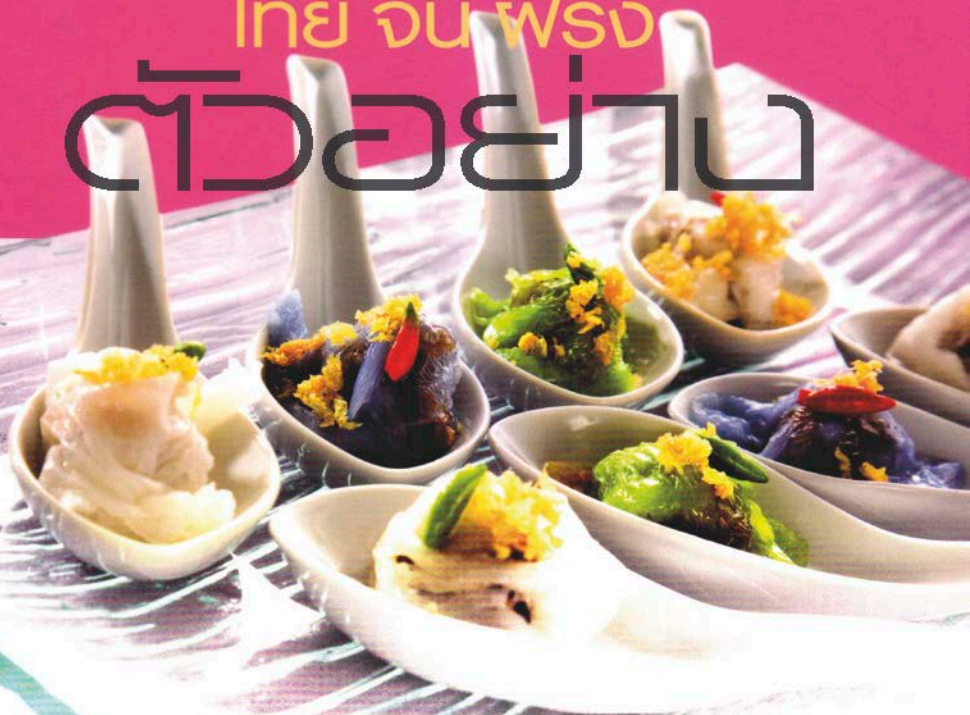


# อาหารว่าง ไทย จีน ฝรั่งเศส ตัวอย่าง





## อาหารว่าง ไทย จีน ผรั่ง

ISBN 978-974-16-7080-2

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2551 พิมพ์ครั้งที่ 2 กรกฎาคม 2552

จำนวนพิมพ์ 2,000 เล่ม

ราคา 165 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

### คณะผู้จัดทำ

ประธานบริษัท ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์ รองกรรมการผู้จัดการ จิรพันธ์ ทับเนียม  
ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์ ผู้จัดการฝ่ายผลิต จิรพันธ์ ทับเนียม ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราวณี พงษ์พันธ์

บรรณาธิการสำนักพิมพ์ น่าน หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการอาหาร ออบเชย ชิมสบาย บรรณาธิการ ศิลักษณ์ รอดอันต์  
กองบรรณาธิการ เขียวภา ชวีญชุษฎี, กษนุช กาญจนรัตน์กุล บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต

ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ พิณศักดิ์ แก้วใหญ่ ศิลปกรรม สุจินต์ บัวเพ็ญ ภาพประกอบ แสงแดดสตูดิโอ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เชื้ออนิธิกิจ, ประนอม กรองสี พิสูจน์อักษร วัลยา ทับทิมศรี

ฝ่ายการตลาด บุญเจริญ หมั่นศรี, ฉัตรชัย กางมันต์, ฝ่ายการเงิน ชลธิชา ชุ่มดวง, วรณี ทองสม,

มลิวรรณ เจนจบ หัวหน้าสายส่ง ชาญชัย พยอม ฝ่ายผลิต นภากร ชำชัยภูมิ, ยุทธชัย พิมพ์สาลี, กนกวรรณ สอนสุนทร

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81 พิมพ์ที่ พระณีการพิมพ์ โทร. 0-2803-2352-5

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ลาดพร้าว 94 ทาวน์ อิน ทาวน์ แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415 e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์ โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405 แฟกซ์ 0-2538-7576 e-mail : sdbooks@sangdad.com

