



ทำกระเป๋าผ้า



วัสดุ-อุปกรณ์

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. ผ้าซับ | 6. กรรไกรสำหรับตัดผ้า |
| 2. ผ้าด้ายดิบ | 7. ด้าย |
| 3. คอตตอนลาย | 8. ไม้บรรทัด |
| 4. สายผ้าสำหรับติดหูกระเป๋า | 9. ดินสอ |
| 5. กระดุม | |



ขั้นตอนการทำกระเป๋าผ้า

- นำผ้าด้ายดิบมาตัดขนาดกว้าง 40 ซม. ยาว 84 ซม. หรือตามขนาดที่เราต้องการ
- นำผ้าด้ายดิบมาเย็บติดที่กระเป๋า โดยวัดจากจุดกึ่งกลางกระเป๋าด้านบนข้างละ 3 นิ้ว
- นำผ้ามาเย็บปากโดยพับละ 1 ซม. 2 ทบ แล้วเย็บตะเข็บ
- นำผ้าซับมาเย็บกลับ มุมกันกระเป๋า แล้วเย็บ กลับมุมกันกระเป๋า
- นำถุงผ้าที่เย็บแล้วมาซ้อนกัน โดยเย็บรอบแล้วเว้นช่องไว้สำหรับกลับด้าน ประมาณ 3 นิ้ว
- สอยปิดปากกระเป๋า
- เย็บปากกระเป๋า
- เย็บกระดุมวัดจากจุดกึ่งกลางปากกระเป๋าประมาณ 5 ซม. และเย็บสายกระเป๋าตรงจุดกึ่งกลางกระเป๋า





ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

วัตถุดิบ

- แผ่นก๋วยเตี๋ยว 300 กรัม
- แครอทหั่นเต๋า 180 กรัม
- เห็ดหอม 3-4 ดอก
- น้ำมันรำข้าว 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักกาดขาว
- หมูสับ 200 สับ
- กระเทียม 20 กรัม
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา
- ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา
- ใบสาระแหน่

วิธีทำ

การผัดไส้

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป ตามด้วยกระเทียม หากสังเกตกระเทียมเริ่มเหลือง ให้ใส่เห็ดหอมลงไปผัดให้หอม ตามด้วยหมูสับ ใช้ตะหลิวขยี้หมูสับให้กระจายตัวแล้วตามด้วยแครอท
- 2.ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม ซีอิ้วขาว ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ พริกไทยป่น

TIP : ควรผัดไส้ให้แห้ง เพราะถ้าตัวไส้แฉะเกินไปจะทำให้ตอนห่อแป้งนั้นยากขึ้นและออกมาไม่น่ากิน

การห่อก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

1. คลี่แป้งออก วางผักกาด ผักชีฝรั่ง ใบสาระแหน่ และแครอทตามด้วยไส้หมูที่ทำเสร็จแล้ว
2. ห่อแป้งโดยการพับหัวและท้ายของแป้งและม้วนปิด
3. จัดวางผักและหมูสับ ห่อผักและหมูสับ ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ



น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

วัตถุดิบน้ำจิ้ม

- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู 4 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้หูสวน 15-20 เม็ด
- กระเทียม 15 กลีบ
- ใบสาระแหน่ 15 ใบ
- น้ำตาลทราย 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชี 1 ต้น
- ใบโหระพา 15 ต้น

วัตถุดิบน้ำจิ้มครีมซีฟู้ด

- มายองเนส 150 กรัม
- พริกชี้หูสวน 10 เม็ด
- ใบโหระพา 10 ใบ
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- ใบสาระแหน่ 10 ใบ
- กระเทียม 5 กลีบ
- ผักชี 1 ต้น
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบน้ำจิ้มงาซีอิ๊วญี่ปุ่น

- โชยุ 4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
- น้ำส้มสายชู 4 ช้อนโต๊ะ
- งาคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

1. เตรียมหม้อเทน้ำส้มสายชูลงไป ตามด้วยน้ำตาล และเกลือ คนให้น้ำตาลและเกลือละลาย จากนั้นพักให้เย็น
2. เมื่อน้ำเชื่อมเย็นตัวลงแล้วให้ใส่ลงโถปั่น ตามด้วยผักชี รากผักชี กระเทียม พริกชี้หูสวน ใบโหระพา ใบสาระแหน่ ปั่นให้ละเอียด
3. จากนั้นเทน้ำจิ้มใส่ถ้วย พร้อมเสิร์ฟคู่กับก๋วยเตี๋ยวลุยสวน



