

หมู่ที่ 1

การทำผักกาดดอง



วัสดุ-อุปกรณ์

1. ผักกาดเขียวปลี	10	กิโลกรัม
2. เกลือ	2	กิโลกรัม
3. แป้งข้าวเจ้า	1	ช้อนโต๊ะ
4. น้ำสะอาด		

วิธีทำ

1. นำผักกาดเขียวปลีมาหั่นเป็นชิ้น แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด



2. นำผักกาดเขียวปลีมาหมักเกลือทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง



3. นำผักกาดมานวดให้นุ่ม แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด นำไปแช่ในน้ำสะอาดทิ้งไว้ประมาณ 8-10 ชั่วโมง



4. เมื่อครบ 8-10 ชั่วโมงแล้ว เทน้ำทิ้งเพื่อเปลี่ยนน้ำใหม่
ใส่แป้งข้าวเจ้า พักไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง
สามารถนำมารับประทานได้

