

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 13 เรื่องที่สอน มักรังนก โดยครูอรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำมักรังนก
2. ทำมักรังนกได้
3. ประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม
2. ขั้นตอนการทำ
3. การบรรจุ หีบห่อ

3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

อุปกรณ์

มีด เขียง กระทะ ทัพพีโปร่ง ส้อม กระดาษซับน้ำมัน ถาด

ส่วนผสม

- | | | | | | |
|--------------------|-----|----------|--------------|-----------|--------|
| 1. มันทะ | 500 | กรัม | 2. น้ำตาลปีบ | 120 | กรัม |
| 3. น้ำ | 2 | ช้อนโต๊ะ | 4. เกลือป่น | 1/2 - 1/4 | ช้อนชา |
| 5. น้ำมันสำหรับทอด | | | | | |

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ล้างมันทะให้สะอาด ปอกเปลือก ใช้ผ้าซับให้แห้ง หั่นเป็นแผ่นบางๆ นำมาช้อนกันชอยเป็นเส้น ยาวๆ เล็กๆ ผึ่งลมไว้
2. ผสมน้ำกับน้ำตาลปีบ เกลือ ตั้งไฟอ่อนๆ ให้น้ำตาลปีบละลาย
3. ตั้งน้ำมันให้ร้อน แบ่งมันเป็น 3 ส่วน
4. นำส่วนที่ 1 ลงทอดในน้ำมันพอเหลืองนวลและกรอบ จึงใส่น้ำตาลปีบที่ละลายไว้ 1 ใน 3 ส่วน
5. คนให้น้ำตาลละลายและจับเส้นมันทะ
6. ตักมันทะขึ้น ใช้ส้อมตักเป็นกองๆ ขนาดตามต้องการ
7. ทอดมันทะส่วนที่เหลือ ทำเช่นเดียวกันกับครั้งแรก

ข้อเสนอแนะ

1. อย่าชอยมันเส้นใหญ่มากจะทอดแล้วไม่กรอบ ชอยเส้นเล็กๆ ฝอยๆ

2. ขณะใส่มันเทศลงทอด อย่าคนจนกว่ามันเริ่มแข็งตัวถ้าคนขณะมันเทศยังอ่อนตัว มันเทศจะจับเป็นก้อนเกาะกัน
3. ควรใช้ทัพพีโปร่ง ช้อนน้ำตาลที่ติดอยู่ในน้ำมันออกให้หมดก่อนทอดมันเทศส่วนต่อไป

5. เภทท์ในการประเมินผล

- มันฝรั่งมีขนาดพอกำ สีเหลืองทอง ไม่กรอบแข็ง รสชาติหวานเค็ม

สารน้ำรู้

น้ำตาลกรวด เป็นน้ำตาลที่ผลิตจากอ้อย ผ่านการฟอกขาว แต่ไม่ผ่านการทำให้เป็นผลึกเหมือนน้ำตาลทรายขาว จึงมีลักษณะเป็นก้อนใหญ่ ให้รสหวานละมุน ใช้มากในอาหารจีน ทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเหมาะสำหรับใส่ในน้ำซุบเพื่อให้ น้ำซุบมีรสหวานกลมกล่อม สำหรับรังนกคั้นจะใช้ น้ำตาลกรวดเท่านั้น ช่วยให้รังนกไม่คาวมาก

น้ำตาลไอซิ่ง เรียกอีกอย่างว่า น้ำตาลผง เป็นน้ำตาลชนิดที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดหรือแป้งมัน 3 % เพื่อให้ น้ำตาลไม่จับตัวกันเป็นก้อน เนื้อน้ำตาลเป็นผงสีขาวละเอียด มีรสหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายชนิดอื่นใช้โรยหน้าหรือแต่งหน้าขนมต่างๆ เช่น ขนมปังเนยสด โดนัท เพราะเมื่อถูกอากาศจะไม่ละลาย หรือใช้ตีกับวิปป์ครีมเนื้อจะเนียนละเอียดเข้ากันได้ดี แต่ไม่ควรใส่ในเค้กหรือคุกกี้แทนน้ำตาลทรายป่นเพราะจะทำให้ได้ขนมที่แข็ง ไม่นุ่ม

น้ำตาลอ้อย เรียกอีกอย่างว่า น้ำตาลขบหรือน้ำอ้อยขบ ได้จากการเคี้ยว น้ำอ้อย ให้รสหวานอ่อนๆ และมีกลิ่นหอม ช่วยเพิ่มสีส้มให้กับอาหารได้ดี นิยมนำมาเป็นส่วนผสมของขนม เช่น ขนมวง ขนมนางเล็ด ขนมเบี๊ยง ข้าวเกรียบว่าว ขนมเทียน ขนมแข่ง ฯลฯ

น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลปี๊บได้มาจากน้ำหวานในดอกมะพร้าว ชาวบ้านเรียกวงมะพร้าว หรือได้จากดอกตาลโตนด มีลักษณะข้นเหนียว บรรจุใส่ในปี๊บ รสหวานนุ่มนวล กลิ่นหอมละมุน น้ำตาลโตนดมีรสหวานที่นุ่มนวลมากและมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ ส่วนน้ำตาลมะพร้าวรสหวานและมีกลิ่นหอมน้อยกว่า น้ำตาลปี๊บใส่ในอาหารช่วยให้มีรสหวานกลมกล่อม ประุงอาหารประเภทแกง 2 รส และแกง 3 รส เช่น แกงส้ม แกงคั่ว แกงคั่วส้ม แกงเหลือง ประุงรสในน้ำพริกต่างๆ ใช้ในการทำหมูหวาน ไช้ลูกเขย ผัดไทย หรือใช้หมักในหมูย่างหมูปิ้ง ใส่ในขนมไทยอย่าง น้ำกะทิแดงไทย ลอดช่องไทย ขนมปลากริม ฯลฯ