**ใบความรู้ เรื่อง การถนอมอาหาร หน่วยที่ 2 เรื่อง การจัดการผลผลิต**

**รหัสวิชา ง22101 รายวิชา การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2**

 **การดองเค็ม คือ** การนำวัตถุดิบมาดองให้มีรสเค็ม เช่น หัวผักกาด มะม่วง มะขาม หรือไข่โดยใช้เกลือกับน้ำต้มให้เดือด กรองทิ้งไว้ให้เย็น ต่อจากนั้นล้างวัตถุดิบให้สะอาด สงให้สะเด็ดน้ำ บรรจุในภาชนะที่ใช้ดอง เทน้ำเกลือใส่ให้ท่วม ใช้ของหนักๆ กดทับไม่ให้วัตถุดิบลอยขึ้นมาได้ ถ้าเป็นการดองผักเค็มส่วนใหญ่จะนำไปตากแห้ง เพื่อสามารถเก็บไว้กินได้นาน เช่น ผักกาดดองเค็ม

 **การทำไข่ดองเค็มแบบแห้ง**



 **ส่วนผสม**

1.ไข่เป็ด จำนวนตามต้องการ

2. เกลือป่น

3. น้ำส้มสายชู

4. อุปกรณ์

5. ขวดโหลสะอาดมีฝาปิด

6. กะละมัง

7. ถ้วยใบเล็ก

**ใบความรู้ เรื่อง การถนอมอาหาร หน่วยที่ 2 เรื่อง การจัดการผลผลิต**

**รหัสวิชา ง22101 รายวิชา การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2**

|  |
| --- |
| **ขั้นตอนการถนอมอาหารโดยการดองเค็ม****(การทำไข่เค็มแบบแห้ง)** |
| 1. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ผึ่งไว้ให้แห้ง | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 1 รูป |
| 2. เทน้าส้มสายชูใส่กะละมัง ใช้ในปริมาณที่ท่วมไข่ทั้งหมด  | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 2 รูป |
| 3. นำไข่เป็ดลงไปแช่ในน้ำส้มสายชู ทิ้งไว้ 5 นาที | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 3 รูป |
| 4. เมื่อครบ 5 นาที นำไข่ออกจากน้ำส้มสายชู และนำไปคลุกๆ กับเกลือให้ทั่ว ๆ  | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 4 รูป |
| 5. นำไข่ทีคลุกแล้วใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ จนไข่หมด ปิดฝาภาชนะให้สนิท ทิ้งไว้ 7 วัน | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 5 รูป |
| 6. เมื่อครบ 7 วันจะนำไปทอดเป็นไข่ดาวเค็มหรือต้มเป็นไข่เค็ม ต้มประมาณ 15 นาทีไข่ขาวนุ่มไม่แข็ง ไข่แดงมันอร่อย | ทำไข่เค็มเอง แบบแห้ง วิธีทำสูตร 6 รูป |