ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ม.4/2

ใบงาน 3.2

เรื่อง การเลือกซื้อเครื่องปรุงหลักในการทำขนมไทย

คำชี้แจง ให้นักเรียนนำคำตอบไปเติมในช่องว่างให้ถูกต้อง

แป้งข้าวจ้าว	แป้งข้าวเหนียว	แป้งมัน	แป้งสาลี
แป้งข้าวโพด	แป้งท้าวยายม่ออม	แป้งถั่ว	

1. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นจะเป็นสีขาวทึบเพราะมีอะไมโลส (amylose) ซึ่งเมื่อถูกความร้อนจะเปลี่ยนเป็นสีขาวทึบ เป็นแป้งเปียก หรือเป็นวุ้น และล่อนจากภาชนะง่าย .....
2. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น แป้งจะข้นเหนียว สีขาวใส เพราะมีอะไมโลเปคติน (amylopectin) จึงเหมาะที่จะทำขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมถั่วแปบ เป็นต้น .....
3. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นจะเป็นน้ำเหลวข้นแต่ใสมีความเหนียวแต่ไม่เป็นวุ้น จึงเหมาะที่จะทำขนมสำปันนี ขนมผิง เป็นต้น.....
4. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นแป้งจะใสเป็นเงามีการทรงตัวเร็ว.....

5. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นจะเหนียวใสใช้เป็นส่วนผสมกับแป้งชนิดอื่น จะทำให้ขนมมีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น ลักษณะของขนมขึ้นเงาใสน่ารับประทาน เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม .....
6. เมื่อนำไปหุงต้มสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็นแป้งจะใสเป็นวุ้นแข็งตัวเร็ว ช่วยให้ขนมอยู่ตัวล่อนละไม่ติดภาชนะจึงเหมาะที่จะทำขนมลืมกลืน ตะโก้ ซ่าหริ่ม เป็นต้น และเป็นส่วนผสมกับแป้งชนิดอื่น .....
7. มีคุณสมบัติพิเศษที่เมื่อผสมกับน้ำและนวดจะได้แป้งที่มีลักษณะเหนียวและยืดหยุ่นได้ เหมาะในการทำลิตภัณฑ์ที่มีการทรงตัวถาวร ซึ่งทำให้ได้ขนมที่มีลักษณะฟู เบา นุ่ม เนื้อละเอียด และมีรูปร่างที่คงตัว .....

LIVEWORKSHEETS