



ปาก๋อ๑๖โก้



ส่วนผสม

น้ำหนัก (กรัม)

สูตรตวง

แป้งอเนกประสงค์ตราคบ	500
น้ำตาลทราย	12
เกลือ	10
แอมโมเนีย	6
ผงโซดา	2
น้ำ	380
น้ำมันพืช	10

500
12
10
6
2
380
10

5 1/2 ถ้วยตวง
1 ช้อนโต๊ะ
2 ช้อนชา
2 ช้อนชา
1/2 ช้อนชา
1 2/3 ถ้วยตวง
1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ



1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ตราคบลงในภาชนะสำหรับผสม
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือแอมโมเนียและผงโซดาในน้ำ เติมน้ำมันพืชแล้วเทลงในส่วนของแป้ง นวดผสมพอเข้ากันจนเกือบเนียน
3. พักทิ้งไว้ประมาณ 1/2 ชั่วโมง ใช้มือตะล่อมดึงผิวโดให้เนียน ทาด้วยน้ำมันพืชให้ทั่วแล้วใช้พลาสติกคลุมเพื่อไม่ให้ผิวโดแห้งพักต่ออีกประมาณ 4 ชั่วโมง
4. นำก้อนโดวางบนโต๊ะที่โรยแป้งนวลไว้ แบ่งก้อนโดออกเป็นแถบตามยาวกว้างประมาณ 5 ซม. ดึงยืดออกแล้วกดแบนให้ได้ความหนาประมาณ 1/2 ซม. จากนั้นตัดแบ่งเป็นชิ้นกว้างประมาณ 1 1/2 ซม.
5. แตะน้ำกึ่งกลางชิ้นโด วางโดอีกชิ้นทับ กดตรงกลางให้ติดกัน ดึงยืดตามยาวแล้วทอดในน้ำมันร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง ทอดจนเป็นสีเหลืองทอง

