

# ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ

ให้นักเรียนนำตัวเลขขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปiling ในกรอบวงกลมที่เรียงตามลำดับขั้นตอนให้ถูกต้อง จากตัวเลือกกำหนดให้

1

ใช้ตีให้เข้ากัน นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อยพอน้ำมันร้อนเทไข่ที่ตีไว้ลงในกระทะ ร้อนกระทะกลอกไข่ให้แผ่เป็นแผ่นบาง ๆ พอไข่สุกยกลง ค่อย ๆ สะะเอาไข่ขึ้น พอเย็นม้วนไข่ให้กลม หั่นให้เป็นฝอย ๆ

2

ตัดข้าวใส่จานเสิร์ฟ จัดตกแต่งด้วยหอมแดงซอย ไข่หั่นฝอย มะม่วงดิบสับ กุ้งแห้งทอดกรอบ กุ้งหวาน แต่งกว่าหั่นบาง ๆ พริกชี้ฟ้าหั่นฝอย มะนาวหั่นซีก และผักชี

3

นำน้ำมันพืชใส่กระทะ พอน้ำมันพืชร้อนนำกะปiling ไปผัดด้วยไฟอ่อน ๆ จนหอมใส น้ำเปล่าเล็กน้อย คนให้กะปiling ละลาย แล้วจึงนำข้าวสวยลงไป ผัดด้วยไฟปานกลางให้เข้ากันพอดี และระวังอย่าให้กะปiling ปิดติดข้าวเป็นก้อน ๆ

4

ตรวจความเรียบร้อยของอุปกรณ์ โดยล้างทำความสะอาดแล้วเก็บให้เรียบร้อย

5

นำกุ้งแห้งล้างให้สะอาด แล้วตั้งกระทะบนเตาใส่น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะทอดก้างแห้งด้วยไฟอ่อน ๆ จนเหลืองกรอบแล้วตักพักไว้

ขั้นตอนที่ 1

ขั้นตอนที่ 2

ขั้นตอนที่ 3

ขั้นตอนที่ 4

ขั้นตอนที่ 5