

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 15 เรื่องที่สอน ขนมเหนียวเผือก โดยครูอรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำขนมเหนียวเผือกได้
2. ทำขนมเหนียวเผือกได้
3. ใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมเหนียวเผือก
2. การนวดแป้ง การต้มแป้ง
3. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำน้ำเชื่อม
4. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำข้าวพอง
5. การเตรียมมะพร้าวขูด

3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

ช้อนตวง ถ้วยตวง ตาชั่ง อ่างผสม มือแมว กระทะ ทัพพีโปริง หม้อ

ส่วนผสมตัวแป้ง

- | | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|---------------|---------|------|
| 1. แป้งข้าวเหนียว | 1 1/2 | ถ้วย | 2. แป้งมัน | 1/2 | ถ้วย |
| 3. เผือกนึ่งสุกบดละเอียด | 200 | กรัม | 4. น้ำอุ่นจัด | 1/2-2/3 | ถ้วย |
| 5. เกลือป่น | 1/4 | ช้อนชา | 6. ไข่แดง | 2 | ใบ |

ส่วนผสมมะพร้าวสำหรับคลุก

- | | | | |
|-------------------------|---------|------|---------------------|
| 1. มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น | 300-400 | กรัม | 2. เกลือป่นเล็กน้อย |
|-------------------------|---------|------|---------------------|

ส่วนผสมน้ำเชื่อมสำหรับราด

- | | | | | | |
|-----------------|-----|------|-------------|-----|--------|
| 1. น้ำตาลโตนด | 1/4 | ถ้วย | 2. เบะแซ | 50 | กรัม |
| 3. น้ำต้มไข่แดง | 1/2 | ถ้วย | 4. น้ำมะนาว | 1/2 | ช้อนชา |

ส่วนผสมข้าวพอง

- | | | | |
|-------------------|-----|------|-----------------------|
| 1. ข้าวสุกตากแห้ง | 1/4 | ถ้วย | 2. น้ำมันพืชสำหรับทอด |
|-------------------|-----|------|-----------------------|

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำตัวแป้ง

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ไข่แดงลงไปต้มให้หอม ใช้ทำน้ำอุ่นจัด
2. ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งมัน เกลือ รวมกันใส่น้ำอุ่นจัดลงไปคนให้เข้ากัน ใส่เผือก นวด ให้แป้งนุ่ม (ประมาณ 20 นาที)

3. ปั่นแป้งที่นวดไว้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมกว้าง 1 1/4 นิ้ว หนา 1/4 นิ้ว ยาวประมาณ 4 นิ้ว นำไปต้ม
ในน้ำเดือดจนแป้งสุกจะลอยขึ้น ตักวางบนมะพร้าวสำหรับคลุก
4. เมื่อแป้งที่คลุกไว้เย็นแล้ว ตักแป้งเป็นชิ้นเล็กๆขนาดกว้าง 1 ซม. คลุกกับมะพร้าวอีกครั้ง

วิธีทำมะพร้าวคลุก

นำมะพร้าวขูดไปนึ่งให้ร้อนประมาณ 10-15 นาที โรยเกลือ เคล้าให้ทั่ว ชิมรสเค็มเล็กน้อย **วิธี
ทำน้ำเชื่อมสำหรับราด**

ผสมน้ำตาลโตนด เบนแซ น้ำใบเตย นำไปตั้งไฟให้เดือด หรือไฟให้อ่อนเคี้ยวพอเป็นยางมะตูม
อ่อนๆ ยกลงใส่น้ำมะนาว

วิธีทำข้าวทอด

ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน นำข้าวสุกตากแห้งลงทอดให้พองและมีสีเหลืองทอง ตักขึ้น
วางบนกระดาษซับน้ำมัน เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