ขนมปังหมูหยอง



ส่วนผสมขนมปัง

1. แป้งขนมปัง 1000 กรัม
2. ยีสต์ 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำ 500 กรัม
4. ไข่ไก่ 2 ฟอง
5. วานิลลา 2 ช้อนโต๊ะ
6. นมผง 50 กรัม
7. สารเสริมคุณภาพ 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทราย 150 กรัม
9. เกลือ 2 ช้อนชา
10. เนยสด 100 กรัม

ไส้หมูหยอง

1. หมูหยอง 500 กรัม
2. น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
3. เนยสด 200 กรัม



วิธีทำ

- แป้งขนมปัง นมผง สารเสริมคุณภาพ รวมกันพักไว้ เทยีสต์ผสมเข้าด้วยกัน ผสมน้ำ น้ำตาล ไข่ไก่ เกลือ วานิลลาด้วยกัน
- นำส่วนผสมแป้งเทลงเครื่องตี นำส่วนผสมของเหลวเทรวมเข้าด้วยกัน ใส่เนยสดรวมกันจนปั้นกระทั่งแป้งเนียน ทดสอบโดยหยิบแป้ง ชิงดูให้เป็นแผ่นบางๆ ไม่ขาดจากกันก็ใช้ได้ พักแป้งโด นาน 15 นาที ครบเวลานวดไล่อากาศ
- ตัดโดแป้งขนาด 25 กรัม คลึงก้อนกลม พักโด อีก 10 นาที โดยคลุมพลาสติกไว้
- แผ่ก้อนโดให้ขยายออกตรงกลางนูน ใส่ไส้หมูหยองปิดตะเข็บให้แน่น วางใส่ถ้วยจิบขนาด 2 นิ้ว ทาไขมันบางๆ พักที่ตู้ไอน้ำให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 1 ชั่วโมง เต็มพิมพ์
- นำเข้าอบไฟ 180c นาน 15-20 นาที ขนมปังสุกเหลือง ทาหน้าด้วยเนยสดให้ขึ้นเงา

วิธีทำไส้หมูหยอง

- หมูหยอง น้ำตาลทราย คลุมรวมกัน ละลายเนยสดให้ละลายเทใส่คลุกเข้าด้วยกันนำไปใส่ในขนมปัง



ขนมปังสังขยา



ส่วนผสมขนมปัง

1. แป้งขนมปัง 1000 กรัม
2. ยีสต์ 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำ 500 กรัม
4. ไข่ไก่ 2 ฟอง
5. วานิลลา 2 ช้อนโต๊ะ
6. นมผง 50 กรัม
7. สารเสริมคุณภาพ 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทราย 150 กรัม
9. เกลือ 2 ช้อนชา
10. เนยสด 100 กรัม

ไส้สังขยาชาวไทย

1. ไข่ไก่ 3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย 100 กรัม
3. น้ำชาไทย 1/2 ถ้วย
4. นมข้นหวาน 1/4 ถ้วย
5. นมข้นจืด 1/4 ถ้วย
6. แป้งข้าวโพด 1/2 ถ้วย
7. กะทิ 1/2 ถ้วย

ไส้สังขยาใบเตย

1. ไข่ไก่ 3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย 200 กรัม
3. นมข้นจืด 1/4 ถ้วย
4. น้ำใบเตย 1/2 ถ้วย
5. แป้งข้าวโพด 1/2 ถ้วย
6. กะทิ 2 ถ้วย

(ไส้สังขยา ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นำไปตุ๋นให้สุกขึ้น)

วิธีทำ

- แป้งขนมปัง นมผง สารเสริมคุณภาพ รวมกันพักไว้ เหยีสต์ผสมเข้าด้วยกัน ผสมน้ำ น้ำตาล ไข่ไก่ เกลือ วานิลลาด้วยกัน
- นำส่วนผสมแป้งเทลงเครื่องดี นำส่วนผสมของเหลวเทวนวดเข้าด้วยกัน ใส่เนยสดรวมกันจนปั้น กระทั่งแป้งเนียน ทดสอบโดยหยิบแป้ง ชั่งดูให้เป็นแผ่นบางๆไม่ขาดจากกันก็ใช้ได้ พักแป้งโด นาน15นาที ครอบคลุมนวดไล่อากาศ
- ตัดโดแป้งขนาด 25 กรัม คลึงก้อนกลม พักโด อีก10นาที โดยคลุมพลาสติกไว้
- แผ่ก้อนโดให้ขยายออกตรงกลางนูน ใส่ไส้สังขยา ปิดตะเข็บให้แน่น วางใส่ถ้วยจิบขนาด2นิ้วทาไขมันบางๆพักที่ตู้ไอน้ำให้ขึ้นเป็น 2เท่า ประมาณ1ชั่วโมงเต็มพิมพ์
- นำเข้าอบไฟ 180c นาน 15-20นาที ขนมปังสุกเหลือง ทาหน้าด้วยเนยสดให้ขึ้นเงา