## จากสำนักพิมพ์

อาหารว่างขึ้นกะฉิบกะร่อย หน้าตาน่าเอ็นดู หยิบกินง่าย ไม่ขวยเขิน เป็นอาหารระหว่างมือที่มือเข้า ก็ไม่ใช่ มือเที่ยงก็ไม่แข็ง มือเย็นไม่โซเซเลย

อาหารว่างนิยมทำให้รับประทานที่มาเยี่ยมเยียนกัน ในเวลาช่วงเช้าหรือช่วงกลางวัน เป็นประเพณีนิยมของคนไทยที่ว่า “แขกมาถึงเรือนชาน ไม่ว่าเวลาใด ต้องมีสำรับค้ำค้อนให้เลี้ยงดู” จึงเกิดเป็นอาหารว่างอย่างไทยขึ้น และต่อมาก็ได้กลายเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยด้วยในปัจจุบัน

ด้วยค่านิยมเดียวกัน กินอาหารแต่เบาๆเป็นการสังสรรค์ เป็นการแสดงความยินดี และเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย ซึ่งมีในหมู่ชนเหล่าอื่นๆด้วย ทั้งจีนและยุโรป

อาหารว่างจริงๆแล้วเป็นอาหารในวัฒนธรรม เพราะทำสวย แต่งน่ารัก ประคิดประดอยคิดค้น ออกมาหลายรูปแบบ ทำให้แปลกแยกไปจากอาหารธรรมดา

สำนักพิมพ์แสงแดด

ตุลาคม 2551





## สารบัญ

จากสำนักพิมพ์  
อาหารว่าง ไทย จีน ฝรั่งเศส

### ทอด

ขนมปังหน้ากุ้ง	20-21	5 กุ้งขาว	36-37
ทอดมันกุ้ง	22-23	ไก่ทอดงากรอบ	38-39
กุ้งชุบแป้งทอด	24-25	ปีกไก่ยัดไส้ทอด	40-41
เปาะเปี๊ยะทอด	26-27	ทอดมันข้าวโพด	42-43
ไก่ห่อใบเตย	28-29	ห่อหมกทะเลทอด	44-45
บอดนุ่หน้า	30-31	ฟองเต้าหู้ทอด	46-47
กุ้งทอดราดครีมมะนาว	32-33	ลูกชิ้นกุ้งคลุกงา	48-49
น่องไก่ทอดราดซอสซีอิ๊ว	34-35	เปาะเปี๊ยะกุ้ง หอยเชลล์ใส่ทรง	50-51
		ปูยัดไส้	52-53
		กุ้งวาชามิ	54-55
		แพนเค้กมันฝรั่ง	56-57
		ปลีกกล้วยชุบแป้งทอด	58-59

# CONTENTS

	ม้าอ้วน	84-85
	สาหร่ายพันห่ม	86-87
	ผักทองนึ่ง	88-89
	หัวไป	
	เปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม	92-93
	ข้าวตังหน้าตั้ง	94-95
	ข้าวตังยาพูน่า	96-97
	ข้าวตังเมี่ยงลาว	98-99
ดอกแคสดใส่ทอด	60-61	
ผักชุบแป้งทอด	62-63	
หอมใหญ่ทอด	64-65	
มันฝรั่งกรอบ	66-67	
ลาบเกี้ยวกรอบ	68-69	
นักเก็ตปลาสาหร่าย	70-71	
นึ่ง		
ขนมจีบ	74-75	
ก๋วยเตี๋ยวหลอด	76-77	
สาดูใส่ห่ม	78-79	
สาดูใส่กุ้ง	80-81	
ข้าวเกรียบปากหม้อ	82-83	
	ขนมปังกระเทียม	100-101
	หมูห่อเบคอน	102-103
	หอยเชลล์เผาทรงเครื่อง	104-105
	พิซซ่าใส่กรอกหน้าเห็ดรวม	106-107
	ทอดเทียมยาโรลแฮมน้ำพริกเผา	108-109
	หอยลายอบเนย	110-111
	มันฝรั่งเสี้ยวอบ	112-113
	ขนมถั่วแปบ	114-115
	ขนมปลากริมเผือก	116-117
	บัวลอยน้ำใส	118-119

