

## บัตรกิจกรรมที่ 1

### การฝึกปฏิบัติการประกอบ การปรุง การจัด น้ำพริกแจ่วบอง

ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาการปฏิบัติการ การประกอบ การปรุง การจัด แกงไก่ใส่ฟักทอง ตามขั้นตอนตามบัตรกิจกรรมที่แจกให้ซึ่งมีรายละเอียดการปฏิบัติงาน ดังนี้

1. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ จากชุดฝึกปฏิบัติให้เรียบร้อย
2. นักเรียนร่วมกันปฏิบัติการประกอบ การปรุง การจัดแกงไก่ใส่ฟักทอง ตามขั้นตอนให้เสร็จทันเวลาตามที่กำหนด
3. ตรวจสอบความเรียบร้อยของผลงานจัดตกแต่งให้สวยงามส่งครู
4. ทำความสะอาดบริเวณ สถานที่ เก็บ อุปกรณ์เครื่องครัวให้เข้าที่ ให้เรียบร้อยทุกครั้งหลังจากปฏิบัติงานเรียบร้อยแล้ว
5. บันทึกผลการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติจนสิ้นสุดการทำงาน

## บัตรกิจกรรมที่ 1

### การฝึกปฏิบัติการประกอบ การปรุง การจัด น้ำพริกแจ่วบอง



#### น้ำพริกแจ่วบอง

ส่วนประกอบและอัตราส่วนน้ำพริกแจ่วบอง

#### เครื่องปรุง

1. ปลาร้า (ตัว)	1,000	กรัม
2. หัวหอมแดง	500	กรัม
3. กระเทียม	500	กรัม
4. พริกชี้หนูแห้ง	500	กรัม
5. ช่าอ่อน	300	กรัม
6. มะขามเปียก	500	กรัม
7. น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
8. ปลาแห้งป่น	200	กรัม

## บัตรกิจกรรมที่ 1

### การฝึกปฏิบัติการประกอบ การปรุง การจัด น้ำพริกแจ่วบอง



#### น้ำพริกแจ่วบอง

#### ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกแจ่วบอง

1. คั่วพริกแห้งจนหอมกรอบ พักเอาไว้ให้เย็นแล้วโขลกละเอียด
2. เอาใบตองห่อปลาร้านำไปย่างไฟจนสุกหอม นำมาสับให้ละเอียด
3. หัวหอมแดง กระเทียม ข่า นำมาเผาไฟให้สุกแล้วปอกเปลือกหัวหอมและกระเทียมออก
4. นำปลาที่ตากแห้งแล้วมาย่างบนเตาให้กรอบแล้วป่นละเอียด
5. มะขามเปียก นำมาคั้นด้วยน้ำสุกอุ่น
6. นำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลกรวมกันโดยโขลกข่าให้ละเอียดก่อน ใส่หัวหอม กระเทียมที่แกะเปลือกแล้ว ปลาแห้งป่น ปลาร้าสับละเอียด พริกคั่ว น้ำปลา และน้ำมะขามเปียกตามลำดับ โขลกให้ละเอียด แล้วปรุงรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว
7. รับประทานกับผักที่มีในท้องถิ่น เช่น ผักกาด แตงกวา มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว

#### เทคนิค

1. ควรใช้เตาถ่านในการคั่วพริก หัวหอม กระเทียม ข่า เพื่อจะทำให้มีรสชาติอร่อย กลมกล่อมและมีกลิ่นหอม
2. ปลาร้าควรทำให้สุกก่อนเพื่อป้องกันโรคพยาธิ
3. ปลาป่นควรใช้ปลาที่ตากแห้งเพราะจะทำให้เก็บไว้ได้นาน
4. มะขามเปียกควรคั้นใส่หม้อเคลือบ เพราะน้ำมะขามเปียกมีฤทธิ์เป็นกรด จะกัดหม้ออะลูมิเนียม