ขนมปังไส้ไก่

ส่วนผสมขนมปัง

1. แป้งขนมปัง 1000 กรัม
2. ยีสต์ 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำ 500 กรัม
4. ไข่ไก่ 2 ฟอง
5. วานิลลา 2 ช้อนโต๊ะ
6. นมผง 50 กรัม
7. สารเสริมคุณภาพ 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทราย 150 กรัม
9. เกลือ 2 ช้อนชา
10. เนยสด 100 กรัม

ไส้ไก่

1. เนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 500 กรัม
2. แครอทหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 100 กรัม
3. หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 200 กรัม
4. พริกไทยป่น 2 ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย 100 กรัม
6. นมข้นจืด 1/4 ถ้วย
7. มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 500 กรัม
8. เมล็ดถั่วลันเตา 1 1/2 ช้อนชา
9. ผงกระหรี่ 1 ช้อนโต๊ะ
10. แป้งข้าวโพด 1/4 ถ้วย
11. น้ำมันพืช 1/4 ถ้วย

วิธีทำ

- แป้งขนมปัง นมผง สารเสริมคุณภาพ รวมกันพักไว้ เทยีสต์ผสมเข้าด้วยกัน ผสมน้ำ น้ำตาล ไข่ไก่ เกลือ วานิลลาด้วยกัน
- นำส่วนผสมแป้งเทลงเครื่องตี นำส่วนผสมของเหลวเทรวมเข้าด้วยกัน ใส่เนยสดรวมกันจนปั่นกระทั่งแป้งเนียน ทดสอบโดยหยิบแป้ง ซึ่งดูให้เป็นแผ่นบางๆไม่ขาดจากกันก็ใช้ได้ พักแป้งโดนาน 15 นาที ครอบคลุมเวลาในอากาศ
- ตัดโดแป้งขนาด 25 กรัม คลึงก้อนกลม พักโด อีก 10 นาที โดยคลุมพลาสติกไว้
- แผ่ก้อนโดให้ขยายออกตรงกลางนูน ใส่ไส้ไก่ ปิดตะเข็บให้แน่น วางใส่ถ้วยจิบขนาด 2 นิ้ว ทาไขมันบางๆ พักที่ตู้ไอน้ำให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 1 ชั่วโมง เต็มพิมพ์
- นำเข้าอบไฟ 180c นาน 15-20 นาที ขนมปังสุกเหลือง ทาหน้าด้วยเนยสดให้ขึ้นเงา





ขนมปังไส้เผือก



ส่วนผสมขนมปัง

1. แป้งขนมปัง 1000 กรัม
2. ยีสต์ 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำ 500 กรัม
4. ไข่ไก่ 2 ฟอง
5. วานิลลา 2 ช้อนโต๊ะ
6. นมผง 50 กรัม
7. สารเสริมคุณภาพ 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลทราย 150 กรัม
9. เกลือ 2 ช้อนชา
10. เนยสด 100 กรัม

ไส้เผือก

1. เผือกนึ่งสุกบด 1000 กรัม
2. น้ำตาลทราย 450 กรัม
3. น้ำมันพืช 1/2 ถ้วย
4. เกลือ 1/2 ช้อนชา

โรยหน้า

- งาขาว / งาดำ



วิธีทำ

- แป้งขนมปัง นมผง สารเสริมคุณภาพ รวมกันพักไว้ เทยีสต์ผสมเข้าด้วยกัน ผสมน้ำ น้ำตาล ไข่ไก่ เกลือ วานิลลาด้วยกัน
- นำส่วนผสมแป้งเทลงเครื่องตี นำส่วนผสมของเหลวเทวนวดเข้าด้วยกัน ใส่เนยสดรวมกันจนปั้นกระทั่งแป้งเนียน ทดสอบโดยหยิบแป้ง ชิงดูให้เป็นแผ่นบางๆไม่ขาดจากกันก็ใช้ได้ พักแป้งโด นาน15นาที ครอบคลุมนวดไล่อากาศ
- ตัดโดแป้งขนาด 25 กรัม คลึงก้อนกลม พักโด อีก10นาที โดยคลุมพลาสติกไว้
- แผ่ก้อนโดให้ขยายออกตรงกลางนูน ใส่ไส้เผือก ปิดตะเข็บให้แน่น วางใส่ถ้วยจิบขนาด2นิ้วทาไขมัน บางๆพักที่ตู้ไอน้ำให้ขึ้นเป็น 2เท่า ประมาณ1ชั่วโมงเต็มพิมพ์
- นำเข้าอบไฟ 180c นาน 15-20นาที ขนมปังสุกเหลือง ทาหน้าด้วยเนยสดให้ขึ้นเงา