



ไส้กรอกเปรี้ยว

ส่วนผสม

หมูสับ 500 กรัม

มันหมู 250 กรัม

หนังหมู 100 กรัม

ข้าวสวย 3 ถ้วยตวง

กระเทียมสับ 6 หัว

เกลือ 1 ช้อนชา

ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาล 1 ช้อนชา

น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ

ไส้หมูล้างสะอาด

วิธีทำ

ล้างไส้หมูให้สะอาดโดยกลับด้านในออกมาล้างด้วยเกลือและแปรงสีฟันเพื่อล้างเมือกออกไม่ให้มีกลิ่นคาว ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้ววางพักไว้ให้แห้ง

นำเนื้อหมู มันหมูและหนังหมูผสมเข้าด้วยกัน ใส่เกลือและน้ำตาลตามชอบไปเรื่อยๆ จนเหนียว แล้วใส่ข้าวสวยกับกระเทียมสับลงไปคลุกด้วยกัน

เสร็จแล้วนำก็นำไปอัดไส้ แล้วนำเชือกมาผูกให้เป็นปล้องเท่าๆ กัน

หมกทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน แล้วนำออกมาผึ่งลม 2-3 วัน

เมื่อครบเวลา ก่อนที่จะนำไปทอดหรือปิ้ง ให้ใช้ไม้แหลมจิ้มให้ทั่วเพื่อไล่ลมออก กันไส้กรอกแตกเวลาโดนความร้อน

การเก็บรักษาไส้กรอกอีสาน

ไส้กรอกสดหรือไส้กรอกไม่เปรี้ยว เมื่อซื้อไปควรตากให้แห้งอย่างน้อย ประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพราะเวลาตัดเป็นคู่ไส้กรอกข้างในจะไม่ไหลออก หากยังคั่วไฟเตาอย่างไม่คล่องควรย่างไฟอ่อนก่อน เมื่อคล่องค่อยไฟแรง ไส้กรอกวันเส้นควรไฟอ่อนถึงปานกลางเพราะวันเส้นไวกับไฟแรง อาจแตกได้

ไส้กรอกเปรี้ยว สามารถตัดเสียบขายได้เพราะตากข้ามวันแล้วการเช็ดตัวได้ที่ ใช้ไฟแรงได้

วิธีเก็บไว้ในตู้แช่แข็ง หากนำออกมาใช้ ควรให้ไส้กรอกคลายความเย็นก่อน แล้วตากให้แห้ง

วิธีเก็บไว้ในถังแช่น้ำแข็ง ก่อนนำแช่ปิดปากถุงให้สนิทเพื่อไม่ให้น้ำแข็งที่ละลายไหลเข้าไปในไส้กรอก อาจทำให้ไส้กรอกแฉะและ

วิธีเก็บในตู้เย็นบ้าน แช่ไว้ก็ทำให้ไส้กรอกออกรสเปรี้ยวที่ละนิด หากลูกค้าอยากทำไส้กรอกสดเป็นไส้กรอกเปรี้ยวหน่อย

วิธีทำไส้กรอกเปรี้ยว ลูกค้าซื้อไส้กรอกสด แล้วนำตากผึ่งแดดหรือในที่ร่ม ตากข้ามคืนหนึ่งคืน ก็จะเปรี้ยวมาก

การตากไส้กรอกช่วงหน้าฝนให้ระวังละอองฝนอาจเกาะที่ผิวไส้กรอก เวลาอย่างอาจแตกได้



กศน.ตำบลผาบึง

หลักสูตร ไส้กรอกอีสาน



กศน.อำเภอวังสะพุง

สำนักงาน กศน.จังหวัดเลย

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

ไส้กรอกอีสานลูกกลม ๆ เปี้ยวนิด ๆ อย่างแล้วหอม
กินกับผักสดยิ่งอร่อย ถ้าใครอยากลองทำกินเองที่บ้านเรามีวิธี
ทำไส้กรอกอีสานแบบโฮมเมดง่าย ๆ

ไส้กรอกอีสาน

ส่วนผสม ไส้กรอกอีสาน

- หมูและมันหมู 1 กก.
- ข้าวสุก 2 ถ้วย (พักไว้จนเย็น)
- ไส้หมูสำหรับยัดไส้ 100 กรัม
- รากผักชี 3 ราก
- กระเทียม 20 กลีบ
- พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

นำพริกไทยดำและพริกไทยขาวใส่ลงในครก วันนี้อธิบายสองอย่าง



กระเทียมสด ตำใช้ 2 หัวใหญ่ น่าจะประมาณ 20 กลีบ



ใส่รากผักชี (ถ้ามี)



นำหมูที่บดแล้วมาผสมกับกระเทียม พริกไทย และรากผักชีที่ตำไว้
ปรุงรสด้วยเกลือ ผงปรุงรส และน้ำตาลทราย



ผสมให้เข้ากัน นวดไปสักประมาณ 5 นาที



ใส่ข้าวหุง เสร็จแล้วผสมข้าวกับหมูให้เข้ากัน



ในการยัดด้วยการใช้เครื่องยัดไส้เลย จะสะดวกกว่า ถ้าใครไม่มีใช้
ขวดน้ำเปล่า ตัดตัวขวดให้เหลือแค่ตรงปากขวด



ทำเป็นข้อกัน โดยจะใช้เชือกผูกก็ได้ เลือกขนาดใหญ่-เล็กตามชอบ
ตาจะไม่ใช้เชือกและไม่ทำแบบยาวมาก ทำเป็นข้อเล็ก ๆ พอดี

