

ปลาตะเพียน

อุปกรณ์

1. มะละกอดิบ หรือห่าม
2. มีดแกะสลัก
3. มีดบาง

วิธีทำ

1. มะละกอปอกเปลือก ผ่าครึ่งตามยาว ปาดเจียนบาง ๆ เป็นเส้นยาว กว้างประมาณ 0.8-1 ซม. 1 ตัว ใช้ 2 เส้น นำหนึ่งเส้นมาพันรอบนิ้ว 2 ครั้ง เอานิ้วออกจะมี 2 วง
2. ทบครึ่งอีกเส้น สอดเข้ากลางวงแรก และสวมเข้ากลางวงที่ 2
3. จับปลายเส้นสวมเส้นล่าง พับข้ามวงแรก สอดปลายในวงที่ 2 พลิกกลับ จับปลายเส้นสวมอีกเส้น พับข้ามเส้นสานด้านขวา สอดปลายกับห่วง ค่อย ๆ ขยับเส้นมะละกอให้แน่น
4. ตัดหยักปลายเส้นมะละกอทั้ง 4 ด้าน

เทคนิคการประกอบรักษา

เมื่อसानเสร็จแช่น้ำเย็น 5 นาที มะละกอจะสดชื่น

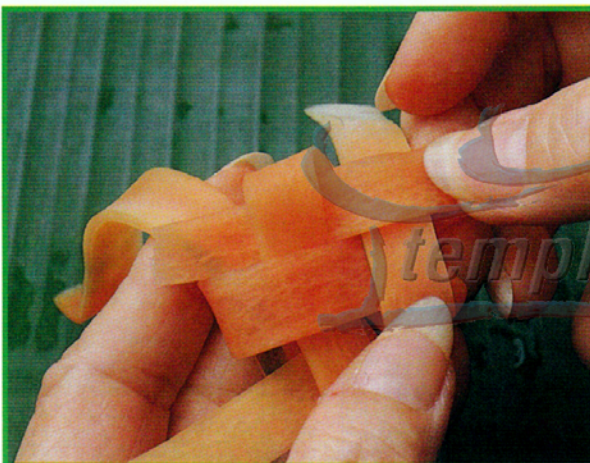
1



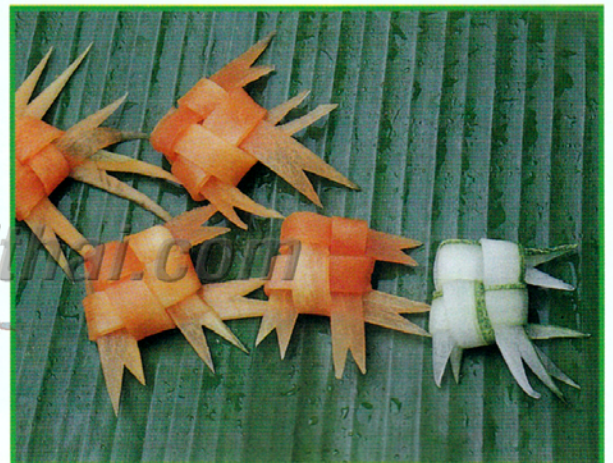
2



3



4



Pla Ta Pien

Supplies

1. a long papaya, green or half-ripe
2. a fruit carving knife
3. a paring knife

Instructions

1. Peel the papaya and cut it in half along the length. Slice the papaya into long thin strips. Each strip has the width of approximately 0.8-1 centimeter. Use 2 strips to make a Pla Ta Pien (Silver Barb fish). Curl a strip around 3 fingers twice to make two circles. One circle is beside the other.
2. Take another strip of papaya and fold it in half to make a loop. Put the loop through the first circle and around the second circle of the first papaya strip.
3. Take an end piece of the loop and put it through the second circle. Flip the pattern bottom-side up and fold the other strip end over the right side and put it through the loop. Pull slowly each strip to make the pattern tight. The pattern will look like a fish with two fins and two tails.
4. Cut each end of the strips into 2 sharp tips to make fins and tail.

Suggestions

Once finished, soak the papaya fish in cold water for 5 minutes to refresh it.



น้ำพริกทรงเครื่อง วิธีทำหน้า 32
 Fancy Chili Dip For instruction, See p.32



พอบบานบุรีผสม
 วิธีทำหน้า 31
 Fancy Allamanda Bowl
 For instruction, See p.31