

รายงานโดย : บรรณารักษ์

รายละเอียด : นางสาวสมหมาย ดีทิพย์ ผอ.กศน.อำเภอเวียงป่าเป้า มอบหมายให้ นางสาว อนัญญา พินิจ บรรณารักษ์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการอ่านออนไลน์ 10 เมนูอาหารต้านโควิด-19 ผ่านทางเพจห้องสมุดประชาชน "เฉลิมราชกุมารี" อำเภอเวียงป่าเป้า วันที่ 16 เมษายน 2563 ห้องสมุดประชาชน "เฉลิมราชกุมารี" อำเภอเวียงป่าเป้า เพื่อส่งเสริมการอ่านและการเรียนรู้



ส่วนผสม

- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ห่อ, ไข่ไก่ 1 ฟอง, กุ้งขาว (ใส่ตามความชอบ), ข่าหั่นเป็นแว่นเล็ก ๆ, ตะไคร้ซอย 1 ต้น, ใบมะกรูดซอย 2 ใบ, ผักชีฝรั่งซอย (ซอยโต๊ะ) 1 ช้อนโต๊ะ, ผงปรุงรสต้มยำ 1 ช้อน

วิธีทำ

- ตอกไข่สดใส่ชาม ใส่ไข่แดงให้เข้ากัน จากนั้นใส่ผงปรุงรสต้มยำแล้วคนให้เข้ากันอีกที ก่อนใส่เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้มสุก และกุ้งขาวลงไป โรยหน้าด้วย ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด



ส่วนผสม

- กว๊ายเตี๋ยวเส้นใหญ่ 150 กรัม, หมูสับ 100 กรัม, แครอท หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า อย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ 2 ช้อนชา, น้ำมัน 1/2 ถ้วยตวง, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา, ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วดำ 1/2 ช้อนชา, แป้งมันสำปะหลัง หรือแป้งข้าวโพดผสมน้ำเปล่าเล็กน้อย



ส่วนผสม

- มาผา, ปลาหมึก, ปูอัด, ลูกชิ้น, พริกชี้หนู, น้ำตาลทราย, น้ำมัน, มะนาว, มะเขือเทศ

วิธีทำ



ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 2 ลิตร, คนอร์ซุปหมูก้อน 1 ก้อน, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ 2 ช้อนชา, น้ำตาล 1 ช้อนชา, แครอท, เห็ดหูหนูดำ, กระเทียม, พริกไทย

วิธีทำ

- วกกวนน้ำปลี๊ดใส่ไข่ขาวและแครอท ใช้ไฟอ่อนจนเดือด