

## เรื่อง มันเทศฉาบ



## รายละเอียด

### ส่วนผสม

1. มันเทศ 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
3. น้ำ ½ ถ้วย
4. น้ำมันสำหรับใช้ทอด 2 ขวด

### วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมัน ผานมันตามขวาง หรือไสมัน
2. แช่มันในน้ำเกลือสักครู่ เอาขึ้นใส่กระชอนให้แห้ง
3. ใส่น้ำมันลงในกระทะก้นลึก ตั้งไฟให้ร้อน ใช้ไฟกลาง
4. นำมันเทศลงไปทอด ไส้มันอย่าให้แน่นกระทะ พอเหลืองกรอบ ตักขึ้นใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน
5. ใส่น้ำผสมน้ำตาล เคี่ยวให้เป็นยางมะตูม ปรับไฟให้อ่อน เอามันลงฉาบ คลุกให้ทั่ว
6. พอน้ำตาลแห้งจับขึ้นมันเทศ ตักขึ้น รอให้เย็นเก็บใส่ภาชนะไว้รับประทาน

<http://cropwit.blogspot.com>

คำสำคัญ : มันเทศฉาบ

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวบีทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-10

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=741&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=741&code_db=DB0005&code_type=B001)