ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ

ให้นักเรียนนำตัวเลขขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิลงในกรอบวงกลมที่เรียงตามลำดับขั้นตอนให้ถูกต้อง จากตัวเลือกกำหนดให้

1 ไข่ตีให้เข้ากัน นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อยพอน้ำมันร้อนเทไข่ที่ตีไว้ลงในกระทะ ร่อนกระทะกลอกไข่ให้แผ่เป็นแผ่นบาง ๆ พอไข่สุกยกลง ค่อย ๆ แซะเอาไข่ขึ้น พอเย็นม้วนไข่ให้กลม หั่นให้เป็นฝอย ๆ

2 ตักข้าวใส่จานเสิร์ฟ จัดตกแต่งด้วยหอมแดงซอย ไข่หั่นฝอย มะม่วงดิบสับ กุ้งแห้งทอดกรอบ กุ้งหวาน แตงกว่าหั่นบาง ๆ พริกขี้หนูหั่นฝอย มะนาวหั่นซีก และผักชี

3 นำน้ำมันพืชใส่กระทะ พอน้ำมันพืชร้อนนำกะปิลงไปผัดด้วยไฟอ่อน ๆ จนหอมใส่น้ำเปล่าเล็กน้อย คนให้กะปิละลาย แล้วจึงนำข้าวสวยลงไป ผัดด้วยไฟปานกลางให้เข้ากันพอดี และระวังอย่าให้กะปิติดข้าวเป็นก้อน ๆ

4 ตรวจความเรียบร้อยของอุปกรณ์ โดยล้างทำความสะอาดแล้วเก็บให้เรียบร้อย

5 นำกุ้งแห้งล้างให้สะอาด แล้วตั้งกระทะบนเตาใส่น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะทอดกุ้งแห้งด้วยไฟอ่อน ๆ จนเหลืองกรอบแล้วตั้งพักไว้

ขั้นตอนที่ 1 → ขั้นตอนที่ 2 → ขั้นตอนที่ 3 → ขั้นตอนที่ 4 → ขั้นตอนที่ 5

LIVEWORKSHEETS