

ซอสพริกศรีราชา คืออะไร

ซอสพริกศรีราชา คือ ซอสพริกชนิดหนึ่งที่ทำจาก พริกบดผสมกับกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ มีรสชาติเด่นคือ เฝ็ด เปรี้ยว หวาน กลมกล่อม

ต้นกำเนิด

- มีต้นกำเนิดจาก อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย
- เริ่มผลิตเชิงพาณิชย์ประมาณปี พ.ศ. 2475 (ค.ศ. 1932)
- เดิมเป็นซอสที่คนในพื้นที่ทำกินกับอาหารทะเล เช่น หอยทอด และขนมจีบ

ประวัติความเป็นมา

- เริ่มจากสูตรพื้นบ้านในชุมชน
- ต่อมามีการผลิตเป็นสินค้า เช่น
 - “ศรีราชาพานิช” (สูตรดั้งเดิม)
 - “ตราเกาะลอย”
- ความนิยมแพร่หลายไปต่างประเทศ โดยเฉพาะช่วง สงครามเวียดนาม ทำให้ชาวต่างชาติรู้จักมากขึ้น

ส่วนผสมหลัก

-  พริกแดง
-  กระเทียม
-  เกลือ
-  น้ำส้มสายชู
-  น้ำตาล

 บางสูตรมีการหมักเพื่อให้รสชาติเข้มข้นขึ้น

ลักษณะรสชาติ

- เฝ็ดระดับปานกลาง (ไม่เฝ็ดจัดมาก)
- เปรี้ยวเล็กน้อย
- หวานนิด ๆ
- กลิ่นหอมกระเทียม

 สูตรไทยจะ “เปรี้ยวและเหลวกว่า” สูตรต่างประเทศ

การนำไปใช้

นิยมใช้เป็น:

- น้ำจิ้มอาหารทะเล
- ใส่ไข่เจียว ข้าวผัด
- ก๋วยเตี๋ยว / ผัดไทย
- ไก่ทอด เบอร์เกอร์ พิซซ่า
- ซอสผสม (มายองเนส/น้ำจิ้มต่าง ๆ)

👉 ในต่างประเทศนิยมใช้กับอาหารฟิวชั่น เช่น เบอร์เกอร์ และซูป

🌐 ความนิยมระดับโลก

- เป็นซอสที่ได้รับความนิยมในหลายประเทศ
 - โดยเฉพาะในอเมริกา มีแบรนด์ดัง เช่น “ซอสศรีราชาไก่”
 - ถูกนำไปพัฒนาเป็นสินค้าอื่น เช่น
 - มันฝรั่งทอด
 - ซอสปรุงรส
 - อาหารสำเร็จรูป
-

★ จุดเด่นของซอสพริกศรีราชา

- รสชาติเป็นเอกลักษณ์ “เผ็ด-หวาน-เปรี้ยว”
 - ใช้ได้กับอาหารหลากหลาย
 - เป็นอาหารไทยที่โด่งดังระดับโลก
 - ปรับสูตรได้หลากหลาย
-

⚠️ ข้อควรระวัง

- มีโซเดียมและน้ำตาล
- ควรบริโภคในปริมาณพอเหมาะ