

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันมาก ทำจากแผ่นแป้งก๋วยเตี๋ยวห่อหุ้มไส้ที่ประกอบด้วย เต้าหู้ กุนเชียง ถั่วงอก ฯลฯ แล้วรับประทานกับน้ำจิ้ม รสเปรี้ยว หวาน และเผ็ด



ส่วนผสม

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ทั้งแผ่น	๑/๒	กิโลกรัม
เต้าหู้แข็ง	๑	แผ่น
หมูบด	๒๐๐	กรัม
กุนเชียง	๒๐๐	กรัม
กุ้งแห้งทอด	๑๐๐	กรัม
ผักกาดหอม	๒๐๐	กรัม
ถั่วงอก	๑/๒	กิโลกรัม
ผักชี ต้นหอม	๑/๒	ถ้วยตวง
กระเทียมเจียว	๖	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	๑/๒	ถ้วยตวง
ผงพะโล้	๑/๒	ช้อนชา
เห็ดหอม	๑/๒	ถ้วยตวง



วิธีทำ

- นำเต้าหู้แข็ง หมูบด เห็ดหอม ต้มกับเครื่องพะโล้ ทิ้งให้เย็น นำเต้าหู้หั่นตามยาวพอดำ
- ทอดกุนเชียง พอเย็นหั่นตามยาวพอดำ
- กุ้งแห้ง ทอดกรอบ
- นำถั่วงอก ลวกน้ำร้อนพักไว้
- นำผักกาดหอม ผักชี ใบต้นหอม ล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นท่อนขนาด ๑ นิ้ว
- นำเส้นใหญ่หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด ๓ x ๓ นิ้ว ห่อก๋วยเตี๋ยวหลอดเป็นคำๆ แผ่นแผ่น เส้นใหญ่วางผักกาดหอม ถั่วงอกลวก เต้าหู้ หมูบด กุนเชียง โรยกุ้งแห้ง ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว เห็ดหอม ม้วนแผ่นเส้นใหญ่ ห่อเป็นคำ จัดเรียงใส่จานเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

วิธีทำน้ำจิ้ม

น้ำต้มจากข้อ ๑ ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว ผสมแล้วตั้งไฟ ยกขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น เติมพริกบดคนให้เข้ากันเวลารับประทานหยอดที่คำก๋วยเตี๋ยวหลอด