

ใบความรู้ที่ ๑๓ เรื่อง การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง เซพวัยจิว
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑๓ เรื่อง การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓

การเก็บอาหารด้วยวิธีการถนอมอาหาร

การเก็บอาหารด้วยวิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง เป็นการนำผัก ผลไม้ หรือเนื้อสัตว์ไปแช่น้ำที่ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา หรือน้ำส้มสายชูที่ต้มสุกแล้วจนมีรสชาติเปลี่ยนจากเดิมไปเป็นเค็ม หวานเปรี้ยว หรือมีทั้งสามรสชาติ ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ที่นิยมมาดอง เช่น ผักกาด มะม่วง ไข่ หอย

การทำไข่เค็ม



วัตถุดิบและของที่ต้องเตรียม

- เปลือกเม็ด ๑ ถ้วยตวง ต่อไข่ ๑๐ ฟอง
- ไข่เป็ดสด ๑๐ ฟอง
- น้ำ ๑ ลิตร
- โหลแก้ว สูงๆ ๑ โถ
- ถุงพลาสติก+หนังยาง

วิธีดองไข่เค็ม

๑. ล้างไข่เป็ดให้สะอาด (เลือกไข่ที่ดูแข็งแรงเพื่อไม่ให้แตกระหว่างดอง)
๒. ตวงน้ำและเกลือตามอัตราส่วน ต้มให้เกลือละลายให้หมด แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางอีก ๑ ครั้งเพื่อไม่ให้เหลือเศษเม็ดเกลือ
๓. น้ำเกลือที่เตรียมไว้ (ต้องทิ้งน้ำเกลือไว้ให้เย็นเสียก่อนเดี๋ยวไข่สุก) เทใส่โหลแก้ว แต่ใส่น้ำเกลือไม่ต้องหมดเหลือไว้พอประมาณ

๔. ใส่ไขเปิดลงไปให้หมด แล้วน้ำเกลือที่เหลือเมื่อก็นำมาใส่ถุงพลาสติกนำหนังยางมัดปากถุงแล้ว
หย่อนลงไปทับไขเปิดเพื่อไม่ให้ไขเปิดจมไปกับน้ำเกลือ วิธีนี้ทำให้ไขเค็มทั่วพอง
๕. นำพลาสติกหรือฝาอะไรก็ได้ปิดปากโหลให้มิดชิดที่สุด ดองทิ้งไว้ ๒๑ วัน จะได้ไขเค็มนำมาต้ม
รับประทานได้