

ชื่อ-สกุล ชั้น เลขที่
วันที่ เดือน พ.ศ.



บ.๒.๑ / ผ.๑.๔ - ๐๒

บทความเรื่องการทำน้ำตาลปึก

น้ำตาลปึกเป็นน้ำตาลที่ได้จากงวงหรือ
จั่นมะพร้าว วิธีการทำน้ำตาลปึกเริ่มตั้งแต่
การทำความสะอาดจั่นมะพร้าวโดยรูดดอก
มะพร้าว เก็บมัดและแมลงต่าง ๆ ออกจาก
จั่นมะพร้าว ต่อมานวดจั่นมะพร้าวให้นิ่ม จากนั้น
ใช้มีดปาดจั่นมะพร้าวให้น้ำตาลมะพร้าว
ค่อย ๆ ไหลลงในกระบอกลูกเต๋าน้ำตาล



รูป งวงหรือจั่นมะพร้าว



รูป การเก็บน้ำตาลมะพร้าว
จากจั่นมะพร้าว



รูป การกรองเศษฝู่นหรือแมลง
ออกจากรับน้ำตาลมะพร้าว

จากนั้นนำน้ำตาลมะพร้าวที่รวบรวมได้
เทรวมกันซึ่งอาจจะมีเศษฝู่นหรือแมลงปะปน
มาด้วย จากนั้นใช้ผ้าขาวบางกรองเศษฝู่นหรือ
แมลงออกจากน้ำตาลมะพร้าว

ชื่อ-สกุล _____ ชั้น _____ เลขที่ _____
วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____



บ.๒.๑ / พ.๑.๔ - ๐๒

นำน้ำตาลมะพร้าวที่ผ่านการกรองลงเคี่ยว
ในกระทะจนเดือด ขณะเคี่ยวจะมีฟอง
ที่ผิวหน้าของน้ำตาลให้ตักฟองออก



รูป การเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว



เคี่ยวต่อไปจนหนืดและไม่มีฟอง ยกกระทะ
ขึ้นจากเตา ใช้เหล็กกระทุ้งตาลกระทุ้งน้ำตาล
ในกระทะขึ้น ๆ ลง ๆ เพื่อให้น้ำตาลเย็นลง
จะได้น้ำตาลเนื้อเนียนสีเหลืองสวย

รูป การใช้เหล็กกระทุ้งตาลกระทุ้งน้ำตาล

ตักน้ำตาลที่มีลักษณะข้นเหนียวลงในแบบพิมพ์แล้วตากให้แห้ง จะได้น้ำตาลปึกรูปแบบ
ตามต้องการ



รูป น้ำตาลในแบบพิมพ์