

ใบความรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (วุ้นผลไม้)
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง อาหารและโภชนาการ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (วุ้นผลไม้)
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๑๖๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

วุ้นผลไม้

วัตถุดิบวุ้นผลไม้

- น้ำเปล่า ๒ ถ้วย
- ผงวุ้น ๔ กรัม
- น้ำตาลทรายป่น ๑/๔ ถ้วย
- ผลไม้ตามชอบ
- พิมพ์ตามชอบ



วิธีทำวุ้นผลไม้

๑. ตั้งหม้อเติมน้ำเปล่าลงไป ตามด้วยผงวุ้น ต้มจนเดือด ลดเป็นไฟต่ำ ต้มต่ออีกประมาณ ๒ นาที ปิดไฟ
๒. ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนผสมจนน้ำตาลละลาย เทใส่พิมพ์ประมาณ ๑ เซนติเมตร นำไปแช่เย็นประมาณ ๑๐ นาทีหรือจนเซตตัว พอครบเวลานำออกมา วางผลไม้สดลงไป เทน้ำวุ้นลงไปให้เต็มพิมพ์ นำไปแช่เย็นจนเซตตัว
๓. แกะวุ้นออกจากพิมพ์ หั่นเป็นชิ้นตามชอบ

ที่มา <https://cooking.kapook.com/view168063.html>