

ครั้งที่ 3

เรื่อง โฉนัทกล้วย

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำโฉนัทกล้วย
2. สามารถทำโฉนัทกล้วยได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำโฉนัทกล้วย
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำโฉนัทกล้วย
3. การอบ และการตกแต่ง



3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

กล้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	อ่างผสม	เครื่องผสมอาหาร
พายยาง	ถาดอบ	เตาอบ	พิมพ์โฉนัท	

ส่วนผสม

1. แป้งอเนกประสงค์	250	กรัม	2. ผงฟู	3/4	ช้อนชา
3. โซดา	3/4	ช้อนชา	4. น้ำตาลทราย	250	กรัม
5. เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	6. ไข่ไก่	4	ฟอง
7. น้ำมันพืช	100	กรัม	8. มาคารีนละลาย	100	กรัม
9. กล้วยหอมบด	250	กรัม	10. กลิ่นกล้วยหอม	1/4	ช้อนชา

4. ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา เข้าด้วยกัน
2. บดกล้วยหอมพักไว้
3. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น จนเข้ากัน
4. เติมแป้งสลับกับกล้วยหอม เติมน้ำมันพืชและมาคารีนละลาย
5. ตักหยอดใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ จนกระทั่งขนมสุกตักออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น