

## บัตรกิจกรรมที่ 1

การฝึกปฏิบัติ การประกอบ การปรุง การจัด ขนมข้าวปาดข้าวโพด

ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาการปฏิบัติการ การประกอบ การปรุง การจัดอาหารลาบเนื้ออีสาน ตามขั้นตอน ตามบัตรกิจกรรมที่แจกให้ซึ่งมีรายละเอียดการปฏิบัติ ดังนี้

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

## บัตรกิจกรรมที่ 1

การฝึกปฏิบัติ การประกอบ การปรุง การจัด ขนมข้าวปาดข้าวโพด



### ข้าวปาดข้าวโพด

ส่วนประกอบและอัตราส่วนข้าวปาดข้าวโพด

#### เครื่องปรุง

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| 1. ข้าวโพดหวานดิบ 3 ฝัก | 500 กรัม      |
| 2. น้ำตาลมะพร้าว        | 50 กรัม       |
| 3. เกลือ                | 1/2 ช้อนชา    |
| 4. น้ำเปล่า             | 250 มิลลิลิตร |
| 5. กะทิ                 | 100 มิลลิลิตร |
| 6. มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย  |               |

#### ขั้นตอนและวิธีในการทำข้าวปาดข้าวโพด

##### ตัวขนม

1. แกะเปลือกข้าวโพด เอาไหมข้าวโพดออกให้หมด ผานเอาแต่เม็ดข้าวโพด
2. นำเมล็ดข้าวโพดใส่ลงเครื่องปั่น (หากไม่มีเครื่องปั่นให้ใช้วิธีการโขลกให้ละเอียด) เติมน้ำเปล่าที่เตรียมไว้แล้วปั่นให้ละเอียด
3. นำข้าวโพดที่ปั่นแล้วมากรองด้วยผ้าขาวบาง บีบเอาแต่น้ำ โดยกรองใส่หม้อหรือกระทะ
4. นำหม้อหรือกระทะขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟปานกลาง จากนั้นกวนจนไปเรื่อยๆ กวนไปทางเดียวกัน
5. พอเนื้อขนมเริ่มเข้าที่ก็เติมเกลือ น้ำตาลทรายลง แล้วก็กวนต่อไปอย่าหยุดเพราะจะไหม้กันหม้อ

6. ขนมนจะใสขึ้นเรื่อยๆ กวนจนเนื้อขนมเนียนงาม จนได้กลิ่นหอมของขนม และสีขนมออกเป็นสีเหลืองทองเป็นครีมสวย ปิดไฟยกลงจากเตา จากนั้นเทใส่ถาดหรือภาชนะที่เตรียมไว้ รอให้เย็น แล้วขนมจะเซตตัว สามารถตัดเป็นชิ้นหรือแกะออกจากพิมพ์ได้
7. ก่อนรับประทานโรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

### มะพร้าวขูดโรยหน้า

1. นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยไปนึ่งโดยใช้เวลาในการนึ่ง 5 นาที
2. ยกลงจากเตา แล้วคลุกเกลือเล็กน้อย

### เทคนิค

1. ข้าวโพดที่ใช้ควรเป็นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ เพราะแป้งจากข้าวโพดเลี้ยงสัตว์แป้งจะแข็งกว่า
2. มะพร้าวขูดหากนำไปนึ่งจะช่วยทำให้มะพร้าวไม่มีกลิ่นหืนและไม่เสียง่าย สามารถเก็บไว้นาน