

2. แป้งสีฟ้าคราม ใช้ดอกอัญชัน ล้างสะอาดเด็ดกลีบเลี้ยงออก นำไปแช่ในน้ำร้อนให้ออกสีคราม กรองแต่น้ำอัญชันมาใช้ (ใช้น้ำเจือจางอย่าให้สีเข้มมากไป)
3. น้ำร้อน  $\frac{1}{4}$  ถ้วยใส่ในแป้งเพื่อให้แป้งมีความเหนียวขึ้น
4. อาจใส่ทองคำลงในแป้งที่ผสมแล้วก็ได้
5. ใช้น้ำตาลทรายแทนน้ำตาลมะพร้าวได้
6. ถั่วเขียวซีกนึ่งสุก 500 กรัม ทำจากถั่วเขียวซีกดิบ 250 กรัม แช่น้ำ 4-5 ชั่วโมง นำไปนึ่งบนรังถึงที่ปูผ้าขาวบางประมาณ 30 นาที หรือจนถั่วสุก ซึ่งจะมีลักษณะนิ่มไม่เป็นไต
7. มะพร้าวทึนทึก ควรนึ่งให้สุก จะได้ไม่บูดง่าย
8. การเตรียมงา ล้างงาใส่กระชอน ผึ่งพอดหมาด คั่วไฟอ่อนๆ จนสุกหอม นำไปบดหรือโกลกเบาๆ ให้แตก งาจะมีกลิ่นหอม

### 5. เกณฑ์ในการประเมิน

แป้งนิ่ม เหนียว มีสีอ่อนๆ หอมกลิ่นน้ำตาลมะพร้าว มีรสหวานอ่อนๆ ใสถั่วเขียวนุ่ม มะพร้าวไม่แข็ง มีรสเค็มหวาน กะทิที่ราดขาวขุ่น

### สารน่ารู้

**แป้งข้าวเจ้า** เป็นผงสีขาวละเอียด จับดูเนื้อแป้งจะสากมือ ถูกน้ำแล้วอยู่ตัว ทำให้ขนมทรงรูปขึ้น สีขาวขุ่น

**แป้งมัน** เป็นผงสีขาวละเอียดจับดูเนื้อลื่น มัน ถูกน้ำจะละลาย และตกตะกอนนอนกัน ถูกความร้อน จะขึ้นเหนียว ทำให้ขนมมีความเหนียว เนื้อใส เงาม

**แป้งท้าวยายม่อม** มีลักษณะเป็นเกล็ดเล็ก ๆ ต้องโกลกให้ละเอียดก่อนใช้ ทำให้ขนมใส มันเป็นเงา

### แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 16 เรื่องที่สอน ตะโก้เหั่ว โดยครูอรอนงค์ ลำดวล

#### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำตะโก้เหั่วได้
2. ทำตะโก้เหั่วได้
3. ใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำตัวตะโก้
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำหน้าตะโก้
3. การหยอดตะโก้
4. การพับกระทงตะโก้

### 3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่จะต้องเตรียม

ช้อนตวง ถ้วยตวง กระทะทอง ไม้พาย ตะกร้อมือ ใบเตย กรรไกร ที่เย็บกระดาษ

#### ส่วนผสมตัวตะโก้

1. แป้งถั่วเขียว	$3\frac{1}{2}$	ถ้วย	2. น้ำลอยดอกมะลิ	$2\frac{1}{3}$	ถ้วย
3. น้ำใบเตย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย	4. น้ำตาล	$1\frac{1}{4}$	ถ้วย
5. หัวต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยม	1	ถ้วย			

#### ส่วนผสมหน้าตะโก้

1. หัวกะทิ	$3\frac{1}{2}$	ถ้วย	2. แป้งข้าวเจ้า	$\frac{1}{3}$	ถ้วย
3. แป้งข้าวโพด	$\frac{1}{3}$	ถ้วย	4. น้ำตาลทราย	4-5	ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่น	$2\frac{1}{4}$	ช้อนชา	6. กลิ่นมะลิ	1-2	หยด

### 4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

#### วิธีทำตัวตะโก้

- ผสมแป้งถั่วเขียว น้ำลอยดอกมะลิ น้ำใบเตย คนจนแป้งละลาย ใส่น้ำตาล นำไปตั้งไฟกวนจนแป้งสุกใส ใสหัวกวนอีกครู่ ยกลงตักหยอดใส่กระทงใบเตย

