

## เรื่อง ข้าวแต่น้ำแครอท



### รายละเอียด

ข้าวแต่น้ำแครอท เป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรบ้านสระบัว ใช้เป็นอาหารว่างและเป็นของฝาก และใช้ทำบุญในเทศกาลต่าง ๆ โดยการนำเหนียวมาพัฒนา นำมาอัดเป็นแผ่นเป็นข้าวแต่นมาเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร เป็นภูมิปัญญาไทยทำข้าวแต่นสำหรับช่วงเทศกาลและเป็นอาหารว่าง เป็นของฝาก และนำไปทำบุญ

### วัตถุดิบ

1. ข้าวเหนียว
2. กะทิ
3. งาดำ
4. น้ำต้ม

5. เกลือ

6. น้ำแครอท

7. น้ำตาล

อุปกรณ์

1. แม่พิมพ์, ถูบบรรจุภัณฑ์

2. กระทะ

3. เตาถ่าน

4. ทัพพี

5. กระชอน

6. ตะหลิว

7. กระจะมั่ง

8. ตะแกรง

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาแช่ นึ่งให้สุก

2. กะทิต้ม เกลือ น้ำแครอท เคี่ยวรวมกันให้เหนียว

3. นำเชื่อมกับข้าวเหนียวหนึ่ง เคล้าให้เข้ากับ และโรยด้วยงาดำ

4. เขี่ยที่ดึงเส้นด้ายให้ดึง

5. อัดแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ และนำออกตากแดด จนแห้งสนิท

6. นำไปทอดให้พองตัว พักให้เย็นแล้วบรรจุถุง



## เทคนิค

1. ตากแดดให้แห้งสนิท
2. การใช้ไฟที่พอดี
3. การบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน

คำสำคัญ : อาหาร ของฝาก

ที่มา : <http://www.rakbankerd.com/agriculture/print.php?id=584&s=tblareablog>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-22

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1902&code\\_db=620001&code\\_type=TK001](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1902&code_db=620001&code_type=TK001)

The Office Of Academic Resource Information And Technology