

เอกสารประกอบ
โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ
ณ กรุงแคนเบอร์รา ออสเตรเลีย
วันที่ 11 กันยายน พ.ศ. 2553

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



กระยาสารท
Krayasart
(Peanut and Coconut Slices)

กระยาสารท

(ถั่วลิสงและมะพร้าวคั่วตัด)

เครื่องปรุง

กะทิแม่พลอย	1	กระป๋อง (560 มิลลิตร)
น้ำตาลปีก	500	กรัม (สับเล็กๆ)
น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ
แบะแซ (Maltose)	3	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่ว	750	กรัม
มะพร้าวหั่นชิ้นเล็กๆ คั่ว	100	กรัม
ข้าวพอง	200	กรัม
งาคั่ว	100	กรัม
เกลือ	1/5	ช้อนชา

วิธีทำ

1. เอาน้ำกะทิตั้งไฟ ใช้ไฟร้อนปานกลางจนค่อยๆข้น คือพอใช้ ไม้พายจุ่มลงไปกะทิจะติดไม้ขึ้นมา
2. เติมน้ำตาล น้ำผึ้ง แบะแซ และเกลือ คนตลอดเวลาจนงวดและเหนียวดูคล้ายๆ ตังเมเหนียว
3. ทดสอบโดยเอาช้อนหยอดน้ำเหนียวๆลงบนจานหรือใส่ในแก้วที่มีน้ำเย็น ถ้าหยดน้ำตาลที่ผสมไว้จับกันเป็นก้อนเหนียว แต่ไม่ถึงกับแข็ง แปลว่าใช้ได้
4. เอาหม้อที่คือน้ำกะทิกับน้ำตาล ฯลฯ ลงจากไฟ เติมถั่วลิสงคั่ว มะพร้าวคั่ว งาคั่ว เกลือ เอาลงผสมกัน ค่อยๆ คนให้เข้ากันแล้วเติมข้าวพอง
5. คนทั้งหมดให้เข้ากัน แล้วเทลงบนถาดที่ทาน้ำมัน ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ก่อนที่มันจะแข็งและแข็ง

Krayasart

(Peanut and Coconut Slices)

Ingredients

- 1 can Maeploy coconut cream (560 ml)
- 500 gm palm sugar (chopped)
- 2 tablespoons honey
- 3 tablespoons malt extract (maltose)
- 750 gm roasted peanuts
- 100 gm roasted shredded coconut
- 200 gm (4 cups) puffed rice (Rice Bubbles)
- 100 gm roasted sesame seeds
- 1/8th teaspoon salt

Method

1. Heat coconut cream on medium heat until thickened and it coats a wooden spoon.
2. Add sugar, honey, malt extract, and salt. Stir constantly until reduced and thick so it resembles caramel.
3. Test the mixture by spooning a small amount on to a cold plate or into a glass of cold water – it should form a sticky ball but not be too hard.
4. Take mixture off the heat, add peanuts, coconut, sesame seeds, and salt, gently stir then add puffed rice.
5. Stir together, then press mixture on to an oiled tray and cut it into squares before it hardens