



เอกสารประกอบ

โครงการฝึกอบขนมวิชาชีพ

ณ กรุงเทพมหานคร ออัสเตรเลีย

วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2553

โดยคุณอารมณี วอลคเกอร์

ไส้สับปะรด

- เนื้อสับปะรด 1 ก.ก.
ไม่เอาแกน หั่นตามยาว บีบน้ำออกเบาๆ (และเก็บน้ำไว้)
- น้ำตาลทราย 1/2 ก.ก.
- เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำสับปะรด น้ำตาลทราย เกลือ ผสมรวมกัน เติมน้ำสับปะรดที่เก็บไว้ลงเล็กน้อย
2. ตั้งไฟอ่อนจนเดือด คนเบาๆ เป็นบางครั้งเพื่อกันติดก้นหม้อ และปล่อยให้งวดเอง
3. เมื่อสับปะรดเริ่มงวดต้องคอยคนบ่อยๆ เพราะจะติดก้น อย่ากววนสับปะรดจนแห้งมาก เพราะเมื่อสับปะรดกวนเย็น จะเหนียวและแห้งขึ้นอีก

หมายเหตุ

- ไส้สับปะรดสามารถทำล่วงหน้าได้ 2-3 วัน โดยเก็บไว้ในตู้เย็น
- เมื่อไส้สับปะรดกวนเหลือสามารถเก็บเข้าตู้เย็นได้เป็นเวลานาน

พายสับปะรด

- แป้งสาลี (Plain Flour) 250 กรัม
- แป้งข้าวโพด (Corn Flour) 1 ช.ต.
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เนยสด 150 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 1/2 ถ้วย

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีและแป้งข้าวโพดรวมกัน เติมนเนยสด คลุกเคล้าจนเข้ากันดี
2. เติมไข่ไก่ทีละน้อย ผสมคลุกเคล้าเบาๆ จนเข้ากัน
3. แบ่งแบ่งเป็นก้อนกลมๆ พักไว้ประมาณ 2-5 นาที คลุมด้วยพลาสติกกันแป้งแห้ง
4. เตรียมพิมพ์รูปตัวเรือ ด้วยการทาเนยให้ทั่วพิมพ์
5. นำแป้งที่พักไว้กดลงพิมพ์ หนาประมาณ 1/4 ซม. หรือถ้าชอบแป้งหนาก็สามารถเพิ่มแป้งได้อีกตามชอบ กดแป้งตามรูปพิมพ์เรือจนเสมอดีแล้ว จากนั้นใช้ส้อมจิ้มด้านในป้องกันแป้งพองตัวขึ้น
6. นำไส้สับปะรดกวนที่เตรียมไว้ บรรจุใส่ตัวแป้งรูปเรือ ไม่ควรใส่ปริมาณมากนักเพราะไส้มีรสหวานมาก
7. นำแป้งที่เหลือคลึงให้แบนๆ และบาง ตัดเป็นเส้น วางตกแต่งบนพิมพ์แป้งรูปเรือ จะดูสวยงามน่ารักประทานขึ้น