

เอกสารประกอบ
โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ
ณ กรุงแคนเบอร์รา ออสเตรเลีย
วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2553

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



ขนมตะโก้เผือกสาकुมะพร้าวอ่อน

ตัวขนม

- สาคุ 1 ถ้วยตวง
- น้ำ 2 1/2 ถ้วยตวง
- ฝึอกหั่นลูกเต๋า 2 ถ้วย (ต้มสุก)
- มะพร้าวอ่อน 1 ลูก
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- ใบเตย 1 ใบ

วิธีทำ

1. ล้างสาคุใส่กระชอนผ่านน้ำพักไว้
2. ตั้งน้ำใส่กระทะทอง พอน้ำร้อน ใส่สาคุ ใบเตย ฝึอก และน้ำมะพร้าวอ่อน กวนจนสุกและใสก่อน จากนั้นใส่น้ำตาลทราย เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไปกวนผสม จนกระทั่งส่วนผสมทั้งหมดสุก และเหนียวได้ที่
3. ตักใส่กระทง หรือภาชนะ ประมาณ 3/4 ถ้วย ของกระทงหรือภาชนะ พักไว้

หมายเหตุ

- ควรกวนสาคุให้สุกและใสก่อนจึงใส่น้ำตาล เพราะถ้าใส่น้ำตาลก่อน สาคุจะเป็นไต ไม่สุกใส

หน้าขนม

- แป้งถั่วเขียว 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 3/4 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 3 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ผสมแป้งถั่วเขียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ กะทิ เข้าด้วยกัน ตั้งไฟกวนจนกระทั่งแป้งสุก
2. ชิมรสดูให้หน้าขนมมีรสชาติเข้มข้น ออกรสหวานเค็ม
3. ตักหยอดหน้าขนม ทิ้งไว้ให้เย็น

หมายเหตุ

- ใช้กะทิกล่อง ควรผสมน้ำ 1/2 ช้อนถ้วยตวง เพื่อไม่ให้กะทิเข้มข้นเกินไป เมื่อกวนจะทำให้หน้าขนมแตกมัน