆ ก็ต้องสั่งขนมจีนน้ำยาปลากับน้ำเงี้ยว ความเข้มของสองแกงนี้ขอบอกเลยว่าเข้มข้นไม่มีที่ติ เข้าถึงเครื่อง



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 10:00 - 15:00

📍 ซอยสุริยวงษ์ เชียงใหม่
(จาก รพ.CMC ตรงไป
ผ่านวัดธาตุคำนิดเดียว
ร้านอยู่ซ้ายมือ ก่อนถึงกาดก๋อม)
☎ เบอร์โทร 088-251-7727
084-991-0540

12. ขนมหุ้นทำแพ 100 ปี

ส่วนตัวชอบทานขนมหุ้นน้ำเงี้ยวมากๆ กลับไปเชียงใหม่แต่ละที ก็จะตระเวนหาร้านขนมหุ้นน้ำเงี้ยวทานตลอด ขนมหุ้นน้ำเงี้ยว (20 บาท) เสิร์ฟมาพร้อมกับหอมแดง มะนาว และถั่วงอกดิบครึ่งถ้วย รสชาติเข้มข้น อร่อยดี กลมกล่อมมากๆ หมูมาเป็นชิ้น ไม่ได้มาเป็นเศษๆ”



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - ศุกร์ 09:00 - 14:00

📍 บ้านเลขที่ 49 ถนน ท่าแพ เชียงใหม่
(อยู่ใน ซ้างม่อฮ ซอย 2)

☎ เบอร์โทร 053-252-892

13. ขนมหุ้นี่ฝน

● สันติธรรม

ร้านขนมหุ้นี่ฝนตั้งอยู่ข้างป้อมตำรวจตรง 5 แยกวันติธรรม ร้านเปิดเที่ยงวัน-ตี2 ร้านนี้เป็นร้านเล็กๆ มีที่นั่งประมาณ 10 กว่าที่นั่ง มีทั้งขนมหุ้น ข้าวซอย ขนมหุ้นมีหลากหลายน้ำ มีน้ำเงี้ยว น้ำยาป่า น้ำยากะทิ น้ำเขียวหวาน รสชาติอร่อย



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 17:00 - 03:00

📍 ซอย ราชดำริ เชียงใหม่
(หน้าแยกสันติธรรม เข้ามาทางป้อมตำรวจ
ร้านอยู่ขวามือ)

☎ เบอร์โทร 085 7100544
084 0419652

14. น้ำเงี้ยวลุงพงษ์

HIDDEN GEM!! ร้านขนมจีนน้ำเงี้ยวลุงพงษ์ที่หลบมุดอยู่หลังวัดเจดีย์หลวง หรือที่ติดปากคนท้องถิ่นจะบอกว่าอยู่หลังกองเมือง เป็นขนมจีนน้ำเงี้ยวสูตรโบราณรสชาติไม่หนักไม่เบา แต่จะมีความกลมกล่อมซ่อนอยู่ เลยเป็นเอกลักษณ์ที่ใครๆ พุดถึงกันเป็นประจำ และที่สำคัญอย่าลืมหยิบหนึ่งซองมาทานคู่กันด้วยล่ะครับ ทีเด็ด



เวลาเปิดร้าน ทุกวัน 09:30 - 14:00

📍 ถนนจางาน ตำบล ศรีภูมิ อำเภอเมืองเชียงใหม่
เชียงใหม่ (บอกรถไปร้านเลื่อนเพ็ญ ร้านอยู่ซอย
ข้างๆร้านเลื่อนเพ็ญ เดินเข้าไปในซอยให้ร้านเลื่อน
เพ็ญอยู่ขวามือ เข้าไปแป๊บหนึ่งก็เจอแล้ว
ร้านอยู่ซ้ายมือ)

