

# แกงและแกงจืด

แกงของคนไทย  
มีทั้งที่เป็นแกงจืด แกงน้ำใส  
ไม่มีส่วนประกอบของกะทิ  
สามารถรับประทานเป็นซูเปอร์  
และแกงน้ำข้นรสจัด ที่เหมาะ  
สำหรับรับประทานพร้อมกับ  
อาหารจานอื่น เป็นกับข้าวในสำรับ



## 36 ต้มส้มปลากระบอก

480.

“ต้มส้ม” ไม่ใช่ “แกงส้ม” แต่เป็นแกงโบราณของคนไทยภาคกลาง จัดว่าเป็นแกงครู ดังที่ น.ล. เนื่อง นิลรัตน์ เคยกล่าวไว้ว่าใครทำกับข้าวเป็นหรือไม่เป็น ให้ดูว่าทำต้มส้มเป็นไหม ต้มส้มมีรสชาติ หวานน้ำ เปรี้ยว และเค็มตามหอมกลิ่นขิงจางๆ คล้ายต้มเค็ม แต่รสชาติอ่อนกว่า เราใช้ปลากระบอกอย่างดีหันเป็นแว่น ทอดพอหอมปรุงกับน้ำต้มกล้วยปลา ปักท้ายด้วยขิงซอย และผักแขยง



- 37) แกงจืดใบโหระพากับหมูบะช่อวุ้นเส้น** 280.  
แกงจืดลูกผสมไทยจีน กลิ่นหอม รสชาติดีชามนี้ เรานำหมูสับมาเคล้ารากผักชี กระเทียม พริกไทย และวุ้นเส้น ปั่นเป็นก้อนเล็กๆ ต้มในน้ำซุ๊ปไฟอ่อนๆ จนใส แล้วใส่ใบโหระพาลงไปจนหอมอบอวลทั้งชาม
- 38 แกงจืดสาหร่ายทะเลกับปลาหมึกสอดไส้** 280.  
แกงจืดชามโปรดของเด็กๆ เราใช้สาหร่ายทะเลปรุงกับปลาหมึกสดตัวโตเนื้อแน่น สอดไส้ด้วยหมูบะช่อและวุ้นเส้นปรุงรส ต้มในน้ำต้มกระดูกหมูที่เคี่ยวไฟอ่อนๆ จนใส่นาทาน
- 39) แกงจืดลูกรอกหมูบะช่อ** 280.  
ไส้กรอกไข่ที่เราใช้ปรุงแต่ละลูก จะมีลักษณะรัดแน่นตรงกลาง ปลายบานออก ทั้งสองข้างเหมือนลูกรอก เป็นที่มาของชื่อแกงจืดลูกรอก ร้านข้าวทำลูกรอกเอง โดยนำไส้แกะมากรอกด้วยไข่ แล้วนึ่งในอุณหภูมิ 87 องศา จากนั้นหันเป็นชั้น ยาวประมาณ 1 ซม. ต้มในน้ำต้มกระดูกหมูจนปลายทั้งสองข้างบานออก
- 40 หมูบะช่อต้มบิวยกับไข่อ่อนเขิน** 300.  
น้ำแกงแสนอร่อยที่ต้องลองสั่งมาชิม เราใช้เนื้อหมูมาสับกับผลบิวยดอง ก่อนนำไปต้มในน้ำซุ๊ปกระดูกหมู โรยหน้าด้วยผักชีซอยละเอียด เสิร์ฟพร้อมไข่อ่อนเขินเพื่อเพิ่มความหอมมัน
- 41 ไข่พะโล้สองสหายแบบไทย** 300.  
กับข้าวจานโปรดของเด็กๆ หลายคน เราใช้ไข่บักกระทา และไข่เค็มไชยาต้มสุก เคี่ยวด้วยน้ำตาลโตนด ผัดกับรากผักชี พริกไทย กระเทียม หมูสามชั้น เนื้อคอกหมูอย่างดี เคี่ยวเป็นพะโล้แบบไทย





**42** ไก่บ้านต้มหอมแกงกับข่า 280.

คล้ายๆ ต้มข่าไก่แต่ไม่ใส่กะทิ เพิ่มความเปรี้ยวด้วยน้ำส้มมะขาม แทนน้ำมะนาว  
เซฟต้มข่าและหอมแดงในน้ำต้มกระดูกไก่ ตั้งไฟอ่อนๆ จนใส ก่อนใส่ไก่บ้านชิ้นพอดีคำ

**43** แกงเลียงกุ้ง 300.

เป็นแกงที่รวบรวมความดีงามของวัตถุดิบมีประโยชน์ไว้มากมาย ปูรงกับเครื่องแกง  
ที่เราดี ขึ้นใหม่ๆ ทุกวัน แกงเลียงมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากพริกไทย และกระชาย