#### วิธีทำหน้าตะโก้

- ผสมหัวกะทิ แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือ คนให้ละลาย ยกขึ้นตั้งไฟกวนพอเดือดขึ้น รีบตักหยอดทับบนตัวขนม

#### ข้อแนะนำ

1. การกวนแป้ง ควรใช้ไฟปานกลาง ต้องกวนตลอดพอแป้งขึ้น หรือไฟให้อ่อน
2. ใช้ข้าวโพดต้ม ผีอกต้ม แทนหัวได้
3. ตักตัวหยอด  $\frac{1}{2}$  กระทง หยอดหน้าทับให้เต็มกระทง
4. ใช้มะพร้าวชูดขาวคั้นกะทิ หน้าขนมจะได้มีสีขาวสวย
5. ทิ้งไว้ให้ขนมแข็งอยู่ตัวก่อน จึงรับประทาน
6. หน้าขนมจะใช้แป้งข้าวเจ้า อย่างเดียวก็ได้ โดยใช้  $\frac{2}{3}$  ถ้วย แป้งข้าวเจ้า จะทำให้หน้า

ขนมอยู่ตัว แต่มีลักษณะขุ่น ไม่เงาใส หรือจะใช้แป้งข้าวโพดอย่างเดียวนั้นคือ  $\frac{2}{3}$  ถ้วย แป้งข้าวโพด จะทำให้หน้าขนม เงา ใส แต่ไม่ค่อยอยู่ตัว

7. หัว ล้างให้สะอาด โดยเกล้าเกลือเล็กน้อย นำไปต้มทิ้งน้ำ 2 ครั้ง เพราะหัวปอกแล้ว บางร้านจะแช่สารฟอกขาว

8. ใช้หัวกระป๋องแทนหัวต้มได้ แต่ต้องลดน้ำตาลลงเหลือ 1 ถ้วย

9. ใช้กระทงใบเตย หรือพิมพ์ถ้วยวุ้นเล็ก ๆ หยอดแทนกระทงใบเตยก็ได้

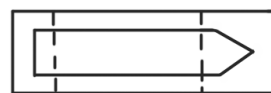
### 5. เทคนิคในการประเมินผล

ตัวขนมอยู่ตัว แข็ง ใส มีสีเขียวย่อ ๆ มีกลิ่นหอม รสหวาน หน้าของขนมมีสีขาว เงาใส อยู่ตัว ไม่ละ หรือแข็งแห้ง รสเค็มหวาน มีกลิ่นหอม

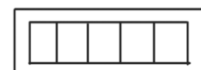
### สาระน่ารู้

#### วิธีทำกระทงใบเตย

1. ทำความสะอาดใบเตย โดยล้างน้ำ ใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด

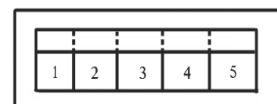


2. ตัดส่วนโคน และปลายใบเตยออก ใช้ส่วนแข็งช่วงกลางใบ พับใบเตย โดยใช้ไม้บรรทัดที่มีความกว้างขนาด 1 นิ้วถึง 1.25 นิ้ว เป็นแบบ พับเป็นรอยให้มีช่วงยาวเท่า ๆ กัน 5 ช่อง



3. พับใบเตยโดยใช้ไม้บรรทัดที่มีความกว้างขนาด 1-1.5 นิ้ว เป็นแบบพับเป็นรอยให้มีช่วงยาวเท่า ๆ กัน 5 ช่อง

4. ใช้กรรไกรขลิบใบเตยให้เป็นรอยตัดให้ถึงเส้นกลางใบตามรอยที่พับไว้



5. จับใบเตยพับ โดยให้หมายเลข 2 ทับหมายเลข 1



จับใบเตยพับ โดยให้หมายเลข 3 ทับหมายเลข 2

จับใบเตยพับ โดยให้หมายเลข 4 ทับหมายเลข 3

จับใบเตยพับ โดยให้หมายเลข 1 ทับหมายเลข 4

จับใบเตยพับ โดยให้หมายเลข 5 ทับหมายเลข 1

ใช้ที่หนีบกระดาษคลิบให้ติดกัน หรือเย็บตรึงเป็นดอกจัน โดยใช้ด้ายสีเขียว

### แผนการสอนรายคาบ