

ต้มยำกุ้ง



วัตถุดิบ (4 ที่คนปริมาณ)	
กุ้ง	300 กรัม
เห็ด	100 กรัม
มะนาว	4 ลูก
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
นม	100 ซีซี
ผงสำเร็จทำน้ำต้มยำกุ้ง	1 ชอง
น้ำเปล่า	480 ซีซี



【วิธี】

ต้มยำ

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

ค้นหา

สารานุกรมประเทศไทย...

ต้มยำกุ้งต้มยำ (Tom Yum) เป็นอาหารประเภทแกง เป็นอาหารคาวที่รับประทานกับข้าวสวย รับประทานกัน

ทั่วทุกภาคในประเทศไทย เน้นรสชาติเปรี้ยวและเผ็ดเป็นหลัก

จะออกเค็มและหวานเล็กน้อย

ชาวต่างชาติรู้จักต้มยำในรูปแบบของ ต้มยำกุ้ง มากกว่าต้มยำชนิดอื่นๆ โดยต้มยำจะใส่น้ำสัตว์อะไรก็ได้ เช่น กุ้ง หมู ไก่ ปลา หัวปลา หรือจะไม่ใส่น้ำสัตว์เลยก็ได้

ผักที่นิยมใส่มากที่สุดในต้มยำได้แก่ ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า พริก ผักอื่นๆ

ที่นิยมใส่รองลงมาได้แก่ มะเขือเทศ เห็ดหูหนู เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า หัวปลี ใบผักชี ส่วนเครื่องปรุงที่จำเป็นต้องใส่คือ มะนาว น้ำปลา น้ำตาล น้ำพริกเผา

บางที่ก็นิยมใส่นม หรือกะทิลงไปนั้น ใส่เพื่อให้รสชาติกลมกล่อมขึ้น มักจะเรียกว่า ต้มยำน้าข้น ต้มยำกุ้ง นั้น นิยมใส่มันกุ้งลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นกุ้ง

ต้มยำหัวปลา มักจะไม่นิยมใส่นม

ถ้าเป็นต้มโคล้งจะใส่น้ำมะขามเปียกแทนน้ำมะนาว และจะใส่หอมแดงสดลงไปด้วย