



HAPPY NEW YEAR 2022



เจี้ยวจ้อ (餃子)

“เจี้ยวจ้อ” หรือเกี้ยว การกินเกี้ยวในวันปีใหม่จีน
แฝงนัยของความรื่นเริงสนุกสนาน ความกลม
เกลียว สิริมงคล สมปรารถนา และอายุมั่นขวัญยืน

มีรูปร่างคล้ายกับเงินแท่งสมัยโบราณที่ปลายสองด้านงอนขึ้น สำหรับชาวจีนถือเคล็ดจากชื่อ
อาหารชนิดนี้ คำว่า “เจี้ยวจ้อ” มีเสียงใกล้เคียงกับคำว่า “เจี้ยวจ้อ” (交子) ซึ่งหมายถึงช่วงเวลาที่ที่จะ
เปลี่ยนจากปีเก่าไปสู่ปีใหม่ หรือเวลา 0.00 นาฬิกา คือเป็นเวลาส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่พอดี

วัตถุดิบ

1. แผ่นเกี้ยว 20 แผ่น
2. หมูสับ 100 กรัม
3. กระเทียม 3 กลีบ
4. รากผักชี 3 ราก
5. พริกไทยขาวเม็ด 1 ช้อนชา
6. ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
8. ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
9. ไข่ไก่ 1 ฟอง
10. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
11. น้ำซุปลกระดูกหมู 1 ลิตร
12. ต้นหอมซอย ผักกวางตุ้ง

วิธีทำ

ขั้นที่ 1 : ทำไส้

- โขลกกระเทียม พริกไทยขาวเม็ด และรากผักชี
เข้าด้วยกันจนละเอียด
- ใส่หมูสับลงในชามผสม กระเทียม พริกไทยขาว
เม็ด และรากผักชีที่โขลกไว้ ซอสปรุงรส น้ำมันงา
น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรมและไข่ไก่ จากนั้นคน
ให้เข้ากัน

ขั้นที่ 2 : ห่อ

- ตักไส้วางลงบนแผ่นเกี้ยวประมาณ 1 ช้อนชา
และห่อให้สวยงาม ทำแบบเดียวกันจนครบ
นำไปต้มในน้ำเดือดจัดและตักออกใส่ชาม

TIP : ใช้น้ำเปล่าทาขอบ ๆ แผ่นเกี้ยว จะทำให้
แผ่นเกี้ยวห่อติดกันและไม่แตกเวลาไปต้มค่ะ

ขั้นที่ 3 : จัดเสิร์ฟ

- นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำซุปลงไป และรอ
จนเดือด
- ใส่ผักกวางตุ้ง และต้มจนสุก เทใส่ถ้วยเกี้ยวที่
เตรียมไว้ และโรยต้นหอมซอย พร้อมเสิร์ฟ



เรียบเรียงโดย ศรมน สุทิน : คณะกรรมการส่งเสริมคุณธรรม ทำดี ปักการศึกษา 2564

ที่มา: <https://mgronline.com/china/detail/9640000013196>
<https://www.mushroomtravel.com/page/chinese-new-year-food/>
<https://www.wongnai.com/recipes/dumpling-soup>