

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 6 เรื่องที่สอน โครงสร้างกรอบ โดยครูอรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

- บอกส่วนผสม และวิธีทำโครงร่างกรอบได้
- เตรียมและใช้อุปกรณ์ในการทำโครงร่างกรอบได้
- ทำโครงร่างกรอบได้

2. รายการสอน

- การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำตัวโครงร่าง
- การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนทำน้ำตาลเคลือบ
- การทอด
- การเคลือบน้ำตาล

3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง อ่างผสม ที่ร่อนแป้ง พิมพ์กดตัวโครงร่าง กระทะ ท็อปโปริง กระดาษซับน้ำมัน

ส่วนผสมตัวโครงร่าง

1. แป้งเค้ก	250	กรัม	2. ไข่ไก่(ฟองเล็ก)	1	ฟอง
3. หัวกะทิ	1/2	ถ้วย	4. น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
5. พริกไทยป่น	1 1/2	ช้อนชา			

ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ

1. น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วย	2. เกลือป่น	2 1/4	ช้อนชา
3. รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด			2	ช้อนโต๊ะ	
4. น้ำ	1/3	ถ้วย			

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำตัวโครงร่าง

- ผสมแป้งกับไข่เข้าด้วยกัน ใส่หัวกะทิวนวดให้เข้ากัน ใส่น้ำมันวนวดให้เข้ากันอีกครั้ง
- ปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลมๆเล็กๆ
- นำแป้งที่ปั้นไว้กดบนพิมพ์โครงร่างให้เป็นรูป ตัวหอยเล็กๆ
- นำแป้งไปทอดในน้ำมันที่ร้อนไฟปานกลางจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักให้เย็น

วิธีทำน้ำตาลเคลือบ

1. ผสมน้ำ น้ำตาล เกลือ พริกไทย ลงในกระทะตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวให้เหนียว ใส่ภา
2. นำแป้งที่ทอดไว้ลงคลุกให้เข้ากัน ทิ้งให้เย็นเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิด

ข้อเสนอแนะ

1. ควรกดตัวครองแครงให้บาง จะทำให้แป้งกรอบอร่อยถ้าแป้งหนาเวลาทอดจะสุกยากแป้งข้างในไม่กรอบ
2. ถ้าใช้รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกละเอียด 1 ช้อนตวง แทน พริกไทย ได้
3. ใช้น้ำตาลปี๊ปแทนน้ำตาลทรายได้

5. เกณฑ์ในการประเมินผล

1. แป้งกรอบ นุ่ม ไม่แข็งกระด้าง มีสีเหลืองทอง หอมกะทิ มีรสชาติเค็มหวาน หอมกลิ่นพริกไทย เมื่อหักหรือกัดแป้งดู แป้งด้านในจะสีเหลืองทองเหมือนด้านนอก ไม่เป็นแป้งสีขาว

สารความรู้

ปัจจัยที่ทำให้ขนมทอด อมน้ำมันมากคือ

1. ความร้อน ใช้ความร้อนต่ำเกินไป หรือใส่ขนมในขณะที่น้ำมันยังไม่ร้อน จึงต้องใช้เวลาในการทอดมาก ขนมจึงดูดน้ำมันไว้มากขึ้น ขนมที่จะนำลงทอดไม่ควรใส่ให้แน่นกระทะ เพราะจะทำให้ไม่มีเนื้อที่ให้ขนมขยายตัว ความร้อนผ่านได้ไม่ทั่วถึง
2. ขนาดของชิ้นขนม ขนมชิ้นใหญ่จะทอดสุกยากกว่าชิ้นเล็ก ใช้เวลาทอดนานกว่า ควรดูไฟ ในขณะที่ทอดให้มีความร้อนสม่ำเสมอ
3. มีกระดาษซับน้ำมัน เช่น กระดาษฟาง ขนมที่ทอดใช้กระดาษฟางรองรับซับน้ำมันที่ติดอยู่กับขนม