

ใบความรู้ที่ ๕ เรื่อง การประกอบอาหาร (ต้มจืดไข่น้ำ)  
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง เด็กน้อยเข้าครัว  
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง การประกอบอาหาร (ต้มจืดไข่น้ำ)  
รายวิชาการงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

**ส่วนผสม**

- ไข่ไก่
- หมูสับ
- พริกไทย
- รากผักชี
- ผัก เช่น ต้นหอม ผักชี แคร้รอต หอมหัวใหญ่
- ซีอิ้วขาว
- น้ำเปล่า

**วิธีทำ**

๑. ต้มหม้อ ใส่ น้ำ ๔ ถ้วยตวง ต้มน้ำจนเดือด (อาจเพิ่มผักตามชอบ เช่น แคร้รอต หอมหัวใหญ่ หั่นเป็นลูกเต๋า)
๒. ตอกไข่ไก่ใส่ถ้วยตีให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบ (น้ำปลา ซีอิ้ว น้ำตาล)
๓. เมื่อน้ำเดือด ใส่หมูสับ และค่อยๆ เทไข่ลงในหม้อในน้ำเดือด และสังเกตเมื่อไข่จับก้อน ค่อยๆ คน ตักใส่ถ้วยพร้อมรับประทาน พร้อมโรยด้วยต้นหอม ผักชี พริกไทย