

ใช้เป็นยา ใ้บตองใช้ปิดแผลไฟไหม้ ใช้ใ้บตองที่ ใ้ม่อ่อน ใ้ม่แ่กเกิน ใ้ไปใ้หม่าเชื้อ ใ้เปลือกกกล้วยหอมสุก ใ้รักษาสันเท้าแตกโดยใ้เปลือกกกล้วยด้านที่ติด ใ้เนื้อกล้วย ทาติดต่อกันจนกว่าจะหาย

## แผนการสอนรายคาบ

### คาบที่ 8 เรื่องที่สอน เค้กแพชชั่นฟรุ้ต โดยครูเกศยา ยงภูมิพุทธา

#### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กแพชชั่นฟรุ้ตได้
2. ทำเค้กแพชชั่นฟรุ้ตได้
3. นำไปใ้ใช้ในชีวิิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเค้กแพชชั่นฟรุ้ต
2. ขั้นตอนการทำเค้กแพชชั่นฟรุ้ต
3. การอบและการตกแต่ง

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

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ	เครื่องผสมอาหาร
พิมพ์เค้ก					

#### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม	ผงคัสตาร์ด	30	กรัม
วานิลลาผง	1	ช้อนชา	ผงฟู	1	ช้อนชา
เบคกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา	นมผง	20	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม	เนยสด	250	กรัม
ครีมชีส	250	กรัม	พาร์มีซานชีสชนิดผง	1	ช้อนชา
เนยส์เล่ครีม	50	กรัม	น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ

#### 4.ลำดับขั้นสอน / ลำดับขั้นตอนการทำ

##### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงคัสตาร์ด วานิลลาชนิดผง ผงฟู เบคกิ้งโซดา และนมผงเข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด ครีมชีสและพาร์มีซานชีสด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใ้ความเร็วปานกลาง พอเนยอ่อนตัว

3. ใส่น้ำตาลทราย ตีจนส่วนผสมให้ขึ้นฟูประมาณ 10 นาที
4. ใส่ไข่ไก่ครั้งละฟอง ตีให้เข้ากัน ใส่เนยสดเค็มที่ผสมกับน้ำมันมะนาว ตีผสมจนเข้ากันดี
5. ลดความเร็วต่ำลงใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ ตีผสมจนเข้ากันดี
6. เทส่วนผสมที่ได้ใส่ลงในพิมพ์ขนาด 2 ปอนด์จำนวน 2 พิมพ์ที่เตรียมไว้
7. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 40 - 45 นาที หรือจนกระทั่งสุก (ขณะอบรองกระดาษขึ้น)
8. นำเค้กออกจากพิมพ์ วางพักบนตะแกรงให้เย็นสนิท
9. สไลซ์เค้กออกเป็น 3 ชั้น แต่ละชั้นพรมด้วยเหล้ารัมและสอดไส้ด้วยบัตเตอร์ครีมแพชชั่นฟрут
10. แต่งหน้าด้วย วิปป์ครีมและอัลมอนต์เคลือบน้ำตาลให้สวยงาม ตัดเป็นชิ้น จัดเสิร์ฟ

