

เอกสารประกอบ

โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ

ณ กรุงแคนเบอร์รา ออสเตรเลีย

วันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2553

<http://canberra.thaiembassy.org/thaitraining.html>



ขนมฟักทอง

### ส่วนผสม

-	ผักทองนี่งสุกบด	350	กรัม
-	แป้งมัน	70	กรัม
-	แป้งข้าวเจ้า	50	กรัม
-	แป้งท้าว	25	กรัม
-	น้ำตาลทราย	90	กรัม
-	น้ำตาลมะพร้าว	60	กรัม
-	มะพร้าวขูดขาวเป็นเส้น	70	กรัม
-	หัวกะทิ	120	มิลลิลิตร
-	เกลือ	1	ช้อนชา
-	มะพร้าวขูดขาวเป็นเส้น	20	กรัม

### วิธีทำ

1. ผสมแป้งมัน, แป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าว, น้ำตาลทราย, น้ำตาลมะพร้าว เกลือ และ หัวกะทิ คนเคล้าจนเข้ากัน
2. ใส่ผักทองสุกบด และ มะพร้าวขูดขาวเป็นเส้นที่เตรียมไว้ 70 กรัม
3. นึ่งถ้วยขนมให้ร้อน ตักขนมใส่ถ้วย หรือถาดที่เตรียมไว้ นึ่งประมาณ 15-20 นาที หรือ จนขนมสุก
4. เติมมะพร้าวขูดเส้นที่เหลือโรยหน้าขนม นึ่งต่อ 3 นาที
5. ทิ้งไว้ให้ขนมเย็น แล้วจึงนำออกจากพิมพ์ขนม