

## แกงเผ็ด

แกงเผ็ดเป็นแกงกะทิผสมด้วยเครื่องแกงสดและเครื่องเทศบางชนิด เครื่องแกงสดประกอบด้วย พริกแกงซึ่งใช้พริกแห้งหรือพริกสด ในสมัยก่อนนิยมใช้พริกบางช้างเพราะให้สีแดงสด เมื่อโขลกรวมเข้ากับ หัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี พริกไทย เกลือ กะปิ และเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่หระ แล้วจะออกสีแดง จึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า แกงแดง แกงเผ็ดนิยมใส่เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อ ไก่ หมู ฯลฯ เป็นเนื้อ แกง เรียกว่า แกงเผ็ดเนื้อ แกงเผ็ดไก่ แกงเผ็ดหมูและใส่ผัก ได้แก่ มะเขือพวง มะเขือเปราะ บ้างก็เพิ่มมะเขือ ยาว หรือ หน่อไม้ หรือฟักทองเป็นส่วนประกอบ ข้อสำคัญจะต้องมีผักสำหรับโรยหน้าเพื่อบกกลิ่นคาวและเพิ่ม สีสนให้สวยงาม ได้แก่ ใบโหระพา ใบมะกรูด และพริกชี้ฟ้าแดงการปรุงแกงเผ็ดนิยมรสเผ็ดนำ ตามด้วยรสเค็ม และมันตาม จึงนิยมรับประทานคู่กับอาหารที่ออกรสเค็ม อาทิไข่ปั่วเค็มผัดไข่ ผัดกาดตองผัดไข่ หมูเปีย เพื่อ ทำให้รสชาติของอาหารอร่อยยิ่งขึ้นแกงเผ็ดเป็นแกงยอดนิยมประเภทหนึ่งในสำหรับอาหารไทยภาคกลาง สามารถดัดแปลงเป็นแกงแบบอื่นได้อีกหลายชนิด เช่น แกงเผ็ดเป็ดย่าง ดัดแปลงมาจากแกงเป็ดสดของ ชาวมุสลิม โดยเพิ่มเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกจันทน์ ดอกจันทน์และสมุนไพรเปราะหอมลงในเครื่องแกง