การจัดเสิร์ฟ

จัดขนมเหนียวใส่ภาชนะราดน้ำเชื่อม โรยข้าวทอด

ข้อแนะนำ

1. จะใช้แป้งข้าวเหนียวดำผสมกับแป้งข้าวเหนียวขาวอย่างละครึ่งก็ได้
2. การนวดแป้งนวดนานๆจะทำให้แป้งเหนียวนุ่ม ถ้านวดแล้วแห้งไปเติมน้ำได้อีก
3. ใช้คีมใบเตย หรือใช้น้ำลายนอกมะลิวนวดแป้ง ทำน้ำเชื่อมได้
4. เผือกนึ่งให้สุกนุ่ม บดขณะร้อนๆ จะได้เนื้อละเอียด
5. มะพร้าวที่นึ่งก็ ต้องขูดเส้นเล็กๆบางๆ จะทำให้ขนมรับประทาน
6. การปั้นแป้ง อย่าให้ตัวแบน บางไปขนมจะไม่เหนียวนุ่ม
7. การต้มแป้ง ไม่ควรต้มนานจะทำให้แป้งเปื่อย และ ไม่เหนียว
8. การทำน้ำเชื่อม ไม่ควรคนตลอดจะทำให้ตกทรายได้
9. ข้าวทอด ต้องทอดน้ำมันร้อน จะพองตัวดี กรอบฟูไม่แข็งกระด้าง ถ้าไม่ใช้ข้าวสุกตากแห้ง
ทอด จะใช้ข้าวสาร แขน้ำนำไปคั่วก็ได้แต่จะกรอบแข็งกว่า
10. น้ำเชื่อมที่ใช้ราดเมื่อทิ้งไว้ให้เย็นสนิทจะเหนียวขึ้น ขึ้น ถ้าเคี่ยวนานไปจะแข็งตัวหรือตกทราย
ได้
11. ถ้าจะเก็บขนมค้างคืน การนำแช่ในตู้เย็น เมื่อรับประทานนำออกจากตู้เย็น ทิ้งให้คลายตัว แล้ว
นำไปนึ่งอีก 3-5 นาที พอร้อน

5. เภณท์ในการประเมินผล

แป้งนุ่มเหนียว มีกลิ่นหอมเผือก มะพร้าวที่คลุกอ่อนนุ่มมีรสเค็มอ่อนๆ น้ำเชื่อมเหนียวข้นพอดี
ไม่ตกทราย หรือใสไป ข้าวทอดพองกรอบ เมื่อรับประทานรวมกันจะมีรสหวาน หอม เค็มปะแล่ม

สาระน่ารู้

แป้งข้าวเหนียว มีทั้งแป้งข้าวเหนียวสด , แป้งข้าวเหนียวแห้ง

แป้งข้าวเหนียวสด เป็นแป้งไม่ทับน้ำทำโดยเอาเมล็ดข้าวเหนียวมาแช่น้ำ 3-6 ชม. หรือแช่ค้างคืน เมื่อข้าวพองตัวดีแล้ว ตักทั้งน้ำและข้าวไม่ให้ละเอียด (2-3 ครั้ง) ทิ้งให้แป้งตกตะกอน เทน้ำออกบ้าง ส่วนที่เหลือใส่ถุงผ้าดิบผูกปากให้แน่น หาของหนักทับบนถุงแป้งทิ้งไว้จนน้ำแห้ง เหมาะสำหรับทำขนมที่ดูคาว เช่น ขนมแข่ง ขนมเทียน บัวลอย

แป้งข้าวเหนียวแห้ง มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีขาว จับคู่รู้สึกเนื้อละเอียดลื่นกว่าแป้งข้าวเจ้า ควรเลือกใช้แป้งที่ละเอียด มี 2 ชนิด คือ

- แป้งข้าวเหนียวขาว มีวางจำหน่ายทั่วไป หาซื้อได้ง่าย
- แป้งข้าวเหนียวดำ หาซื้อได้ยากกว่า ทำมาจากข้าวเหนียวดำจะมีลักษณะสีออกเทา ถ้านำมาทำขนม ควรผสมแป้งข้าวเหนียวขาวลงไปด้วย (ประมาณอย่างละครึ่ง) เพราะถ้าใช้แป้งทำเหนียวดำอย่างเดียวจะดำมาก และมีความกระด้าง