

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 1 เรื่องที่สอน ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ โดยครู อรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ได้
2. ทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ได้

2. รายการสอน

- การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

มีด เขียง กระทะ ตะหลิว

ส่วนผสมไก่หมัก

1. เนื้ออกไก่หั่นชิ้นใหญ่ๆ บางๆ	100	กรัม	2. น้ำมันหอย	1	ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	4. เกลือป่น	$\frac{1}{8}$	ช้อนชา
5. พริกไทยเม็ด โขลกละเอียด	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา			

ส่วนผสมก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

1. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	300	กรัม	2. น้ำมันพืช	5	ช้อนโต๊ะ
3. กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ	4. ไก่หมัก		
5. ปลาหมึกกรอบหั่นชิ้น	$\frac{1}{2}$	ถ้วย	6. ตั้งฉ่าย	1-2	ช้อนโต๊ะ
7. ซอสปรุงรส	$1\frac{1}{2}$ -2	ช้อนโต๊ะ	8. ซีอิ๊วขาว	$1\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำตาลทราย	$1\frac{1}{2}$ -2	ช้อนโต๊ะ	10. ไข่ไก่	2	ฟอง
11. ต้นหอมหั่นท่อนขนาด 1 นิ้ว	2-3	ต้น	12. ผักกาดหอม	1	ต้น

13. พริกไทยป่นตามชอบ

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

1. ทำไก่หมักโดยเคล้าเนื้อไก่ น้ำมันหอย น้ำตาล เกลือ พริกไทยเข้าด้วยกัน หมักไว้ 10 นาที
2. คลี่หรือยีเส้นก๋วยเตี๋ยว เพื่อไม่ให้เส้นจับกันเป็นแผ่นหนา

3. ต้่งกระทะใส่น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะพอร้อน ใส่วัตถุที่ยกมาลงเจียวจนเหลืองหอม ใส่น้ำมัน
ผัดจนกลิ่นหอม จึงใส่ไก่หมักลงผัดพอสุก ใส่วัตถุหมักกรอบ เสร็จไฟแรง ใส่น้ำมันก๊วยเตี๋ยผัด
เร็วๆ พอทั่ว ปรุงรสด้วยซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย
4. หรีไฟให้อ่อนลง ใช้ตะหลิวเกลี่ยส่วนผสมไว้ด้านหนึ่งของกระทะ แล้วใส่น้ำมันที่เหลืองลงใน
กระทะ พอร้อน ตอกไข่ยี่พอใกล้สุก ใช้ตะหลิวตลบส่วนของเสี นมาทับไข่ ผัดคั่วจนแห้ง
โรยคั้นหอม
5. ตักใส่ชามที่รองด้วยผักกาดหอม โรยพริกไทย เสิร์ฟร้อน ๆ รับประทานกับ น้ำส้มพริกคอง
พริกป่น น้ำตาลทราย หรือซอสพริก

ข้อเสนอแนะ

1. ส่วนผสมนี้รับประทานได้ 2 คน
2. ปลาหมึกกรอบ คือ ปลาหมึกแช่ค้าง ตัวมีสีส้มอ่อนๆ เป็นปลาหมึกที่ใส่ในเย็นตาไฟ
3. ใช้ไฟแรงๆ เวลาผัด ทำให้เส้นไหม้เกรียมเล็กน้อย จึงจะมีกลิ่นหอม

5. เกณฑ์ในการประเมินผล

- เส้นแห้งไม่และมีกลิ่นหอมของเส้นที่คั่ว และหอมพริกไทย
- รสชาติเค็มหวานเล็กน้อย

สาระน่ารู้

ประเทศจีนเป็นเจ้าของของก๊วยเตี๋ย และเผยแพร่ไปทั้ ทั่วโลกโดยผ่านคนจีนผู้อพยพไปตั้งหลัก
แหล่งในดินแดนต่างๆ แต่โดยทั่วไปแล้ว คนจีนจะนิยมกินก๊วยเตี๋ยน้ำเป็นหลัก เพราะถือว่าสุดยอด
ความอร่อยของก๊วยเตี๋ยอยู่ที่น้ำแกงหรือน้ำซุ๊ป คนจีนแท้จึงกินก๊วยเตี๋ยแห้ง ก๊วยเตี๋ยผัด และ
ก๊วยเตี๋ยราดหน้า น้อยมาก แต่เมื่อคนจีนไปอยู่ต่างแดน และหลายๆ คนยึดการทำก๊วยเตี๋ยขายเป็นอาชีพ
เนื่องจากผู้คนในต่างแดนส่วนใหญ่ไม่ถนัดกินก๊วยเตี๋ยน้ำ คนขายจึงต้องเน้นหนัก และพัฒนาก๊วยเตี๋ย
ผัด ก๊วยเตี๋ยราดหน้า และก๊วยเตี๋ยแห้งขึ้น อย่างเช่นในเมืองไทย ก๊วยเตี๋ยแห้งก็ได้รับความนิยม และ
พัฒนาขึ้นอย่างมาก นอกจากนั้นก๊วยเตี๋ยผัด และก๊วยเตี๋ยราดหน้าก็แพร่หลายไม่แพ้กัน อย่างก๊วยเตี๋ย
ผัดซีอิ๊ว ก็เป็นเรื่องที่คนแต่ใจพัฒนาขึ้นในเมืองไทยจนได้รับความนิยมแพร่หลาย ก๊วยเตี๋ยคั่วไก่ เป็น
ก๊วยเตี๋ยแบบจีนสยามที่ประดิษฐ์ขึ้นครั้งแรกแถวบางรัก ในกรุงเทพฯ โดยไม่ มีก๊วยเตี๋ยอย่างเดียวกันนี้
ในประเทศจีนมาก่อน ส่วนก๊วยเตี๋ยผัดซีอิ๊วทะเล เป็นการประยุกต์แบบคนไทยเสียมากกว่า ซึ่งก็สะท้อน
รสนิยมคนไทย ที่ชอบกินก๊วยเตี๋ยแห้ง มากกว่าก๊วยเตี๋ยน้ำ

ในตะวันตก โดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกา เฉ่าเมียน (chow mein) หรือหมีผัด แทบจะเป็นก๊วยเตี๋ย
จีนชนิดเดียวที่ฝรั่งรู้จัก นักวิชาการฝรั่งบางคนตั้งข้อสังเกตว่าคนจีนกวางตุ้งมีบทบาทสำคัญในการ
เผยแพร่เฉ่าเมียน ในทำนองเดียวกันกับที่ ผัดมี๊สั่ว เป็นตำรับกวางตุ้ง