

## ครั้งที่ 15

### เรื่อง แชนวิชนูน่า

---

#### 1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำแชนวิชนูน่า
2. สามารถทำแชนวิชนูน่าได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำแชนวิชนูน่า
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำแชนวิชนูน่า
3. การทำรูปร่างและการอบ

#### 3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	เครื่องผสมอาหาร	พายยาง
เตาอบ	ถาดอบ	แปรงทานเนย	ที่ตัดแป้ง	ถุงบีบ

#### ส่วนผสม

1. ขนมหั้วแชนวิช	1	แก้ว	2. ทูน่าในน้ำเกลือ	1	กระป๋อง
3. มายองเนส	1	ถ้วย	4. เกลือป่น	1	ช้อนชา
5. พริกไทยป่น	2	ช้อนชา	6. น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
7. มัสตาร์ด	2	ช้อนชา	8. น้ำมันงา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
9. หอมหัวใหญ่หั่น <input type="checkbox"/>	100	กรัม	10. แครอทหั่น <input type="checkbox"/>	100	กรัม
11. เนยสด	1	ช้อนโต๊ะ			

#### 4. ลำดับขั้นตอนการทำ

##### วิธีทำ

1. หั่นหอมใหญ่และแครอทให้เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป พอละลายใส่หอมใหญ่ลงไปผัดให้หอม ใส่น้ำมันให้เข้ากัน พักไว้
2. ทูน่ากระป๋องเทน้ำที่อยู่ในกระป๋องออก บีบทูน่าให้แห้ง ใส่น้ำมัน หอมหัวใหญ่ ใส่มายองเนส พริกไทย เกลือป่น น้ำตาลทราย มัสตาร์ด น้ำมันงา เกล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน ชิมรสตามชอบ
3. นำไส้ที่ได้มาทาขนมปัง จัดเสิร์ฟ