

ภาคผนวก ก

รายการอาหารที่ใช้ปลาหมึกเป็นส่วนประกอบ

ปีที่พิมพ์	ผู้แต่ง	ชื่อตำรา /วารสาร	อาหารที่ทำจากปลาหมึก	หมายเหตุ
2432	ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์	ประติทินบัตร แลจตุร หมายเหตุ	-ปลาหมึกสดแกงส้มกับผล เถาคัน -จู้จี้ปลาหมึกสด	
2496	ศ.รัตนศรีนารา	น้ำพริกปลาหมึก ในนิตยสาร คนเหนือ	-น้ำพริกปลาหมึก	ตำราอาหาร ในภาคเหนือ
2497	หม่อมเจ้าสิบลักษณ์พาร เสนอ โสณกุล	ตำราอาหารและของ แกงส้ม	-ปลาหมึกแช่น้ำมันอย่างปลา ชาติจีน	
2498	ส.อ.ช.	ตำรากุ้งขาวทันสมัย	-ปลาหมึกทอดไส้ -เจ้าปลาหมึก -แกงข้าวส้มลูกชิ้นปลาหมึกสด -ปลาหมึกทอดมันฝรั่ง	
2503	จิตต์สมาน โกมลฐิติ	ตำราอาหารชุดประจำวัน	-ปลาหมึกอร่อย -ปลาหมึกสด -เมี่ยงปลาหมึกเคล้า -ปลาหมึกทอดน้ำปลาสามส้ม -ข้าวต้มปลาหมึกสด -ข้าวผัดปลาหมึกหนึ่ง -ปลาหมึกทอดพริกสด -กะปิห่อปลาหมึกทอด -จู้จี้ปลาหมึกสด -ปลาหมึกต้มมะดัน -ปลาหมึกทอดไส้	

รายการอาหารที่ใช้ปลาหมึกเป็นส่วนประกอบ (ต่อ)

ปีที่พิมพ์	ผู้แต่ง	ชื่อตำรา /วารสาร	อาหารที่ทำจากปลาหมึก	หมายเหตุ
2507	ผ่องขวี ศีตะจิตต์	เรื่องของปลาหมึก ในวารสารการประมง	-แกงจืดปลาหมึกสด -ต้มยำปลาหมึกสด -ต้มส้มปลาหมึกสด -ต้มเค็มปลาหมึกสด -ต้มปลาหมึกกระป๋อง -ปลาหมึกทอดหน้า -ปลาหมึกนึ่งกับผักสด -ปลาหมึกทอดราดหน้าพริก สด -ผัดเผ็ดปลาหมึกสด -ปลาหมึกสด -ปลาหมึกสดชุบแป้งทอด -ทอดมันปลาหมึกสด -ปลาหมึกสดกับมันฝรั่ง -ปลาหมึกสดตากกระเทียม พริกไทยทอด -ข้าวต้มปลาหมึกสด -ต้มปลาหมึกคั่วกับสายบัว -ปลาหมึกคั่วต้มกับมะดัน -เมี่ยงปลาหมึกลูก -แกงไตปลา	
2509	ม.จ. จันทระเจริญรัตน์	หลานแม่ครัวหัวป่าก์	-หลานปลาหมึกเค็มเกษมรส -น้ำพริกปลาหมึกสุรียังวงศ์	
2511	ม.ร.ว. เตือง สนิทวงศ์	ตำรับอาหาร	-ปลาหมึกนึ่ง -ปลาหมึกทอด -งาบปลาหมึก -ปลาหมึกชุบแป้งทอด -เมี่ยงปลาหมึก -ปลาหมึกทอดปรุงรส	

รายการอาหารที่ใช้ปลาหมูมาเป็นส่วนประกอบ (ต่อ)

ปีที่พิมพ์	ผู้แต่ง	ชื่อตำรา /วารสาร	อาหารที่ทำจากปลาหมู	หมายเหตุ
2515	ม.ล. ติว ชลมารค พิจารณ์	ตำรับอาหาร	-ปลาหมูชุบแป้งทอด -ปลาหมูผัดพริกขิง -ปลาหมูดอง -ปลาหมูต้มเค็ม -งบปลาหมู	กล่าวถึง ประโยชน์ของ ปลาหมูในแง่ โภชนาการ
2516	แม่พร	ตำราอาหารทิพรส	-ปลาหมูสดกับมันฝรั่ง	
2517	ฉลวย ศุภภาพร	ตำรากับข้าว	-ปลาหมื่นแบบเขมร	
2517	คณะอาจารย์สถาบัน การเรือน	กับข้าวชาวบ้าน 1,000 ชนิด	-ทอดมันปลาหมู -ปลาหมูทอดมันฝรั่ง -ปลาหมูทอดสอดไส้ -แกงข้าวสับลูกชิ้นปลาหมูสด -ปลาหมูต้มเต้าหู้ยี้ -นึ่งปลาหมูไทย -ปลาหมูดอง	
2519	ม.ล. เตียบ ชุมสาย	ตำรับอาหารประจำวัน	-ปลาหมูผัดวุ้นแซ่เย็น	
2521	สมาคมศิษย์วังหลัง วัฒนา	ครัววัฒนา	-ผัดปลาหมูกรอบ	
2521	ม.ล. เตียบ ชุมสาย	จำวนหน้ากับวิชาการครัว	-ปลาหมูสดต้มเกลือ -ปลาหมูต้มปา	
2523	ม.ล. แส กฤดากร	-	-ปลาหมูแนม -เมี่ยงปลาหมูคลูก -ซูชิปลาหมูสด -ต้มปลาหมูสด -ปลาหมูอบ -งบปลาหมูนึ่ง	

