

มะเขือเทศ น้ำตาลปี๊ป
ปลาร้าต้มสุก ปูนาทอง(ถ้ามี)

วิธีทำ

1.ล้างมะละกอ ปอกเปลือกล้างให้หมด

สับและฝานให้เป็นฝอยยาวพอประมาณ

2.โขลกพริกชี้ฟ้ากับกระเทียมให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งโขลกพอนุ่ม
ตามด้วยถั่วฝักยาวและมะละกอ

3.โขลกซีกหนึ่ง และปรุงด้วยน้ำปลา ปลาร้าน้ำตาลปี๊ป เข้าด้วยกัน

4.ใส่มะเขือเทศ น้ำปลา ปูตองน้ำมะนาว โขลกให้เข้ากัน
เติมมะนาว (ถ้าไม่เปรี้ยว)

สั้มตำแบบต่าง ๆ

สั้มตำไทย ไม่ใส่ปูและปลาร้า แต่ใส่กุ้งแห้งและถั่วลิสงคั่วแทน รสชาติออกหวานและเปรี้ยวนำ บางถิ่นอาจใส่ปูตองเค็มด้วย
เรียกว่า **สั้มตำไทยใส่ปู**

ตำไทย

สั้มตำปู ใส่ปูเค็มแทนกุ้งแห้งและถั่วลิสงคั่ว รสชาติออกเค็มนำ



สั้มตำปูเค็ม

สั้มตำปลาร้า ใส่ปลาร้าแทนกุ้งแห้ง นิยมรับประทานกันมากในภาคอีสาน



สั้มตำปลาร้า

ตำซั่ว ใส่ทั้งเส้นขนมจีนและเส้นมะละกอ นิยมรับประทานกันมากในภาคอีสาน



ตำขั่ว

ส้มตำไข่เค็ม ใส่เครื่องปรุงผสมระหว่างส้มตำไทยและไข่เค็ม ไม่ใส่ปูดอง ทำให้ส้มตำมีน้ำขุ่น รสชาติกลมกล่อมพอดี
เหมาะกับผู้ที่ไม่ชอบส้มตำเผ็ดจัด



ส้มตำไข่เค็ม

ส้มตำทะเล ก็คือส้มตำที่ใช้กุ้งสด ปูม้า ปลาหมึกผสมลงไปให้ได้รสชาติเข้มข้นขึ้น (แต่ราคาแพงนะจ๊ะ)



ส้มตำทะเล

ส้มตำผลไม้ ส้มตำแครอท ก็เปลี่ยนจากเส้นมะกอมมาเป็นผลไม้ หรือแครอทแทนนั่นเอง



ส้มตำผลไม้



ส้มตำแครอท

และก็แถมข้าวมันส้มตำ ไปอย่างอีกด้วย



ข้าวมันส้มตำ



ใครน้ำลายหยด ยกมือขึ้น!

นอกจากนี้ ยังมีบางที่ นำเอาผักหรือผลไม้ดิบ อย่างเช่น มะม่วงดิบ ใส่แทนมะละกอดิบ เรียกว่า "ตำมะม่วง," ถั่วฝักยาว เรียกว่า "ตำถั่ว," และแครอทดิบ เป็นต้น ถ้าใส่ผลไม้หลายๆ อย่างเรียกว่า
ตำผลไม้ นอกจากนี้ยังมีการใส่วัตถุดิบอย่างอื่นลงไป เช่น ใส่ปูม้าเรียกว่า *ส้มตำปูม้า* ใส่หอยดองเรียกว่า *ส้มตำหอยดอง*

