

การทำขนมปั้นสิบไส้ปลาหับทิม

วัสดุอุปกรณ์

- 1.กะละมัง (สำหรับผสมแป้ง)
- 2.ถาด
- 3.กระทะ
- 4.ตะหลิว
- 5.ที่คั่งแป้ง

ส่วนผสมของไส้ขนม

- | | |
|--|-----------|
| 1.ปลาหับทิมต้มสุก (แกะเอาเฉพาะเนื้อ) | 1 ถ้วยตวง |
| 2.หอมหัวใหญ่ | 2 ถ้วยตวง |
| 3.ถั่วลิสงป่น | 1 ถ้วยตวง |
| 4.น้ำตาลทราย | 1 ถ้วยตวง |
| 5.เกลือ | 1 ช้อนชา |
| 6.พริกไทยป่น | 1 ช้อนชา |
| 7.น้ำมันพืช | 1 ถ้วยตวง |

ส่วนผสมของตัวขนม

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. แป้งสาลี | 4 ถ้วยตวง |
| 2. น้ำมันพืช | 1 ถ้วยตวง |
| 3. น้ำ | 1 ถ้วยตวง |
| 4. น้ำมันพืชสำหรับทอด | 4 ถ้วยตวง |

ขั้นตอนวิธีทำ

ขั้นที่ 1 เตรียมส่วนผสมปลาหับทิมขูดเกล็ดคอกเอาไส้ออก ล้างให้สะอาดต้มสุกแกะเอาเฉพาะเนื้อ ถั่วลิสงคั่วเอาเปลือกออกแล้วป่นให้ละเอียด พริกไทยป่น เกลือป่น น้ำตาล หอมหัวใหญ่ล้างให้สะอาดแล้วหั่นฝอย

ขั้นที่ 2 ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะให้น้ำมันร้อนแล้วใส่หอมหัวใหญ่เจียวให้มีกลิ่นหอมและเป็นสีเหลืองอ่อน



ขั้นที่ 3 ใส่น้ำปลา ถั่วลิสง น้ำตาล เกลือ และพริกไทยป่นกวนไป

เรื่อยๆ จนเหนียวและเป็นสีน้ำตาลอ่อน ก็ใช้ได้ตักออกจากกระทะแล้วพักไว้ให้เย็น



ขั้นที่ 4 ปั้นไส้ขนมเป็นก้อนกลมๆ เล็กขนาด

เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร เรียงใส่จานไว้

ขั้นที่ 5 ผสมแป้งตามสัดส่วนแล้วนวดให้เข้ากัน



ขั้นที่ 6

ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมๆ เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 เซนติเมตร คลึงแป้งเป็นแผ่นบาง นำไส้ขนมมาวางบนแผ่นแป้งพับแผ่นแป้งเป็นรูปครึ่งวงกลมปิดไส้ขนมให้มิดชิดพับจีบจีบขนมไปจนรอบตัวขนมจะได้ประมาณ 10 จีบ วางจัดใส่ถาดไว้ ปั้นขนมให้ได้จำนวนมากก่อน จึงนำขนมไปทอด



ขั้นที่ 7 ใส่น้ำมันในกระทะใช้ไฟปานกลาง ให้น้ำมันร้อน จึงนำขนมลงทอดพอขนมใกล้จะสุกเริ่มเป็นสีเหลืองอ่อน ๆ จึงใส่ใบเตยหั่นลงไปทอดรวมกับขนมเพื่อให้มีกลิ่นหอมเมื่อขนมสุก จึงใช้กระชอนตักขนมไปวางบนถาดรองด้วยกระดาษซับมันที่เตรียมไว้ พักไว้ให้เย็น จึงนำไปรับประทาน หรือบรรจุใส่ถุง หรือใส่บรรจุเป็นผลิตภัณฑ์แล้วนำไปขาย



8.การบรรจุผลิตภัณฑ์

บรรจุในถุงพลาสติก ชั่งน้ำหนัก ให้ได้ 150 กรัม แล้วปิดปากถุงด้วยเครื่องปิดปากถุงด้วยไฟฟ้า ตัดป้ายบอกวันเดือนปีที่ผลิต

และกำหนดวันหมดอายุ บอกราคาจำหน่าย ถุงละ 35 บาท