รายการอาหารที่ใช้ปลาหมึกเป็นส่วนประกอบ (ต่อ)

ปีที่พิมพ์	ผู้แต่ง	ชื่อตำรา /วารสาร	อาหารที่ทำจากปลาหมึก	หมายเหตุ
2524	วัชรพันธ์ พิศนาคะ	ตำรากับข้าวคาวหวาน	-คู่มือปลาหมึกสด -น้ำพริกปลาหมึก -ต้มส้มปลาหมึก -ยำปลาหมึกสด -ลาบปลาหมึกกระป๋อง	
2532 2535	วันดี ณ สงขลา ศีกฤทธิ์ ปราโมช	อาหารจานประหยัด น้ำพริก	-ปลาหมึกในซอสมะเขือ -ไตปลา -น้ำพริกปลาหมึก	
2535	ประยูร อุลุชาฎะ	อาหารวิเศษของคน โบราณ	-ต้มส้ม -ต้มยำโฮกฮือ -แกงสายบัว	
2538	ม.ล.เนือง นิลรัตน์	ชีวิตในวัง	-ปลาหมึกต้มเค็มอย่างเนื้อแข็ง ก้างเปื่อย -น้ำพริกปลาหมึก(ใช้เนื้อปลาหมึก โขลกกับน้ำพริก)	

ที่มา: ประติทินบัตร แลจดหมายเหตุ , พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ : บริษัทแสงไทยการพิมพ์ , 2540) ,
น. 152,164.

ศ.รัตนศรีนารา , "น้ำพริกปลาหมึก"ในนิตยสารคนเมือง สัปดาห์ที่ 56 วันที่ 18 ธันวาคม 2496 น.
17,21.

ม.จ.สิบบพันพารเสนอ โสณกุล , ตำราอาหารและของแกล้ม , พิมพ์ครั้งที่ 3 (พระนคร : แพร์พิทยา ,
2522) ,น. 28.

ม.ล. เติบ ชุมสาย , ตำรับอาหารประจำวัน เล่ม 1 (พระนคร : โอเดียนสโตร์ , 2513) ,น. 1,20.

ส.อ.ช. , ตำรากับข้าวทันสมัย (พระนคร : โรงพิมพ์อักษรบริการ , 2498) ,น.36,44,,48,67.

จิตต์สมาน โกมลฐิติ , ตำราอาหารชุดประจำวัน พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพมหานคร : ก้าวหน้าการ
พิมพ์ , 2516) ,น.40-41,85-86,104-105, 115-117, 205, 282-284, 325-327, 714, 797-798.

- ผ่องฉวี สีตะจิตต์ , “เรื่องของปลาทุ”ใน วารสารการประมง , ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 มกราคม , 2507 , น.77-89.
- ม.จ. จันทร์เจริญธานี , ตำรากับข้าวคาว – หวานประจำวัน (พระนคร : บรรณาการ , 2509) น. 71, 74.
- ม.ร.ว. เตื่อง สนิทวงศ์ , ตำรับอาหาร ในงานพระราชทานเพลิงศพ ม.ร.ว. หญิงเตื่อง สนิทวงศ์ ณ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 14 มีนาคม 2511.
- อ. อธิยา , เรื่องปลาทุ ในอนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นาวาอากาศเอก เฉลียว พัทศาสตร์ ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม 9 มิถุนายน 2518 , น. 42 – 45.
- ม.ล. ติว ชลมารคพิจารณ์ , ตำรับอาหาร ในอนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นายสีหนัด สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง นครหลวง วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2512 , น. 120 – 127.
- แม่พร , ตำราอาหารทิพรส (พระนคร : ธรรมบรรณาการ , 2576) น. 450 – 451.
- ฉลวย สุภาพร , “ตำรากับข้าว” ในอนุสรณ์งานฌาปนกิจศพ นางฉลวย สุภาพร (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้า , 2517), น.107.
- คณะอาจารย์สถาบันการเรือน , กับข้าวชาวบ้าน 1,000 ชนิด (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เจริญกิจ , 2517) , น.197 , 380.
- ม.ล.เติบ ชุมสาย , ตำรับอาหารประจำวัน (กรุงเทพฯ : อินทราสาส์น , 2519) , น. 172.
- สมาคมศิษย์วังหลังวัฒนา , ครัววัฒนา เล่ม 1 อาหารจีน (พระนคร : โรงพิมพ์ส่งเสริมอาชีพ , 2521), น. 221.
- ม.ล. เติบ ชุมสาย , จ้าวนายกับวิชาการครัว ในงานพระราชทานเพลิงศพ นางกรุณา อุทยานิน ณ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันพฤหัสบดีที่ 28 ธันวาคม 2521 , น. 32 – 33.
- อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ หม่อมหลวงหญิง แส กฤดากร ณ ฬาภรณ์ ราชาสิริยาภรณ์ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันจันทร์ที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2523, น. 67-70, 77, 124-125, 168-169.
- วัชรพันธ์ พิศนาคะ , ตำรากับคาวหวาน (หรืออาหารคาวหวาน) 700 ชนิด (กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์เจริญกิจ , 2524) , น.91-92, 106, 166, 246,270.
- ประยูร จรรยาวงศ์ , “อาหารฤดูฝนหลาก” ในพ่อครัวหัวป่าก์ (กรุงเทพมหานคร : บริษัทโรงพิมพ์จำกัด , 2526) , น. 49, 57-58.
- วันดี ณ สงขลา , อาหารจานประหยัด (กรุงเทพฯ : ด้านสุทธา , 2535), น. 88.

คึกฤทธิ์ ปราโมช , น้ำพริก (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สยามรัฐ , 2535),น. 86-88.

ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ ,ชีวิตในวัง (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ , 2538),น.82-82, 204.