

ไข่เค็ม

ไข่เค็มเป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่นิยมในการบริโภคของคนไทย ในทุกภูมิภาค การผลิตไข่เค็มนั้นก็มีส่วนที่ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน การทำไข่เค็มมี 2 วิธี คือ ไข่เค็มดอง และ ไข่เค็มพอกดิน

1. ไข่เค็มดอง

วัสดุอุปกรณ์

1. ขวดโหลแก้ว
2. เกลือเม็ด 1 ส่วน
3. น้ำ 3 ½ ส่วน
4. ไข่เป็ด
5. ถูร้อนชนิดใส
6. สมุนไพรขมิ้นชัน

วิธีทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด เช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด
2. ต้มเกลือกับน้ำ อัตราส่วน 1: 3 ½ ให้เดือด โขลกขมิ้นชัน แล้วใส่ลงไปใต้น้ำเกลือต้มเดือด คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
3. เรียงไข่เป็ดที่ล้างไว้ในขวดโหล เทน้ำเกลือที่ต้มไว้ลงไปจนท่วมไข่ ใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำมัดปากถุง

คณะผู้วิจัย: ผศ.ชมภู ยิ้มโต ผศ. สุวรรณิ อัจฉาณณรงค์

ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม อาจารย์อรอุมา คำแดง

กดทับไข่ให้จมในน้ำเกลือตลอดเวลา ปิดฝาขวด เก็บไว้ประมาณ 20-25 วัน

4. นำไข่มาต้มด้วยไฟแรงปานกลางประมาณ 25-30 นาที ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น



ภาพที่ 1 ไข่เค็มดอง

2. ไข่เค็มพอกเกลือดำ

วัสดุอุปกรณ์

1. ไข่เป็ด
2. เกลือป่น 360 กรัม
3. ดินจอมปลวก 490 กรัม
4. น้ำสะอาด 150 กรัม
5. สมุนไพร ข่าและใบ หรือ ตะไคร้และใบ 350 กรัม
6. ไข่ไก่กลบดำ

วิธีทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด เช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด
2. หั่นสมุนไพรพร้อมใบ แล้วโขลกพอหยาบ
3. ผสมเกลือ น้ำดิน และสมุนไพร นวดให้เข้ากันในอ่างผสม
4. นำดินผสมมาพอกบนไข่เป็ดให้ทั่วเสมอกันหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร
5. นำไข่พอกดินมาคลุกกับไข่ไก่กลบดำอีกครั้ง
6. เก็บไข่พอกใส่ในถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่น วางในที่อากาศถ่ายได้ดี 7-10 วัน นำมาทอด และ 18-25 วัน นำมาต้มด้วยไฟแรงปานกลางประมาณ 25-30 นาที



ภาพที่ 2 ไข่เค็มพอกเกลือดำ

3. ไข่เค็มพอกขุยมะพร้าว

วัสดุอุปกรณ์

1. ไข่เป็ด
2. เกลือป่น 360 กรัม
3. ดินจอมปลวก 490 กรัม
4. น้ำสะอาด 150 กรัม
5. สมุนไพร ข่าและใบ หรือ ตะไคร้และใบ 350 กรัม
6. ขุยมะพร้าว

วิธีทำ

1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด เช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด
2. หั่นสมุนไพรพร้อมใบ แล้วโขลกให้พอสวยๆ
3. ผสมเกลือ น้ำดิน และสมุนไพร นวดให้เข้ากันในอ่างผสม
4. นำดินผสมมาพอกบนไข่เป็ดให้ทั่วเสมอกันหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร
5. นำขุยมะพร้าวแช่น้ำ 1 ชั่วโมงแล้วกรองด้วยกระชอนป้อน้ำออกให้หมด
6. นำไข่พอกดินมาคลุกกับขุยมะพร้าวทับอีกครั้ง
7. เก็บไข่พอกใส่ในถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่น วางในที่อากาศถ่ายได้ดี 7-10 วัน นำมาทอด



ภาพที่ 3 ไข่เค็มพอกขุยมะพร้าว