**44** ต้มข่าไก่ใส่มะพร้าวอ่อน 260.

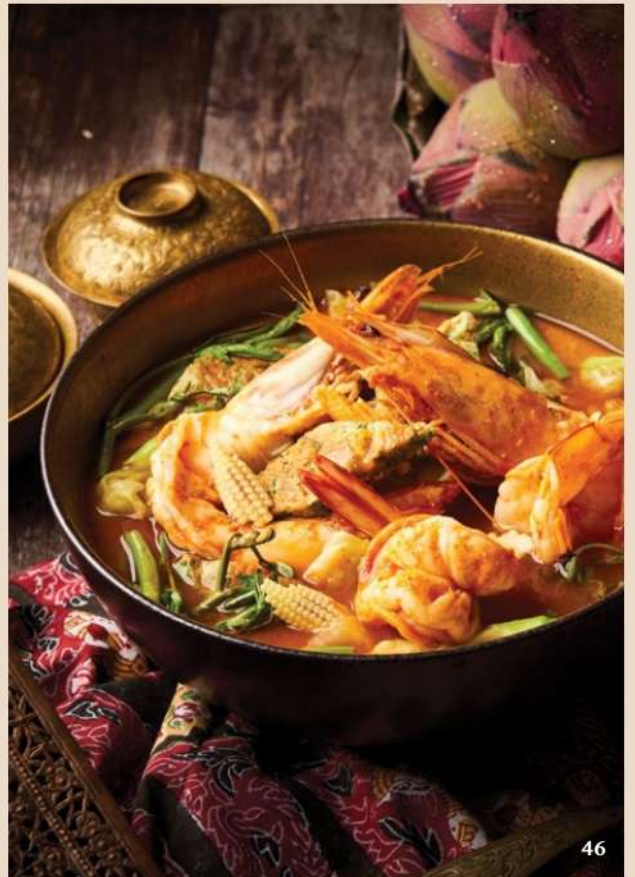
ต้มข่าเป็นอีกหนึ่งอาหารไทยที่โด่งดังไปทั่วโลก ร้านข้าวได้นำมะพร้าวอ่อน  
ทั้งน้ำและเนื้อ มาปรุงกับกะทิสด และเนื้อสะโพกไก่ ใส่ข่าอ่อนซอยเส้น  
ก่อนปรุงรสให้กลมกล่อม

**45** ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 530.

อีกหนึ่งอาหารประจำชาติไทยที่ขาดไม่ได้ เรานำกุ้งแม่น้ำตัวโต เนื้อแน่น  
มาปรุงเป็นต้มยำ รสจัดจ้านหอมมะนาว ตะไคร้ และพริกชี้ฟ้าสวนใจ咯

# แกงเผ็ด แกงกะทิ

เป็นแกงที่มีน้ำกะทิ หรือเครื่องแกง เป็นส่วนผสมหลัก แกงแต่ละชาม จะผสมสมุนไพร เครื่องเทศ ผักสด เนื้อสัตว์นานาชนิด ผสมกลมกลืน จนมีกลิ่นหอม และรสชาติจัดจ้าน เพื่อให้รับประทานพร้อมกับข้าวอื่นๆ ที่มีรสชาติอ่อนกว่า



## 46 แกงส้มกุ้งแม่น้ำ และผักตามฤดูกาล 350.

แกงไทยโบราณขนานแท้ ที่ความพิเศษไม่ใช่แค่ กุ้งแม่น้ำตัวโต แต่อยู่ที่น้ำพริกแกงส้มโขลกเอง และนำมาละลายน้ำที่เคี่ยวกับก้างปลาข้ามคืน ใส่ผักสดประจำฤดูกาล และชะอมชุบไข่ทอด ที่อมน้ำแกงไว้จนชุ่มฉ่ำ



- 47 แกงป่า ใท้ 250. เนื้อ 440. กุ้ง 420.  
แกงไทยโบราณ รสจัดจ้านร้อนแรง เราตัดเครื่องแกงป่า  
ในน้ำมันให้หอม ใส่ผักสารพัดชนิด ที่ขาดไม่ได้คือ  
ใบกะเพราป่า กระชาย และพริกไทยอ่อน



- 48 แกงส้มผลแตงโมอ่อนกับกุ้ง 280.  
แกงไทยที่ทุกวันนี้หาได้ยากยิ่ง เป็นถ้วยโปรดของคุณ  
คนข่าคนยายที่มีกรุงศรีขึ้นโต๊ะอยู่เสมอ เราเลือกใช้  
แตงโมอ่อนปอกเปลือก หั่นชิ้นพอดีคำ ต้มจนนุ่ม  
มีรสหวาน แกงกับกุ้งตัวโตๆ



- 49 แกงเหลืองปลากระบอก 390.  
กับมะละกอ

แกงเหลือง หรือที่เราเรียกว่าแกงส้มปักษ์ใต้  
ความอร่อยของแกงเหลือง ต้องมีรสชาติเผ็ด  
และเข้มข้น หรือที่ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ เรียกว่า  
“เผ็ดจนซูดบ”





