





น้ำพริกกุ้งสด



กุ้งแช่ปวยเตียมหั่นชิ้นเล็ก
4 ตัว



หอมแดง
4 หัว



น้ำตาลทราย
1 ชต



กระเทียม
4 หัว



กะปิ
2 ชต



น้ำปลา
เล็กน้อย



พริกขี้หนูสวน
10 เม็ด



มะนาว
2-3 ผล

ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง



ส่วนผสม

- กุ้งสด
 - แกะเปลือก 12 ตัว
 - ไข่ไก่ 2 ฟอง
 - น้ำเปล่า 1 ถ้วย
 - เกลือ 1 ชช
 - ซอสปรุงรส 1 ชต
 - ต้นหอมซอย
- สำหรับโรยหน้า

ตำ ไทย



- 🍅 มะละกอดิบสับ 2 กำมือ
- 🍅 มะเขือเทศ 2 ลูก
- 🍅 พริกขี้หนู ตามชอบ
- 🍅 กระเทียม 4 กลีบ
- 🍅 หัวผักกาด 2 หัว
- 🍅 หัวปลีสดคั่ว ตามชอบ
- 🍅 กุ้งแห้ง ตามชอบ
- 🍅 น้ำปลา 1 ½ ชต.
- 🍅 น้ำตาลปีบ 1 ½ ชต.
- 🍅 น้ำมะนาว 3 ชต.

ตำ ແຕງ



- 🍅 ແຕງຮ້ານ 1 ລູກ
- 🍅 ຟຣິກຈີ່ໝູ ຕາມຮວບ
- 🍅 ກະເຫຼີມ 4 ກລິບ
- 🍅 ມະເຮືອເກສ 2 ລູກ
- 🍅 ຕົ້ວຝັກຍາວ 1 ຝັກ
- 🍅 ນ້ຳປາຣ້າ 2 ຫຕ.
- 🍅 ກຸ້ງແຮ້ງ ຕາມຮວບ
- 🍅 ນ້ຳມະຈາມເປີຍກ 2 ຫຕ.
- 🍅 ນ້ຳມະນາວ 2 ຫຕ.
- 🍅 ນ້ຳຕາລປີບ 1 ຫຕ.
- 🍅 ຕົ້ວລີສງຄົ້ວ ຕາມຮວບ

ผัดไทยหมี่กรอบ

“ส่วนผสม”

 เส้นหมี่	150 g
 กุ้งขาว	6 ตัว
 ถั่วงอก	1/2 ถ้วย
 ใบกุยช่าย	3 ต้น
 ไข่เป็ด	1 ฟอง
 เต้าหู้เหลือง	1 ก้อน
 หอมแดงซอย	2 หัว
 น้ำตาลทราย	1 ชต.
 น้ำมะขามเปียก	1 ชต.
 น้ำปลา	1 ชช.
 ถั่วงอก	
 น้ำมันพืช	



ต้มยำกุ้ง

ส่วนผสม



 กุ้งแม่น้ำ	ตามชอบ
 เห็ดฟางผ่าครึ่ง	ตามชอบ
 พริกขี้หนู	1 ชต.
 ใบมะกรูดฉีก	4 ใบ
 วุ้นเส้นแฉ่น	ตามชอบ
 ตะไคร้หั่น	4 ก้าน
 ผักชีโรยหน้า	
 น้ำพริกเผา	1 ชช
 มะนาว	1 ลูก
 กระเทียมนึ่งบด	½ ถ้วย
 น้ำตาล	½ ชต
 น้ำปลา	2 ชต
 เกลือ	1 เล็กน้อย
 น้ำซุป	4 ถ้วย

แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด

ส่วนผสม

- 🔥 กุ้งขาว 220g
- 🔥 ชะอม 90g
- 🔥 ผักกาดขาวหั่น 110g
- 🔥 ไข่ไก่ 4 ฟอง
- 🔥 พริกแกงส้ม 1 ถ้วย
- 🔥 น้ำมะขามเปียก 3 ชต
- 🔥 น้ำปลา 3 ชต
- 🔥 น้ำตาลปีบ 2 ชต
- 🔥 น้ำมะนาว 2 ชต
- 🔥 น้ำมันพืชสำหรับทอด



กุ้งผัดพริกแกง

ส่วนผสม

- 🔥 กุ้งสด 210g
- 🔥 น้ำพริกแกงเผ็ด 3 ชต
- 🔥 น้ำมันพืช 2 ชต
- 🔥 ถั่วงอกยาว 1 ถ้วย
- 🔥 น้ำซุปลูก 1/2 ถ้วย
- 🔥 น้ำตาลปีบ 2 ชช
- 🔥 น้ำปลา 2 ชต
- 🔥 น้ำมันหอย 3 ชต
- 🔥 พริกชี้ฟ้าแดง ตามชอบ
- 🔥 ใบมะกรูดซอย ตามชอบ



แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด

ส่วนผสม

- 🔥 กุ้งขาว 220g
- 🔥 ชะอม 90g
- 🔥 ผักกาดขาวหั่น 110g
- 🔥 ไข่ไก่ 4 ฟอง
- 🔥 พริกแกงส้ม 1 ถ้วย
- 🔥 น้ำมะขามเปียก 3 ชต
- 🔥 น้ำปลา 3 ชต
- 🔥 น้ำตาลปีบ 2 ชต
- 🔥 น้ำมะนาว 2 ชต
- 🔥 น้ำมันพืชสำหรับทอด





