

ทอดมันมะละกอ

Deep Fried Papaya

มะละกอ พืชเศรษฐกิจที่หาได้ทั่วไป นำมาชุดฝอยคลุกเคล้ากับเครื่องพริกแกง ผสมกับแป้ง ตัดทอดมันกรอบนอกนุ่มใน เส้นมะละกอมีรสหวาน เผ็ดปลายลิ้นจากเครื่องแกง เป็นเมนูทานเล่นหรือทานคู่กับข้าวก็อร่อย



ขนมโตหนด

Toddy Palm Cake

ขนมขึ้นชื่อและขนมพื้นถิ่นของชาวตำบองค้ำ ทำจากเนื้อของโตหนดสุกที่หาได้ง่าย เป็นวัตถุดิบประจำท้องถิ่น ยี่โตหนดสุกให้ได้เนื้อผสมกับแป้งและน้ำตาล นุ่ม กลิ่นหอม รสชาติดี ทานง่าย เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว



ขนมจิ้นทอดมัน

Fish Cake with Rice Noodle



เมนูแปลกสำหรับคนต่างถิ่นแต่เป็นเมนูสามัญของชาวตำบองค้ำ ทอดมันปลากรายร้อน ๆ บางครั้งอาจใช้ปลาอินทรีผสมกับปลาน้ำดอกไม้ คลุกเคล้าเครื่องแกง ไบกะเพราสด ปั่นพอคั่วหย่อนลงในน้ำมันเดือด สุกแล้วจับวางบนขนมจิ้น ราดน้ำจิ้มเสกคล้ายอจาจาด เสริมด้วยแตงกวาหั่นรสหวานอมเปรี้ยว หาทานได้ที่เพชรบุรีเท่านั้น





ขนมโตนทอด

Fried Jaggery

โตนทอด ขนมโบราณ คู่บ้านคู่เมืองชาวถ้ำรงค์
ขนมหวานชนิดนี้จะนำจาวตาลไปเชื่อมให้หวานฉ่ำ
จากนั้นนำมาชุบกับแป้งแล้วนำไปทอดในน้ำมัน
จนมีสีเหลืองสวยน่าทาน หวาน กรอบนิด ๆ
รับรองอร่อยติดใจแน่นอน!



แกงหัวโตน

palmyra Curry

แกงหัวโตน เป็นแกงคั่วกะทิสีส้มอ่อน
ไม่มันมากใส่หมูย่าง ปลาอย่างกรือกุง
กับหัวตาลอ่อนผานบาง ๆ ที่ต้มจนเหลือ
รสขมฝาดเล็กน้อย รสชาติกลมกล่อม
ติดหวาน หอมเครื่องแกง มันกะทิ
เป็นสำหรับขึ้นชื่อของชาวถ้ำรงค์



เพชรบุรี
Phetchaburi

องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำรงค์
032 - 491467
tambontamrong@gmail.com
นายกสวต คำไผ่แก้ว 095 - 0385974



ชุมชนถ้ำรงค์

Tham - Rong Community



อบต.ถ้ำรงค์
Local Foods
อาหารท้องถิ่น

ท่องเที่ยวถ้ำรงค์

