

ต้มยำกุ้ง

ต้มยำกุ้ง หมายถึง แกงที่ต้มสุกด้วยน้ำเปล่า พร้อมกับตะไคร้และใบมะกรูด ใส่กุ้ง (แต่เดิมใช้ กุ้งแม่น้ำขนาดใหญ่) ปัจจุบันใส่เห็ดเพิ่มเข้าไปด้วย เครื่องปรุงแต่งรสที่สำคัญประกอบด้วย พริกขี้หนูสวน น้ำปลาดี น้ำมะนาว ต้มยำกุ้ง เป็นอาหารสามรส นำด้วยรสเปรี้ยว ตามด้วยรสเค็มและเผ็ด

ต้มยำกุ้ง แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๑. ต้มยำกุ้งไม่ใส่กะทิ หรือเรียกว่า ต้มยำกุ้งน้ำใส

๒. ต้มยำกุ้งใส่กะทิ หรือเรียกว่า ต้มยำกุ้งน้ำข้น

ต้มยำกุ้ง เป็นอาหารไทยที่ชาวต่างชาตินิยมมาก เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูงและมีกลิ่นหอมจากสมุนไพรตะไคร้ ใบมะกรูด ที่ช่วยขับเลือดลม