

ใบความรู้ที่ ๙ ขนมห้างน้ำหมู
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง อาหารและโภชนาการ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๙ เรื่อง ขนมห้างน้ำหมู
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๑๖๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

ขนมห้างน้ำหมู

วัตถุดิบสำหรับทำขนมห้างน้ำหมู

๑. ขนมห้าง ๓ แผ่น
๒. เนื้อหมูสันในสับ ๕๐ กรัม
๓. กระเทียม ๒ กลีบ
๔. พริกไทย ๑๐ เม็ด
๕. รากผักชี ๑ ราก
๖. น้ำมันหอย ๑ ช้อนโต๊ะ
๗. ไข่ไก่ ๑ ฟอง
๘. ซีอิ๊วขาว ๒ ช้อนชา
๙. น้ำมันปาล์ม ๓-๔ ถ้วยตวง

วัตถุดิบสำหรับทำอาหาร

๑. น้ำส้มสายชู ๒ ช้อนโต๊ะ
๒. น้ำตาล ๔ ช้อนโต๊ะ
๓. เกลือ ๑ หยิบมือ
๔. หอมแดงซอย ๑ ช้อนโต๊ะ
๕. พริกชี้ฟ้าแดง หั่นครึ่งเม็ด
๖. พริกชี้ฟ้าเหลือง หั่นครึ่งเม็ด
๗. แตงกวาหั่น ๑ ลูกเล็ก

วิธีทำ

- หั่นขอบขนมห้าง หลังจากนั้นหั่นขนมห้างเป็น ๔ ชิ้น แล้ววางบนตะแกรงตากจนขนมห้างแห้ง
- ตำกระเทียม พริกไทย และรากผักชี ให้แหลก นำหมูสับลงไปหมัก แล้วปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว และน้ำมันหอย เติมน้ำมันงาไปครึ่งฟองแล้วหมักทิ้งไว้สัก ๕ นาที
- นำน้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ ตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวให้เข้ากัน จนน้ำงวดลงเล็กน้อย ทิ้งน้ำอาหารไว้จนเย็น แล้วนำแตงกวา หอมแดง พริกชี้ฟ้าแดง ใส่ลงไป คนให้เข้ากัน พักแล้ว
- ตั้งกระทะให้ร้อน จากนั้นใส่น้ำมันปาล์มลงไป เมื่อน้ำมันร้อนใส่ขนมห้างลงไป ทอดจนเหลืองแล้วกลับด้าน เมื่อสุกทั้งสองด้านแล้วตักพักไว้บนตะแกรง
- นำขนมห้างน้ำหมูจัดลงในจานที่ต้องการจัดเสิร์ฟ แล้วเสิร์ฟคู่กับน้ำอาหาร