ตำข้าวโพด

ส่วนผสม

- | | | | |
|--------------|--------|--------------|---------------|
| 🔍 กุ้งสด | 7 ตัว | 🔍 กระเทียม | 4 กลีบ |
| 🔍 น้ำตาลปีบ | 1 ชต | 🔍 มะนาว | 1 ลูก |
| 🔍 ถั่วงอก | 1 ชต | 🔍 มะเขือเทศ | 3 ลูก |
| 🔍 น้ำปลา | 2 ชต | 🔍 ข้าวโพดต้ม | 1 ฝักขนาดใหญ่ |
| 🔍 ถั่วงอกยาว | ตามชอบ | | |
| 🔍 พริก | 6 เม็ด | | |

กุ้งทอดกระเทียม



ส่วนผสม

🍗 กุ้งขาว

แกะเปลือก 12 ตัว

🍗 กระเทียม 14 กลีบ

🍗 รากผักชี 6 ต้น

🍗 พริกไทยขาว 2 ชช

น้ำพริกกะปิหวาน

ส่วนผสม

- กะปิ 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ 2 ถ้วย
- หอมแดงซอย 1 ถ้วย
- พริกชี้หนูซอย 2 ชต
- กุ้งแห้ง ตามชอบ
- มะม่วงเปรี้ยว ตามชอบ





จ้าวย่า

ส่วนผสม

- | | | |
|----------------|------------------------|-------------------|
| 🌶️ กุ้งแห้งป่น | 🌶️ พริกป่น | 🌶️ ตะไคร้ซอย |
| 🌶️ เส้นหมี่ขาว | 🌶️ น้ำจ้าวย่าสำเร็จรูป | 🌶️ ใบมะกรูดซอย |
| 🌶️ ซีอิ๊วดำ | 🌶️ จ้าวสวยหุงสุกเม็ด | 🌶️ ใบบัวบกซอย |
| 🌶️ จ้าวตึงทอด | 🌶️ เริ่ดสวย | 🌶️ ใบชะพลูซอย |
| 🌶️ มะพร้าวคั่ว | 🌶️ ตัวผักยาวซอย | 🌶️ ตัวงอกถัสดหาง |
| 🌶️ มะนาว | 🌶️ ตัวพูซอย | 🌶️ แตนกวาหั่นแฉ่น |

น้ำพริกกะปิกุ้งสด

ส่วนผสม



🦐 กุ้งต้มสุก	12 ตัว
🦐 พริกชี้หนู	ตามชอบ
🦐 กระเทียม	12 กลีบ
🦐 กะปิ	2 ชต
🦐 น้ำตาลปีบ	2 ชต
🦐 มะเขือพวง	2 ชต
🦐 น้ำปลา	2 ชต
🦐 น้ำมะนาว	4 ชต
🦐 น้ำต้มสุก	3 ชต

หมี่ยำกุ้งสด

“ส่วนผสม”

 หมูยอ	1 ห่อ
 เส้นหมี่	1/2 ห่อ
 กุ้ง	500 g
 น้ำมะนาว	2 ชต.
 น้ำเชื่อม	1 ชต.
 น้ำปลา	2 ชต.
 พริกเผา	1 ชต.
 พริกป่น	ตามชอบ
 หอมแดง	ตามชอบ
 แครอทหั่น	ตามชอบ





ผัดสะตอ กุ้งสด

ส่วนผสม

🌶️ น้ำพริกแดง

5 ชต

🌶️ น้ำมันพืช

1 ชต

🌶️ กุ้งสด

200g

🌶️ หมูสับ

200g

🌶️ น้ำตาลทราย

1 ชต

🌶️ น้ำปลา

2 ชต

🌶️ สะตอ

150g

ແກງສັມກວາງຕຸ້ງລູກຮີນກຸ້ງ

ສ່ວນປະສົມ

- ລູກຮີນກຸ້ງ 8 ລູກ
- ນ້ຳຟຣິກແກງສັມ 1 ຈືດ
- ກະຮາຍບດ 1 ຈືດ
- ສິວໄຮເກົ້າ
ຝານບາງໆ 4 ຮີນ
- ຝັກກວາງຕຸ້ງຮີນ 4 ຕັນ
- ນ້ຳມະຈາມເປັຍກ 2 ຫຸດ
- ນ້ຳປາ 2 ຫຸດ
- ນ້ຳຕາລປີບ 1/2 ຫຸດ



ส่วนผสม

-
- Ingredients shown:
- Shrimp (raw)
 - Eggs (3)
 - Sugar (100% refined sugar)
 - Flour (all-purpose)
 - Corn (sweet corn)
 - Baking Soda (McGarrett's)
 - Ground Black Pepper
 - Onion Powder
 - Garlic Powder
 - Shrimp Seasoning
 - Shrimp Powder
 - Shrimp Oil
 - Shrimp Butter
 - Shrimp Sauce
 - Shrimp Paste
 - Shrimp Seasoning
 - Shrimp Powder
 - Shrimp Oil
 - Shrimp Butter
 - Shrimp Sauce
 - Shrimp Paste