



มะกรูด KAFFIR LIME

มะกรูด เป็นพืชในสกุลส้ม (Citrus) มีถิ่นกำเนิดในประเทศลาว อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมใช้ใบมะกรูด และผิวมะกรูดเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงอาหารหลายชนิด นอกจากนี้ในประเทศไทยและลาวแล้ว ยังมีความนิยมในกัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย และอินโดนีเซีย (โดยเฉพาะบาหลี) การใช้ประโยชน์ น้ำมะกรูดนั้นมีรสเปรี้ยว กลิ่นฉุนคล้ายใบ แต่ใช้น้อยกว่าน้ำมะนาว ใช้ปรุงรสเปรี้ยวแทนมะนาวได้ เช่นในปลาร้าหลน น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะกรูด มะกรูดมีส่วนเปลือกที่หนา ส่วนเปลือกนิยมนำผิวมาประกอบอาหารบางชนิดด้วย ในมะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยอยู่มาก ใบมะกรูดนั้นใส่ในต้มยำทุกชนิด น้ำยาขนมจีน ยำหอย ใส่ในแกงเช่น แกงเผ็ด แกงเทโพ แต่ถ้าใส่มากเกินไปจะมีรสขมมีกลิ่นฉุน ทั้งใบ และผล บางครั้งสามารถนำไปใช้ไล่แมลงบางชนิด

Kaffir lime is a citrus plant native to Laos, Indonesia, Malaysia, and Thailand in Southeast Asia. Kaffir lime leaves and peel are commonly used as part of many food seasonings. In addition to Thailand and Laos, it is also popular in Cambodia, Vietnam, Malaysia, and Indonesia (especially Bali). Uses Kaffir lime juice has a sour taste and a pungent smell similar to the leaves, but is used less than lime juice. It can be used to add sourness instead of lime, such as in fermented fish curry, fermented fish chili paste, and lime chili paste. Kaffir lime has a thick peel, while the peel is often used in some dishes. Kaffir lime contains a lot of volatile oil. Kaffir lime leaves are used in all types of tom yum, nam ya khanom jeen, yam hoi, and in curries such as kaeng phet and kaeng tephoh. However, if too much is used, it will have a bitter taste and pungent smell. Both the leaves and the fruit can sometimes be used to repel certain insects.