

ใบความรู้ที่ ๑๓ เรื่อง การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง  
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง เซพวียจิว  
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑๓ เรื่อง การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง  
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓

### การเก็บอาหารด้วยวิธีการถนอมอาหาร

การเก็บอาหารด้วยวิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง เป็นการนำผัก ผลไม้ หรือเนื้อสัตว์ไปแช่น้ำที่ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา หรือน้ำส้มสายชูที่ต้มสุกแล้วจนมีรสชาติเปลี่ยนจากเดิมไปเป็นเค็ม หวานเปรี้ยว หรือมีทั้งสามรสชาติ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ที่นิยมมาดอง เช่น ผักกาด มะม่วง ไข่ หอย

### การทำไข่เค็ม



### วัตถุดิบและของที่ต้องเตรียม

- เปลือกเม็ด ๑ ถ้วยตวง ต่อไข่ ๑๐ ฟอง
- ไข่เป็ดสด ๑๐ ฟอง
- น้ำ ๑ ลิตร
- โหลแก้ว สูงๆ ๑ โถ
- ถุงพลาสติก+หนังยาง

### วิธีดองไข่เค็ม

๑. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด (เลือกไข่ที่ดูแข็งแรงเพื่อไม่ให้แตกระหว่างดอง)
๒. ตวงน้ำและเกลือตามอัตราส่วน ต้มให้เกลือละลายให้หมด แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางอีก ๑ ครั้งเพื่อไม่ให้เหลือเศษเม็ดเกลือ
๓. น้ำเกลือที่เตรียมไว้ (ต้องทิ้งน้ำเกลือไว้ให้เย็นเสียก่อนเดี๋ยวไข่สุก) เทใส่โหลแก้ว

๔. ใส่ไข่เปิดลงไปให้หมด แล้วน้ำเกลือที่เหลือหรือน้ำเปล่า นำมาใส่ถุงพลาสติกนำหนังยางมัดปากถุง แล้วหย่อนลงไปทับไข่เปิดเพื่อไม่ให้ไข่เปิดลอย (วิธีนี้ทำให้ไข่เค็มทั่วฟอง)
๕. นำฝาปิดปากโหลให้มิดชิด ดองทิ้งไว้ ๑๕-๒๐วัน จะได้ไข่เค็มนำมาต้มรับประทานได้