อาหารว่างคือ อาหารที่รับประทานระหว่างมื้อ  
มิใช่กินจนอิ่มท้องอย่างในมื้ออาหารปกติ (meal)  
ไม่ว่าจะเรียก appetizers, hors d'oeuvres, snack หรือ finger food  
ทั้งหมดก็ล้วนเป็นอาหารว่างทั้งสิ้น

# ตัวอย่าง

## อาหารว่าง ไทย จีน ฝรั่งเศส



การรับประทานอาหารว่างจะอยู่ในช่วงระหว่างมื้อ  
อาหารหลัก คือ 10.00 น.-11.00 น. และ 14.00 น.-16.00 น.  
จึงนิยมมีอาหารว่างกินในระหว่างเวลาพักหรือไว้ใช้รับรอง  
แขกอย่างไม่เป็นทางการ หรือใช้เสิร์ฟระหว่างการประชุม  
หรือมาชุมนุมกันอย่างไม่เป็นทางการ

นอกจากนั้นอาหารว่างยังเป็นอาหารจัดเลี้ยง  
สังสรรค์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยงวันเกิด งานปีใหม่  
งานเลี้ยงในหมู่เพื่อนสนิทญาติพี่น้อง หรือเพื่อนร่วม  
งาน อาหารจัดเลี้ยงเน้นที่อร่อย รับประทานง่าย และจัด  
แต่งสวยงาม



ทอด

อาหาร

# ขนมปังหน้ากุ้ง

เนื้อกุ้งสับ 100 กรัม, เนื้อหมูส่วนสะโพกสับ  $\frac{1}{4}$  ถ้วย  
รากผักชีหั่น 3 ราก, กระเทียมไทยกลีบเล็ก 9 กลีบ  
พริกไทยเม็ด 10 เม็ด, ไข่ไก่ 1 ฟอง, ซีอิ้วขาว 1 ช้อนชา  
เกลือสมุทร  $\frac{1}{4}$  ช้อนชา, ขนมปังแชนดิวซ์ตัดขอบหั่นครึ่งฝั่งพอหมด 4 แผ่น  
ไข่ไก่ตีพอเข้ากัน 1 ฟอง, งามขาว  $\frac{1}{4}$  ถ้วย, น้ำมันพืช 4 ถ้วย  
หางกุ้งสำหรับตกแต่ง, น้ำจิ้มบ๊วยเจียง



การผึ่งขนมปังให้  
แห้งหมาดก่อน  
ทาน้ำกุ้งมีซอติ  
คือ ขนมปังจะ  
แข็งตัว ทำให้ทา  
น้ำกุ้งได้ง่าย  
และเมื่อทอดจะ  
ไม่อมน้ำมัน

๑ ทำหน้ากุ้งโดยผสมเนื้อกุ้งกับเนื้อหมูสับเข้าด้วยกันใส่อย่างผสม ไข่กลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทย เข้าด้วยกันให้ละเอียด ตักใส่อย่างกุ้ง ผสมให้เข้ากัน ต่อยไข่ใส่ ใส่ซีอิ้วขาว เกลือ นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน

๒ แบ่งส่วนผสมหน้ากุ้งออกเป็น 8 ส่วนเท่าๆกัน ทาแต่ละส่วนตรงกลางของขนมปังโดยให้ ตรงกลางนูนเล็กน้อย จากนั้นนำหางกุ้งมายัดใส่ตรงกลางแล้วหุ้มปิดให้เรียบ ทำจนหมด ทาด้าน หน้าด้วยไข่ไก่ที่ตีบางๆ โรยงามขาวให้ติดทั่ว ใส่ถาด พักไว้

๓ ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลางจนร้อน ใส่ขนมปังคิดว่าหน้าลงทอดจนเหลือง กลับอีกด้าน ทอดต่อจนเหลืองทั่ว ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน

๔ จัดใส่จานหรือถาด เสริฟกับน้ำจิ้มบ๊วยเจียง





တီထွင်မှု

# หนังสือชุดสารพัดรส มีวางจำหน่ายแล้ว ดังนี้



# ตัวอย่าง



ISBN 978-974-16-7080-2



9 789741 670802

ราคา 165 บาท

บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์)

ถนนลาดพร้าว แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กทม. 10310

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : [marketing@sangdad.com](mailto:marketing@sangdad.com) [www.sangdad.com](http://www.sangdad.com)