

อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน

ข้าวแรมพิน (ข้าวพิน)

แกงแค (แกงเมืองเหนือ)

ขนมจีนน้ำเงี้ยว (สูตรน่าน)

น้ำพริกหนุ่ม

ไส้อั่ว

ลาบแบบเหนือ

ข้าวซอย (เวอร์ชันน่าน)

ที่มาของอาหาร

ข้าวแรมพิน (ข้าวพิน)

ที่มา: อาหารถิ่นของชาวไทใหญ่/ไทลื้อในภาคเหนือ ทำจากแบ่งข้าวหรือถั่ว เคี้ยวจนขึ้น ทิ้งไว้ข้ามคืน

แกงแค (แกงเมืองเหนือ)

ที่มา: แกงพื้นเมืองที่ใช้ผักหลายชนิด มีรสจัด เค็ม เผ็ด นิยมในล้านนาและน่าน

ขนมจีนน้ำเงี้ยว (สูตรน่าน)

ที่มา: อาหารล้านนา ใช้ชีโครงหมู เลือด และมะเขือเทศ นิยมในน่าน

น้ำพริกหนุ่ม

ที่มา: น้ำพริกประจำภาคเหนือ ทำจากพริกหนุ่มย่าง

ไส้อั่ว

ที่มา: ไส้กรอกสมุนไพรแบบเหนือ มีในน่านและภาคเหนือ

ลาบแบบเหนือ

ที่มา: ลาบที่ใช้สมุนไพรและปรุงรสต่างจากอีสาน มีทั้งลาบเนื้อและลาบปลา

ข้าวซอย (เวอร์ชันน่าน)

ที่มา: ข้าวซอยภาคเหนือ มีหลายเวอร์ชัน น่านนิยมทำรสไม่หวาน

สูตรการทำ

ข้าวแรมพิน (ข้าวพิน)

สูตรเบื้องต้น: โม่ข้าวเจ้า → ผสมน้ำปูนใส → เคี่ยวจนเหนียว → เทใส่พิมพ์ → ทิ้งให้เซต →
หั่นกินแบบยำ/ทอด/ต้ม

แกงแค (แกงเมืองเหนือ)

สูตรเบื้องต้น: โขลกพริกแห้ง กระเทียม รากผักชี → ผัดกับน้ำมัน → เติมน้ำซุปลและเนื้อ →
ใส่ผักพื้นบ้าน → ประุงรส

ขนมจีนน้ำเงี้ยว (สูตรน่าน)

สูตรเบื้องต้น: ผัดพริกกับมะเขือเทศ → เติมน้ำซूप + ซีโรรงหมู → ใส่หมูสับ/เลือด → ประุงรส →
เสิร์ฟกับขนมจีนและผักสด

น้ำพริกหนุ่ม

สูตรเบื้องต้น: ย่างพริกหนุ่มกับกระเทียม → โขลกกับเกลือ → ประุงด้วยน้ำปลา/มะนาว →
เสิร์ฟกับผักสดและข้าวเหนียว

ไส้ฮั่ว

สูตรเบื้องต้น: หมูปดผสมเครื่องแกงและสมุนไพร → ยัดไส้หมู → ย่างหรือทอดจนหอม

ลาบแบบเหนือ

สูตรเบื้องต้น: เนื้อ/ปลาสับ → คลุกเครื่องประุง (น้ำปลา พริกป่น น้ำมะนาว) → เติมสมุนไพร →
เสิร์ฟกับผักสด