

GROUP 9 IN 1

ไถ่ยกอ & น้ำพริกหนังกไถ่

การวิเคราะห์วัสดุดิบ

เลือกซื้อวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด ราคาไม่สูงมาก ยกตัวอย่างเช่น

การเลือกซื้อกระเทียม

เลือกที่ไม่มีเชื้อรา โดยสังเกตที่เปลือกกระเทียมจะไม่มีจุดสีดำๆ หรือน้ำตาล หรือดูจากลักษณะกระเทียม เปลือกต้องบาง กลีบแน่น ไม่ฝ่อ


การเลือกซื้อหอมแดง

ควรเลือกซื้อหอมแดงที่แห้งสนิท ไม่ฝ่อ หัวมีสีสดใส เป็นมัน มีหัวเดี่ยวหรือหัวยัง
ไม่ แยก ออก มีขนาดที่ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป ไม่มีเชื้อราขึ้น ใบต้องแห้ง
รากตัดสั้น รากไม่เน่าซึ่ง จะบ่งบอกว่าเก็บได้นาน

การเลือกซื้อหนังไก่, เนื้อไก่

ควรเลือกที่ดูสดใหม่ สะอาด ไร้ขนและไม่มีกลิ่นตุถ้าเป็นเนื้อไก่ควรมีสีชมพูอ่อนเนื้อ
กับหนังติดกันแน่น ไม่ซีดและแห้ง

การวางแผน



กลุ่มเราได้มีการแบ่งเป็นสองกลุ่ม
ย่อยเพื่อที่จะได้ทำงานได้รวดเร็ว
มากขึ้นโดยที่ไม่เสียเวลาขอในการ
ทำอาหารแปรรูปทั้งสองอย่าง

การดำเนินงาน

ไก่อ๋ยอ

1. นำเนื้อไก่หรือเนื้อหมูบด ละเอียด มาใส่ลงไป ในภาชนะที่เตรียมไว้สำหรับนวด
2. ใส่ส่วนผสมที่เหลือแล้วนวด 20 นาที
3. แล้วนำไปแช่ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง
4. ครบเวลา นำมานวดต่อประมาณ 10 นาที แล้วนำมาบรรจุใส่ฟอยด์หรือใบตอง ปั้นม้วนปิดหัวท้าย
5. ตั้งหม้อหนึ่งน้ำเดือด ตั้งน้ำไฟกลาง 30 นาที ก็จะได้ ไก่อ๋ยอเต่งๆอร่อยๆ



น้ำพริกหนังกั๊ก



1. นำหนังกั๊กมาล้างให้สะอาด แล้วใช้มีดขูดมันกั๊กออกให้หมด เพื่อที่เวลาทอดหนังกั๊กจะได้กรอบและไม่อมน้ำมัน
2. นำหนังกั๊กที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วไปต้มในน้ำเดือดที่ใส่เกลือแล้ว ต้มหนังกั๊กให้สุก แล้วนำหนังกั๊กมาพักให้แห้ง
3. หั่นหนังกั๊กต้มเป็นชิ้นยาวประมาณ 2 นิ้ว แล้วปรุงรสด้วยผงปรุงรสไก่และแป้งทอดกรอบ จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน

น้ำพริกหนังกั๊ก

4. ตั้งกระทะ โดยวอร์มกระทะให้ร้อนก่อน แล้วค่อยใส่น้ำมัน จากนั้นใส่หนังกั๊กตามลงไปโดยไม่ต้องรอให้น้ำมันร้อน เพื่อให้ไขมันไม่กระเด็น ใช้ไฟกลางทอดหนังกั๊กไปเรื่อยๆ คอยคนไม่ให้หนังกั๊กติดกัน ทอดจนหนังกั๊กกรอบ (สังเกตจากน้ำมันจะนิ่งสนิท)
5. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพอท่วมกระเทียม ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน พอกระเทียมเริ่มมีสีเหลืองทอง ให้ตัดกระเทียมขึ้น
6. นำหอมแดงลงไปเจียวต่อจากกระเทียม จากนั้นตามด้วยพริกทอดและใบมะกรูด ตามลำดับ



น้ำพริกหนังกั๊ก



7. เริ่มผัดน้ำพริก ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ตามด้วยพริกป่น (ปริมาณตามชอบ) แล้วผัดจนหอม

8. จากนั้นใส่เครื่องปรุง ผงปรุงรสไก่ น้ำตาลทราย และเกลือ จากนั้นผัดใหม่เข้ากัน

9. ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ตามด้วยหนังกั๊ก แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน

10. ผัดจนน้ำตาลทรายละลาย จากนั้นใส่พริกทอด และใบมะกรูด คลุกให้เข้ากัน เสร็จเรียบร้อยปิดเตาแก๊สได้เลย

การนำสู่ประกอบอาชีพ



เราสามารถนำไปตัดแปลง
รสชาติให้มีความหลากหลาย
มากยิ่งขึ้นอย่างการมีระดับ
ความเผ็ดให้เลือกหลากหลาย
และใส่บรรจุภัณฑ์ที่มีความ
น่าสนใจและแปลกใหม่ดึงดูดผู้
ที่พบเห็น



การสรุปผลสำเร็จ

รสชาติ หน้าตาของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป

ผลออกมาคือประสบความสำเร็จและมี
รสชาติที่พอดีสามารถรับประทานได้ทุก
คน ไม่แพ้คนเกินไป หน้าตาออกมาว่า
รับประทานสีสัมผัสไม่จี๊ดจ๊าด



คุณค่าทางโภชนาการ

ได้โปรตีนจากไก่ ได้วิตามินจากผักและ
ได้คาร์โบไฮเดรตจากแป้ง ได้รับไขมัน
จากการนำสมุนไพรไปทอด ทำให้
ร่างกายได้รับสารอาหารครบถ้วน



ความสะดวก

เมื่อทำมาจนสำเร็จเราพบว่าไม่มีสิ่งใด
ปนเปื้อนมากับอาหารที่เราทำและก่อน
หรือหลังการทำเราได้มีการล้างมือก่อน
จับวัตถุทุกครั้ง ภาชนะที่ใช้ก็ทำการล้าง
ก่อนนำมาประกอบอาหาร



บรรจุกัณธ์

เรานำไปใส่กล่องใสที่มีฝาปิดที่แน่นหนา
กันอากาศและสัตว์ต่างๆเข้าไปในอาหาร
และกล่องใสทำให้มองเห็นอาหารที่อยู่
ข้างในทำให้อาหารของเราดูน่า
รับประทานมากยิ่งขึ้น

จัดทำโดย

ณัฐวิมล โพธิ์ศิริ	เลขที่ 1
รัตนา นามวงศ์	เลขที่ 16
ศรชวัลย์ ศรีอำมะริน	เลขที่ 17
อมรเทพ ชูดีสุตร์	เลขที่ 23
ชวัล สุขอินทร์	เลขที่ 29
อริสรา ทรัพย์ใหญ่	เลขที่ 34
วิราภานต์ พรรณสาร	เลขที่ 39
กุลภัสสร ทารักษ์	เลขที่ 41
สุภัค ไชว์เสียง	เลขที่ 42

ชั้น ม.6/5