

บัตรเนื้อหาที่ 2

การประกอบ การปรุง การจัด ข้าวปาดข้าวโพด



ขั้นตอนวิธีในการทำข้าวปาดข้าวโพดมีขั้นตอนอะไรบ้าง

ตัวขนม



1. แกะเปลือกข้าวโพด เอาไหมข้าวโพดออกให้หมด ผานเอาแต่เมล็ดข้าวโพด
2. นำเมล็ดข้าวโพดใส่ลงเครื่องปั่น (หากไม่มีเครื่องปั่นให้ใช้วิธีการโขลกให้ละเอียด) เติมน้ำเปล่าที่เตรียมไว้แล้วปั่นให้ละเอียด
3. นำข้าวโพดที่ปั่นแล้วมากรองด้วยผ้าขาวบาง บีบเอาแต่น้ำ โดยกรองใส่หม้อหรือกระทะ
4. นำหม้อหรือกระทะขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟปานกลาง เติมน้ำกะทิ จากนั้นกวนจนไปเรื่อยๆ กวนไปทางเดียวกัน
5. พอเนื้อขนมเริ่มข้น เติมเกลือ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทรายลง แล้วก็กวนต่อไปอย่าหยุด เพราะจะไหม้กันหม้อ
6. ขนมจะใสขึ้นเรื่อยๆ กวนจนเนื้อขนมเนียนงาม จนได้กลิ่นหอมของขนม และสีขนมออกเป็นสีเหลืองทองเป็นครีมสวย ปิดไฟยกลงจากเตา จากนั้นเทใส่ถาดหรือภาชนะที่เตรียมไว้ รอให้เย็นแล้วขนมจะเซตตัวสามารถตัดเป็นชิ้นได้
7. ก่อนรับประทานโรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

มะพร้าวขูดโรยหน้า

1. นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยไปนึ่งโดยใช้เวลาในการนึ่ง 5 นาที
2. ยกลงจากเตา แล้วคลุกเกลือเล็กน้อย