



Phetchaburi  
City of Gastronomy

# + ก๋วยเตี๋ยว ใส่ซอสพริก



Gimmick  
ของเมืองเพชร



เที่ยวเมืองเพชร เห็นร้านอาหารตั้งขวดซอสพริกเอาไว้ตามโต๊ะ  
อย่าได้ผลิผลามาไปสั่งหอยทอดเขียวนะ ที่เห็นขวดซอสพริกตั้งเรียงราย  
ไว้อย่างนั้นนะส่วนใหญ่เป็นร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง



น้ำตาลหวานออร์แกนิก

พริกแห้งเม็ดจืด!!

ซอสพริกเมืองเพชร รสจัดจ้าน ผลิผลเฉพาะถิ่น  
ผสมคลุกเคล้าได้รสชาติ "นึ่ง" จนลิ้มไม่ลง

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงของคนเมืองเพชร คือก๋วยเตี๋ยวที่มีน้ำซุปลีเข้มข้นกรุ่นอันเป็นส่วนผสมของน้ำตาลโตนด  
และซอสปรุงรสสูตรท้องถิ่น ก๋วยเตี๋ยวตระกูลนี้มีให้เลือกทั้ง หมู เนื้อ ไก่ มีขายอยู่ทั่วเมืองเพชร

**Gimmick** สำคัญคือการใส่ซอสพริกปรุงรสให้เข้มข้น เปรี้ยว  
เผ็ด หวาน จะใส่มากใส่น้อยตามใจผู้ทาน ทางร้านมีขวดซอสพริกวางไว้บริการทุกโต๊ะ  
ใครไม่เคยก็ลองดู คนเพชรบุรีเขาบอกว่าแบบนี้ "อร่อยจัด"





Phetchaburi  
City of Gastronomy

# ลอดช่อง น้ำตาลชั้น หวานละลายสไต้ล้เด็กเพชร



เด็กแพ็ด  
"หวาน น้ำ เก็น"

คาราเมล  
จากน้ำตาลโตนด

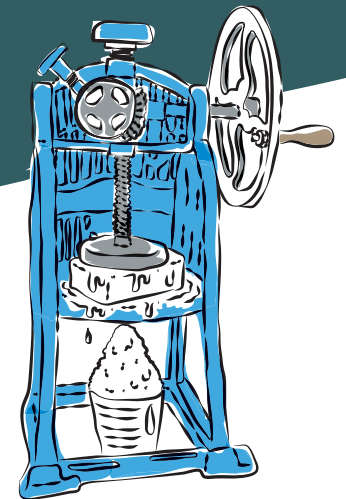


ลอดช่องน้ำตาลชั้นของคนเมืองเพชร  
แตกต่างจากลอดช่องสิงคโปร์ทั่วไปที่ใช้  
น้ำเชื่อมชูรสหวาน แต่สูตรเมืองเพชรใช้  
"น้ำตาลชั้น"

ซึ่งเป็นคาราเมลจากน้ำตาลโตนดราดลงบนน้ำแข็งให้ค่อย ๆ ซึมลงไป  
หาเส้นลอดช่องเมื่อได้สัมผัสถึงความหอมหวานของน้ำตาลโตนดผสม  
กับเส้นลอดช่องเหนียวนุ่มและน้ำแข็งบดละเอียด ความ "ฟิน" ก็อุบัติ  
ขึ้นในปากทันที



ลอดช่องเหนียวนุ่ม  
สไต้ล้ลอดช่องสิงคโปร์ที่  
ใครๆ ก็รู้จักกันดี แต่ที่นี่คือ  
เมืองเพชร จึงเป็นลอดช่อง  
สูตรเด็ดไม่เหมือนใคร





Phetchaburi  
City of Gastronomy



# ขนมจีน ทอดมันคำเดียวรู้เรื่อง

คนเพชรเขาบอกว่า  
มันอร่อยดี

กินอย่างคนเมืองเพชร เมนูอาหารจับคู่กันระหว่าง “ขนมจีน” กับ “ทอดมัน” ราคาน้ำจิ้มสูตรเด็ด หนึ่งในวัฒนธรรมการกินของคนเมืองเพชร ทอดมันปลาอินทรี เนื้อปลาทะเลบดละเอียดผสมกับเครื่องพริกแกงเผ็ด คลุกเคล้าใบกะเพรา ทอดในน้ำมันร้อน ๆ สุกได้ที่ ทอดมันเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ กินคู่กับเส้นขนมจีน



เผ็ด VS หวาน  
พื้่นเวอร์

ราดด้วยน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่มีส่วนผสมของพริกสด น้ำส้ม เกลือ ใส่ความหวานจากน้ำตาล ประสานความอร่อยได้อย่างลงตัว



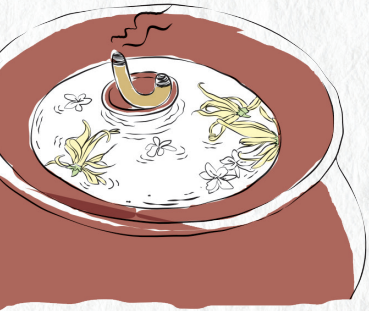


# ข้าวแช่

## ไม่ใช่ข้าวต้ม



อย่าผสมกับลงในข้าว

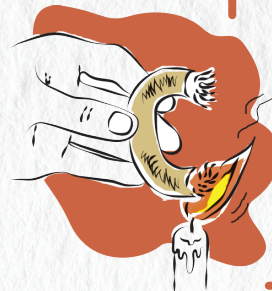
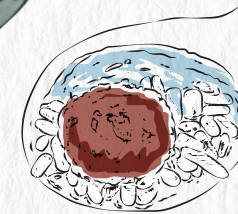


ข้าวแช่เป็นอาหารว่างอย่างโบราณ นิยมรับประทานในฤดูร้อน "ข้าวแช่" คือข้าวแช่น้ำ ใช้ข้าวสุกขัดจนหมดขางใส่น้ำอบดอกไม้ควั่นเทียนหอมเย็นชื่นใจ

ความหอมหวานน้ำตาลโตนด  
ผสมกับเกลือสมุทร  
สำหรับอาหารสำหรับชาววัง



สูตรของเมืองเพชรรับประทานคู่กับสามอย่าง ได้แก่ ลูกกะปิทอด ปลากระเบนผัดหวาน และไข่ไก่ปี๊ผัดหวาน ทุกร้านเสิร์ฟมาในสำรับจานเชิงซ้อนทองเหลืองแบบโบราณ และมีให้ทานตลอดทั้งปี



จะทานข้าวแช่ให้ได้รสชาติ ต้องตักข้าวเข้าปากแล้วตักกับตาม หรือจะตักกับก่อนแล้วข้าวตามก็ได้ แต่อย่าตักกับใส่ลงในถ้วยข้าวแบบข้าวต้ม เพราะจะทำให้ข้าวแช่มันเยิ้ม กลิ่นหอมของน้ำอบดอกไม้ควั่นเทียนเปลี่ยนไป ไม่หอมเย็นชื่นใจตามสไตล์การรับประทานข้าวแช่