☎ เบอร์โทร 053-814-962

15. เอือนม่วนใจ๋

ถ้าอยากมาสัมผัส อยากมาพิสูจน์ฝีมือของเชฟมือทองอย่าเชฟจรัญ แห่งร้านเอือนม่วนใจ๋หละก็ ก็สามารถมาได้ที่ร้านเลยครับ ร้านเปิดตั้งแต่ 10 โมงเช้า ถึง 4ทุ่ม, “ร้านตกแต่งสไตล์แบบเหนือๆ อากาศเย็นๆ เปิดเพลงสบายๆ มีอาหารเหนือให้เลือกมากมาย”, “น้ำพริกอ่อง อร่อยตามมาตรฐานเมืองเหนือครับ ขนมหินน้ำเงี้ยวเช่นกันครับ หอม อร่อย



เวลาเปิดร้าน จันทร์ - อังคาร 11:00 - 21:00
พฤษภาคม - อาทิตย์ 11:00 - 21:00

📍 24 ซ.ราชพฤกษ์ ถ.ราชพฤกษ์ ต.ช้างเผือก อ.เมือง
จ.เชียงใหม่ 50300 เชียงใหม่ (จากถ.ห้วยแก้ว
เลี้ยวเข้าซอยข้างสุกี้โคคาเก่าแล้วขับตามทางไป
เรื่อย ๆ จากนั้นเลี้ยวซ้ายเข้า ถ.ราชพฤกษ์ ร้านจะ
อยู่ทางขวามือ)

เรื่องเกี่ยวกับแคบหมู

- แคบหมู คือ หนังหมูหรือหนังหมูติดมันทอดให้พองและกรอบ เป็นอาหารที่ปรากฏในทุกภูมิภาคของโลก ในภาษาอังกฤษเรียก PORK SNACK, PORK RIND, PORK SCRATCHING หรือ PORK CRACKLING



- ในประเทศไทยพบในภาคเหนือ แล้วได้แพร่หลายไปทั่วประเทศและเรียกขานกันตามภาษาเหนือว่า แคบหมูเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

ลักษณะ = ที่จับของ แคนเนล

ต้องมีขนาดขึ้นและการพองตัวสม่ำเสมอ อาจแตกหักได้เล็กน้อย
ไม่มีส่วนที่เป็นขนหนูดอยอยู่สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วน
ประกอบที่ใช้ ไม่มีรอยไหม้กลิ่นรสต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติ
ของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่น
อับ กลิ่นหืน





ลักษณะ = (เนื้อสัมผัส)

ต้องกรอบ ไม่เหนียว ไม่แข็งกระด้าง
เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ
8.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละ
ลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อย
กว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1
คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
สิ่งแปลกปลอม
ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วน
ประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย
กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ เช่น
แมลง หนู นก

- ประเภทของ -
แคบหมู



โร้บิ้น

มันล่วน

ตูดบิ้น

ปร = (ประเภทของ) แคบหมู

แคบหมูแบ่งคร่าวๆ เป็นสามแบบ ได้แก่ ตูดมัน มันล่วน โร้มัน โดยปกติติดมันกับมันล่วนจะกินคู่กับน้ำพริกหรือไส้อั่ว แต่แบบโร้มันจะใช้กินคู่กับขนมจีนหรือต๋ำกับน้ำพริกมากกว่า

พูดถึงที่มาและความหมายกันมามาก
แล้วต่อไปจะขอนำเสนอวิธีการนรมิต
หนังหมักรรรมดาให้กลายเป็นแคบหมูสุด
กรอบแบบโคตรง่ายแค่ นั้บ 1-10 และ
ทริคเด็ดกันครัวฉบับ WONGNAI จะ
ทอดกินก็ได้จะทอดขายก็ดี

ขั้นตอนการทำแคบหมู

สำหรับคนที่หลงรักอาหารพื้นเมืองของเชียงใหม่
แล้ว พูดได้เต็มปากเลยว่า ไม่มีใครไม่รู้จักดาวเด่น
อาหารขึ้นชื่อของเมืองเหนือนี้อีกแล้ว “แคบหมู”
อาหารเมืองที่ครองใจใครหลาย ๆ มาอย่างช้านาน

