

ใบความรู้ที่ ๘ สาคุเปียกข้าวโพด
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง อาหารและโภชนาการ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๘ เรื่อง สาคุเปียกข้าวโพด
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๑๖๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

สาคุเปียกข้าวโพด

วัตถุดิบสาคุเปียกข้าวโพด

๑. สาคุเม็ดเล็ก ๑ ถ้วย
๒. ข้าวโพดหวานต้มสุกแกะเป็นเม็ด ๒ ฝัก
๓. น้ำเปล่า ๔ ถ้วย
๔. น้ำตาลทรายขาว ๑ ถ้วย
๕. กะทิ ๒๕๐ กรัม
๖. แป้งข้าวโพด
๗. เกลือป่น ๑ ช้อนชา

อุปกรณ์ที่ใช้

กระทะ

วิธีทำสาคุเปียกข้าวโพด

๑. ตั้งกระทะใส่น้ำเปล่าลงไปรอให้น้ำเดือด ตามด้วยเม็ดสาคุ ค่อยๆคนจนเม็ดสาคุใส
๒. ใส่น้ำตาลลงไปจนจนน้ำตาลละลาย หลังจากนั้นจึงใส่ข้าวโพดลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
๓. ทำกะทิลาดหน้าโดยนำกะทิผสมเกลือ ผสมแป้งสาคุ คนให้แป้งสาคุละลาย นำขึ้นตั้งไฟ คนจนทุกอย่างเข้ากันดี จึงปิดไฟ
๔. จัดเสิร์ฟโดยนำกะทิลาดบนตัวสาคุเปียกข้าวโพด

ที่มา <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?...>

