

## ขนมปั้นสิบสูตร กศน.

### ส่วนผสม

#### ตัวแป้ง

- |   |     |                   |
|---|-----|-------------------|
| 1. แป้งเอนกประสงค์ตราปลาหมึก (แป้งสาลี) | 1/2 | ก.ก.              |
| 2. ไข่ไก่                               | 1   | ฟอง               |
| 3. น้ำเปล่า (เย็น)                      | 1/2 | ถ้วย (อลูมิเนียม) |
| 4. น้ำมันพืช                            | 1/2 | ถ้วย (อลูมิเนียม) |
| 5. น้ำตาลทราย                           | 6   | ช้อนโต๊ะ          |
| 6. เนย (เหลือง)                         | 1   | จืด               |
| 7. น้ำมันสำหรับทอด                      | 1   | ลิตร              |

#### ไส้

- |                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| 1. ถั่วเขียวแกะเปลือก | 1/2 | ก.ก. |
| 2. น้ำตาลทราย         | 1/2 | ก.ก. |

### วิธีทำ

- นำถั่วเขียวไปต้มหรือนึ่งจนสุกแล้วกวนผสมกับน้ำตาลทรายให้เป็นเนื้อเดียวกัน และจนพอบั่นเป็นก้อนได้
- นำไข่ไก่ตอกทั้งฟองใส่อ่าง ตวงน้ำเปล่า น้ำมันพืช น้ำตาลทราย เนย ตามสัดส่วนผสมลงอ่างผสมคนให้เข้ากัน แล้วเทแป้งที่ชั่งตามสัดส่วนผสมและนวดแป้งให้เป็นเนื้อเดียวกัน บั่นเป็นก้อนใส่ถุงพลาสติกพักไว้ 15 – 20 นาที
- นำแป้งมาตัดเป็นก้อน ๆ ละ 10 กรัม นำมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ พักไว้
- นำแป้งก้อนมาแผ่เพื่อห่อไส้ บีบแป้งปิดไส้ให้มิดชิดและคลิบเป็นเกลียวให้สวยงามแล้วนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจนเหลืองพักไว้ พอเย็นรับประทานได้

## หลักสูตรวิชา ขนมอบั่นลึบ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพระทองคำ

วัน/เดือน/ปี	เวลาจัด (ชม.)	รายละเอียดเนื้อหาวิชาที่จัด	วิธีสอนและ กิจกรรม	หมายเหตุ
17 มีนาคม 54	5	<p>1. เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ</p> <p>2. แนะนำอุปกรณ์</p> <p>3. วิธีทำ</p> <p>1. นำถั่วเขียวไปต้มหรือนึ่งจนสุกแล้วกวนผสมกับน้ำตาลทรายให้เป็นเนื้อเดียวกัน และจนพอบั่นเป็นก้อนได้</p> <p>2. นำไข่ไก่ต่อยทิ้งฟองใส่อ่างตวงน้ำเปล่า น้ำมันพืช น้ำตาลทราย เหนย ตามสัดส่วนผสมลงอ่างผสมคนให้เข้ากัน แล้วเทแป้งที่ชั่งตามสัดส่วนลงผสมและนวดแป้งให้เป็นเนื้อเดียวกัน บั่นเป็นก้อนใส่ถุงพลาสติกพักไว้ 15 – 20 นาที</p> <p>3. นำแป้งมาตัดเป็นก้อน ๆ ละ 10 กรัม นำมาบั่นเป็นก้อนกลม ๆ พักไว้</p> <p>4. นำแป้งก้อนมาแผ่เพื่อห่อไส้ บีบแป้งปิดไส้ให้มีคิริดและกลีบเป็นเกลียวให้สวยงามแล้วนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจนเหลืองพักไว้ พอเย็นรับประทานได้</p>	ทฤษฎี+ปฏิบัติ	
1 วัน	5 ชั่วโมง			

## ยาดมสูตรโบราณ

### ส่วนผสม

1. กานพลู	1	ขีด
2. พริกไทยดำ	1	ขีด
3. ลูกจัน	1	ขีด
4. พิมเสน	½	ขีด
5. การบูร	½	ขีด
6. เมนทอล	1	ขีด

### วัสดุ-อุปกรณ์

1. ขวดแก้วเล็ก	50	ขวด
2. ขวดสำหรับ	1	ใบ
3. ไม้พาย	1	อัน
4. กะละมังผสม	1	ใ

### วิธีทำ

- นำกานพลู พริกไทยดำ ลูกจัน อบเชย และดอกกระวาน มาตากแดดหรือคั่วพอมักลิ้นหอม ทิ้งไว้ให้เย็น
- นำพิมเสน การบูร เมนทอล มาผสมตามสัดส่วน เขย่าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำส่วนผสมข้อที่ 1 และข้อ 2 มาบรรจุใส่ขวดแก้ว ปิดฝาให้มิดชิด

## หลักสูตรวิชา ยาดมสูตรโบราณ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพระทองคำ

วัน/เดือน/ปี	เวลาจัด (ชม.)	รายละเอียดเนื้อหาวิชาที่จัด	วิธีสอนและ กิจกรรม	หมายเหตุ
16 กพ. 54	5	1. เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ 2. แนะนำอุปกรณ์ <u>3.วิธีทำ</u> 1. นำกานพลู พริกไทยดำ ลูกจันทน์ อบเชย และดอกกระวาน มา ตากแดดหรือคั่วพอมักลิ้นหอม ทิ้งไว้ ให้เย็น 2. นำพิมเสน การบูร เมนทอล มาผสมตามสัดส่วน เขย่าให้เข้าเป็น เนื้อเดียวกัน 3. นำส่วนผสมข้อที่ 1 และข้อ 2 มาบรรจุใส่ขวดแก้วปิดให้แน่น	ทฤษฎี+ปฏิบัติ	
1 วัน	5 ชั่วโมง			