

เรื่อง กล้วยไข่อบเนย



รายละเอียด

วัตถุดิบที่ใช้

1. กัลฉวยไข่
2. น้ำตาลทราย
3. เนย
4. เกลือ
5. น้ำมันพืช

ขั้นตอนในการทำ

1. ปลอกกัลฉวยไข่กล้างน้ำให้สะอาด และสไลด์ตามขนาดที่ต้องการ
2. นำน้ำตาลและน้ำผสมกันตั้งไฟให้ละลาย คนไปเรื่อยๆ ใส่เนย/น้ำผึ้ง พอรู้สึกว่าเหนียวยกลง
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันที่เตรียมไว้ พอน้ำมันร้อน นำกัลฉวยไข่ลงไปทอด พอเหลืองตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. นำน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ เอากัลฉวยไข่ที่ทอดชุบพักให้สะเด็ดแล้วนำเข้าตู้อบ หรือทอดในน้ำมัน นำขึ้นมาพักให้เย็น
5. บรรจุใส่ภาชนะตามที่ต้องการ

คำสำคัญ : กัลฉวยไข่อบเนย

ที่มา : ร้านดวงตะวัน ตลาดมอ กัลฉวยไข่

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รั้งยี

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=854&code_db=DB0005&code_type=B001