

4. เกลงในอ่างเป้ง คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักเป้งไว้ 1 คืน จนเป้งแห้งอยู่ตัว
5. แบ่งเป้งให้ได้ 50 ก้อน เท่า ๆ กัน
6. แผ่เป้ง วางใส่ หุ้มให้มิด คลึงให้กลม กดเป้งให้เป็นเหลี่ยม
7. นำไปย่างบนกระทะแบนให้เหลืองทั้ง 6 ด้าน ตักขึ้นพักลูกเต้าให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะ

วิธีทำไส้

ผสมถั่วกวน หัวหอมเจียว งาขาวคั่ว เกลือป่น นวดให้เข้ากันแบ่งให้ได้ 50 ก้อน เท่า ๆ กัน

ครั้งที่ 11

เรื่อง เปียะหน้ายู๋

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเปียะหน้ายู๋ได้
2. สามารถทำเปียะหน้ายู๋ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำเปียะหน้ายู๋
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำเปียะหน้ายู๋
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

เตาอบ	อ่างผสม	ถาดอบ	พายยาง	ตาชั่ง
ถ้วยตวง	ช้อนตวง	กระทะ	ไม้คลึงเป้ง	

ส่วนผสมเป้งชั้นนอก

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 400	กรัม	2. น้ำมันพืช	100	กรัม
3. น้ำตาลทราย	100	กรัม	4. ไข่แดง	2 ฟอง
5. น้ำ	100	กรัม		

ส่วนผสมเป้งชั้นใน

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 400	กรัม	2. น้ำมันพืช	150	กรัม
----------------------------	------	--------------	-----	------

ส่วนผสมไส้หน้ายู๋

1. หมูสามชั้นต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยม 100	กรัม	2. เต้าหู้ยี้	1/2	ถ้วย
---------------------------------------	------	---------------	-----	------

3. แป้งสาลีเอนกประสงค์นี้้งสุก 400 กรัม	4. น้ำตาลทราย	300	กรัม
5. งาขาวคั่วบอบพอแตก 50 กรัม	6. ถั่วกวน	200	กรัม
7. ไข่ไก่ 2 ฟอง	8. โขด	1/2	ช้อนชา
9. เกลือป่น 1 ช้อนชา	10. พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
11. ผงพะโล้ 2 ช้อนชา	12. น้ำมันกระเทียมเจียว	1/4	ถ้วย

4. ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ร่อนแป้งสาลีใส่อ่างผสม
2. เติมไข่แดง น้ำตาลทราย น้ำมันพืช น้ำ นวดส่วนผสมให้เข้ากันจนแป้งเนียน
3. พักแป้งไว้ 20 – 30 นาที
4. ตัดแบ่งแป้งก้อนละ 10 กรัม

วิธีทำแป้งชั้นใน

1. ร่อนแป้งสาลีใส่อ่างผสม
2. เติมน้ำมันลงในอ่างนวดผสมให้เข้ากัน
3. ตัดแบ่งแป้งก้อนละ 10 กรัม

วิธีการขึ้นรูป

1. นำแป้งชั้นนอกมาห่อแป้งชั้นใน ริดออกเป็นแผ่นม้วนเข้ามาเป็นรูปขอนไม้
2. ริดแป้งออกทำซ้ำอีกครั้งหนึ่ง
3. คลึงแป้งออกเป็นแผ่น ห่อไส้ปิดตะเข็บให้สนิท
4. คลึงเป็นรูปวงรี ทาผิวด้วยไข่ไก่
5. ใช้มีดกรีด
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 20 นาที จนสุก

วิธีการทำให้เหนียว

1. ผัดหมูสามชั้นกับเต้าหู้ยี้จนหอม ตักใส่อ่างผสม
2. เติมเครื่องปรุงทั้งหมด นวดส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ตักแบ่งไส้ก้อนละ 20 กรัม