

## ขนมดอกจอก

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	330	กรัม (3 ถ้วย)
แป้งสาลีตราว่าว	35	กรัม (1/3 ถ้วย)
ไข่ไก่	2.1/2	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือ	1 ช.ต + 1 ช.ช.	
งาดำ	3	ช้อนตวง
น้ำปูนใส	85	กรัม (1/2 ถ้วย)
น้ำเปล่า	225	กรัม (1 ถ้วย)

### วิธีทำ

1. นำแป้ง + น้ำตาล + เกลือ ผสมกัน
2. ใส่ไข่ + น้ำปูนใส + น้ำ ผสมคนให้เข้ากัน
3. ใส่ งาดำ คนให้เข้ากัน
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน (ปาล์ม) นำพิมพ์แช่ให้ร้อน
5. นำพิมพ์จุ่มในแป้ง นำลงทอด พอเหลืองนวล
6. นำถ้วยตะไลคว่ำลง แล้วนำดอกจอกที่ทอดใหม่ๆ วางบนก้นถ้วย กดให้ดอกจอกบานสักครู่ ทิ้งให้เย็นบรรจุลงถุง

## กระทงทอง

### ส่วนผสม

1. แป้งสาลีร่อน 100 กรัม ประมาณ 1 ถ้วยตวง

2. แป้งข้าวเจ้าร้อน	10	กรัม	ประมาณ	1	ถ้วยตวง
3. ไข่แดง	17	กรัม	ประมาณ	1	ฟอง
4. น้ำมันพืช			ประมาณ	1	ช้อนตวง
5. น้ำตาลทราย			ประมาณ	2	ช้อนชา
6. น้ำปูนใส			ประมาณ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
7. น้ำ	180	กรัม	ประมาณ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
8. เกลือ			ประมาณ	1	ช้อนชา

### ส่วนผสมไส้

1. หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม	75	กรัม	ประมาณ	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
2. ไข่หั่นสี่เหลี่ยม			ประมาณ	1 $\frac{1}{2}$	ถ้วย
3. แครอทหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ			ประมาณ	1	ถ้วย
4. ถั่วแขก			ประมาณ	1	ถ้วย
5. มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นลูกเต๋าต้ม			ประมาณ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
6. พริกไทย			ประมาณ	1	ช้อนชา
7. แม็กกี้			ประมาณ	2	ช้อนโต๊ะ
8. นมสด			ประมาณ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
9. เกลือ			ประมาณ	1	ช้อนชา
10. แป้งสาลี			ประมาณ	3	ช้อนโต๊ะ
11. เนย			ประมาณ	4	ช้อนโต๊ะ
12. ผักชี					
13. พริกชี้ฟ้าแดง					

### วิธีทำตัวกระทง

1. แป้งสาลี + แป้งข้าวเจ้า ใส่น้ำตาลทราย + เกลือ คนให้เข้ากัน
2. ไข่แดง + น้ำมันพืช + น้ำปูนใส + น้ำเปล่า คนให้เข้ากัน แล้วกรอง

### วิธีทอด

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ไฟปานกลาง นำพิมพ์ลงแช่ในกระทะจนร้อน
2. นำพิมพ์มาชุบแป้งให้เสมอมพิมพ์ แล้วนำลงจุ่มในกระทะสักครู่

3. นำพิมพ์มาเขย่า แบ่งทอดจะหลุดออกง่าย วางในกระดาษซับมัน เย็นแล้วเก็บใส่ถุง ปิดให้สนิทจะกรอบทนนาน

### วิธีผัดไส้ขอสไก่

ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดกับหอมใหญ่พอสุกเหลือง ใส่ไก่ ไส้แครอท ผัดจนแห้งและสุก ใส่ถั่วแขก มันฝรั่ง พอเข้ากันใส่เครื่องปรุงร่ง แม็กกี้ นมสด เกลือ และใส่แป้งสาไลให้จับตัวเล็กน้อย ผัดให้เข้ากัน พักไว้

### ไส้ข้าวโพด

#### ส่วนผสมไส้

1. ไก่สับ	125	กรัม
2. ข้าวโพดหวานดิบฝานเป็นเม็ด	40	กรัม
3. ถั่วฝักยาวหรือถั่วลันเตาต้มสุก	40	กรัม
4. หอมใหญ่หั่นลูกเต๋าเล็กๆ	20	กรัม
5. แครอทหั่นสี่เหลี่ยม	30	กรัม
6. รากผักชี	½	ช้อนโต๊ะ
7. กระเทียมสับหยาบ	½	ช้อนโต๊ะ
8. พริกไทยเม็ด	½	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำตาลทราย	½	ช้อนโต๊ะ

10. ซอสปรุงรส	½	ซ็อนโตะ
11. น้ำมันพืช	2	ซ็อนโตะ
12. พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย	1	เม็ด
13. ผักชี	1	ต้น

### วิธีผัดไส้

1. โขลกผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียด
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดผักชี กระเทียม พริกไทย พอหอม ใส่แครอท เมล็ดถั่วลันเตา หอมใหญ่ และไส้ไก่ ผัดให้สุก
3. ใส่ข้าวโพดหวาน ปรุงรส น้ำตาล ซอสปรุงรส ผัดให้เข้ากันจนแห้ง ยกลง

### จัดเสิร์ฟ

ตักไส้ใส่กระทง ตกแต่งด้วยผักชี พริกชี้ฟ้าแดง