ขั้นตอนการทำแคบหมู



1.เตรียมหนังหมู และ มันหมูส่วนท้องอายุประมาณ 6 เดือน(ไม่มีไ้ไม่เป็นไร ใช้หนังหมูอายุมากกว่านี้ก็ได้แต่จะกรอบ และ พองน้อยลง) ล้างให้สะอาด แล้วนำมาขยี้เกลือ

2. โกงขนวดผิวด้วยมีดโกน (ถ้ามีดที่เราใช้ไม่ค่อยให้เอาหนังหมูไปต้มให้สุกก่อนแล้วค่อยตัดเป็นชิ้นจะตัดแบ่งได้ง่ายกว่า)

3.ตัดแบ่งหนังหมูเป็นท่อนสั้นหนาประมาณ 2 นิ้ว



4. โขนขนเก็บตกอีกที นำลงต้มในน้ำเดือดประมาณ 3 ชั่วโมงแล้วตักขึ้นสะเด็ดน้ำ(ยิ่งต้มนาน จะทำให้แคบหมู ยิ่งพองง่ายมากยิ่งขึ้นในขั้นตอนทอดรอบสอง)



5.นำไปตากแดดให้แห้งแข็ง ให้เจลาตินในหนังหมดเสร็จใหม่ ๆ ที่เหนียวแห้งลงและลดความเหนียว ช่วยป้องกันไม่ให้น้ำมัน กระเด็นตอนเคี้ยวแคบหมู และทำยังทำให้แคบหมูฟูกรอบ



6. ตั้งกระทะบนเตาใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันน้ำมันปาล์ม



7. นำหนังหมูหรือมันหมูลงอ่างผสมแล้วปรุงรส และ แต่งสี ด้วย ดั้วย ซีอิ้วดำ ซีอิ้วขาวเกลือเล็กน้อยและผงปรุงรส นวด คุกเข้าให้เข้ากันแบบแห้ง ๆ แล้วนำลงเจียว





8. นำลงเจียวไฟกลาง 2 ชั่วโมง และ ปรับเป็นไฟต่ำทอดต่อ 50 นาที แล้วปิดไฟ

9. พักหมแช่หมักไว้ในน้ำมัน 1 คืน (หากยังไม่ทอดเลยหลังจากแช่ไว้ ก็สามารถหยุดไว้ตรงขั้นตอนนี้ ก่อนโดยนำขึ้นจากน้ำมันแล้วตักใส่ถุง เก็บรักษาได้ในตู้เย็น พอจะทอดค่อยนำหนังหมูมาละลาย แล้วแช่ในน้ำมันประมาณ 2 ชั่วโมงก็ทอดได้)

10. ตั้งกระทะบนเตา ใส่น้ำมันน้ำมันปาล์มและน้ำมันหมูที่ได้จากการเจียวหนังหมูลงกระทะ ใช้ไฟอ่อนถึงกลาง รอน้ำมันเริ่มร้อน แล้วใส่ใบเตยลงไปผัดกับน้ำมัน

11. นำหนังหมูที่แช่ในน้ำมันพักไว้ลงทอดในน้ำมันที่เดือดค่อย ๆ ใช้ ตะแกรง หรือ กระจอนทอดกดให้หนังหมูจมและเขย่าเบา ๆ ทอดไปเรื่อย ๆ จนฟูกรอบ
12. เมื่อทอดจนได้สีสวยแล้วตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน รอให้เย็น แล้วนำไปใส่ในถุงซิปล็อคหรือกระปุกที่อากาศไม่เข้า เพื่อเก็บรักษา ให้แครบหมูฟูกรอบ





แน่นอนว่าน้ำเงี้ยวก็ต้องกินกับแคบหม เราจะพามารู้จักกับแคบหมกับย่านตลาดวโรรส แห่งเมืองเชียงใหม่

