

การทำขนมใส่ไส้



จัดทำโดย
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

สอนโดย
คุณครูพนิดา กำลา

โรงเรียนบ้านโคกกุง ต.ดอนกอก อ.นาโพธิ์ จ.บุรีรัมย์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์ เขต 4

การทำขนมไส้ไส้

วัสดุ-อุปกรณ์

1. แป้งข้าวเหนียว
2. แป้งข้าวเจ้า
3. น้ำตาลปีบ
4. มะพร้าว
5. กะทิ
6. ใบตอง
7. ไม้กลัด
8. ใบมะพร้าว
9. ชิ่ง
10. กระทะ
11. ท้าพี
12. ช้อน
13. น้ำเปล่า



ขั้นตอนวิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเหนียวใส่ภาชนะผสมน้ำเปล่าแล้วนวดแป้งให้นุ่มพอบั่นได้



2. คั่วไส้ขนม นำนะพรวัวที่ซูดลงกระทะแล้วเอาน้ำตาลปีบลงคั่วให้เข้ากัน



3. ทำหน้าขนม นำแป้งข้าวเจ้าลงละลายกับน้ำกะทิแล้วกวนไฟอ่อนๆจนเหนียวข้น



4. เตรียมพร้อมที่จะห่อ



5. คัดเลือกใบตองและใบมะพร้าว



6. ตัดใบตองเป็นวงรี



7. ปั่นไส้เป็นก้อนกลมปั้นแป้นแล้วน้ำใส่ไส้



8. นำมาห่อใส่ใบตอง



9. นำใส่ซึ้ง



10. แล้วนำไปนึ่งประมาณ 30 นาที