30 แกงเผ็ดศรีสะเกษรสอ่อน

440

เซฟใช้เครื่องแกงเผ็ดรสอ่อนจากสูตรของเรา ผัดกับข้าวกะทิที่เคี่ยวจนแตกมัน ทอเมคิโปนโขลกหิว เติมน้ำว่า น้ดของผักรวมกับหมูสับเพื่อรวมโปนๆ และใบมะกรูด ลงท้ายด้วยเนื้อเคียวกับพริกขี้หนูสด



51

51 แกงเขียวหวาน  
ไก่-หมู 250. เนื้อ 440.

เรานำเครื่องแกงเขียวหวานสูตรเฉพาะ  
ของร้านข้าวมาผัด ใส่พริกขี้หนูสวน  
เพิ่มความหอม เสริมด้วยเนื้อสัตว์  
มะเขือใบมะกรูด โรยหน้าด้วย  
โหระพาก่อนเสิร์ฟ



52

52 แกงหมูเกี้ยว 250.

เป็นอีกแกงที่ทุกวันนี้อาหารกินได้ยาก  
เราเลือกใช้หมูสามชั้น ทนชั้นพอดีคำ  
ผสมกับเนื้อคอหมู ผัดกับเครื่องแกง  
ให้หอม เติมหะทิ และปรุงรสพร้อม  
ปลาเค็มอย่างที เคี่ยวจนนุ่ม ก่อนใส่  
ผักบุ้งไทย ใบมะกรูดฉีก น้ำมันงา  
คั้นสด และหัวมะกรูด ปรุงจนเข้ากัน

53 แกงเผ็ด  
ไก่-หมู 250. เนื้อ-เป็ดย่าง 440.

แกงเผ็ดตัวรับดั้งเดิม ที่เราใช้เครื่องแกงเผ็ด  
โขลกสดใหม่ ผัดในหัวกะทิที่เคี่ยวจนแตกมัน  
ใส่เนื้อสัตว์คุณภาพดี และมะเขือเจ้าพระยา  
หรือมะเขือพญา มะเขือพวง ใบโหระพา  
พริกชี้ฟ้าแฉลบพร้อมใบมะกรูดฉีก



53

แกงไทยที่อร่อยระดับโลก

เราชอบเครื่องแกงที่ผสมแล้วนำลง  
เคี่ยวในกะทิจนเหนียว ได้ลูกกระวาน  
ใบกระวาน นอกแคะที่เรานำมาใช้  
คือผ่านการทอดคั่วน้ำมันออก  
ก่อนเคี่ยวจนเปื่อยนุ่มในทางกะทิ  
เคี่ยวซ้ำอีกครั้งในแกงที่เคี่ยวมีวิธี  
ใส่มันฝรั่ง ทอมใหญ่ ถั่วลิสงคั่วเอง  
ปวยรสและโรยหน้าด้วยหอมเจียว





55 แกงกะหรี่ป่องแกะ 650.

ร้านข้าวทำนองแกะให้ไม่มีกลิ่น โดยนำไปย่างเอาไขมันออก ทอดจนหอม ก่อนใส่ในเครื่องแกงกะหรี่ป่องที่ผัดในหัวกะทิ ปรงด้วยน้ำปลาดี

56 พะแนง 16-หมู 250. เนื้อ 440. กุ้งแม่น้ำ 480.

แกงไทยโบราณนำลูกขี้เหล็กรสชาติหอม มัน เพราะมีส่วนผสมของถั่วลิสงโขลกลงไปด้วย เราเคี้ยวหัวกะทิจนแตกมัน ก่อนใส่เครื่องพะแนงลงผัด ใส่เนื้อสัตว์ที่เคี้ยวจนได้ที่แล้วลงไป

57 แกงปูใบชะพลู 690.

เป็นอีกหนึ่งรายการอาหารที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์จากใบชะพลู และหลากหลายสมุนไพรสดที่เป็นส่วนผสมเครื่องแกงเผ็ดที่ตำเองที่ร้าน เรานำพริกแกงมาปรงเดียวกับกะทิ จนเข้าที่แบบไม่ต้องกลัวกลิ่นเบรียจจากพริกแกง ก่อนเติมเนื้อปูชิ้นใหญ่ที่คัดพิเศษลงไป

58 วุ้นีปลาเนื้ออ่อน 700.

เป็นอีกแกงนำขลุกลีกลีของไทย ที่มาจากเสียงผัดเครื่องแกงดัง "วุ้นี" เราผัดเครื่องแกงเผ็ดในกะทิที่เคี้ยวจนแตกมันมีกลิ่นหอม ใส่กระชายลับ โหระพา ก่อนนำไปราดบนปลาเนื้ออ่อนทอดกรอบ



56



58