สำหรับคนที่ตั้งใจจะมาซื้อเป็นของฝากก็มีจัดจำหน่ายรายช่องทางให้เลือกสรรทั้ง แบบเดลิเวอรี่อย่างร้านโล่อัวแม่ปิงที่จัดส่งทุกที่ ไม่ว่าจะเป็นที่สนามบิน หรือ โรงแรมของคุณก็ทำได้ รวดเร็ว และ สะดวกสบายสำหรับคนที่ไม่ค่อยมีเวลา แต่หากใครอยากเดือนเลือกซื้อด้วยตัวเองเราก็แนะนำให้ไปเดินเลือกที่กาดหลวง หรือตลาดวโรรสซึ่งมีร้านขายอยู่หลายและมีร้านดังเก่าแก่อายุ 4 ร้าน ได้แก่ ดำรงค์ , เจ้หงส์ , ศรีพรรณ และ แหนมบุญศรี ซึ่งแต่ละร้านนั้นทำขายมานานกว่า 30 ปีแล้ว

01 ร้านแหนมบุญศรี



แหนมบุญศรี การเดินทาง :: ในตลาดวโรรส

เวลาเปิด-ปิด :: เปิดทุกวัน ตั้งแต่ 08:00 - 18:00

เบอร์โทร :: 053-234-463

FACEBOOK : ร้านแหนมบุญศรี





02 ร้านศรีพรรณ



แคบหมูโร้น้ำมันศรีพรรณ



หมูกระเจกศรีพรรณ

ศรีพรรณการเดินทาง :: ในตลาดวโรรส

เวลาเปิด-ปิด :: เปิดทุกวัน ตั้งแต่ 08:00 - 18:00

ช่องทางการติดต่อ

เบอร์โทร :: 053-442-530

FACEBOOK : ร้าน ศรีพรรณ ตลาดวโรรสเชียงใหม่





03^๒ ^๓ร้านเจ้หงส์



แคบหมูแบบปิ้ง^๓เจ้หงส์



แคบหมูติดมัน^๓เจ้หงส์



แคบหมูกระจาก^๓เจ้หงส์

เจ้หงส์การเดินทาง :: ในตลาดวโรรส

เวลาเปิด-ปิด :: เปิดทุกวันตั้งแต่ 08:00 - 18:00

ช่องทางการติดต่อ

เบอร์โทร :: 053-251-737

FACEBOOK : ร้านเจ้หงส์ ของฝากจากเชียงใหม่
ตลาดวโรรส





อ้างอิง

ขอบคุณแหล่งข้อมูล

- [HTTPS://PUECHKASET.COM/ประโยชน์ สรรพคุณ](https://puechkaset.com/ประโยชน์%20สรรพคุณ)
- [HTTPS://WWW.AGRO.CMU.AC.TH/LANNA/CULTURE.HTML](https://www.agro.cmu.ac.th/lanna/culture.html)
- [HTTPS://WWW.WONGNAI.COM/LISTINGS/RICE-NOODLES-WITH-SPICY-PORKSAUCE-RESTAURANTSCMFBCLID=IWAR3ZZ3Z3PPJTWWE0EXYMPBLZ64ZOC0YHE2UMUUUQ_JXXVP4TAXCJBUH5IU8](https://www.wongnai.com/listings/rice-noodles-with-spicy-pork-sauce-restaurant?cmfbclid=IWAR3ZZ3Z3PPJTWWE0EXYMPBLZ64ZOC0YHE2UMUUUQ_JXXVP4TAXCJBUH5IU8)
- [HTTPS://IKASALONG.COM/NAM-PRIK-NAM-NGIAO/](https://ikasalong.com/nam-prik-nam-ngiao/)
- **ขอบคุณ คุณคำมูล ทองทิพย์**

ที่สุขของอาตาร(น้ำ
ยสุชาติ(รัก
ไม่แพ้ภาค/ท
อสมถิง/จรัก/นย
"น้ำ(ยิยว"

น้ำ(ยิยว(น้ำ(มือ(น้ำ
มาชิม(มือ(ยิยว(น้ำ
และน้ำที่สุข(น้ำ
อยาก(น้ำ(น้ำ(น้ำ
มานอกมา(น้ำ(น้ำ(น้ำ

