

7. กดลงในพิมพ์เป็ยะ เคาะออกจากพิมพ์ บรรจุใส่ภาชนะ นำเข้าสู่เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้คัสตาร์ดครีมกับชอคโกแลตมิลค์ เหล้ากลั่นผลไม้ กลั่นชอคโกแลต สีสน้ำตาลเข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตชิพ นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้คัสตาร์ดน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม นำไปหุ้มเชอร์รี่ 1 เม็ด ปั้นเป็นก้อน นำไปห่อกับเปลือกเป็ยะ สำหรับพิมพ์เล็ก

70

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 14 เรื่องที่สอน อิตาเลียนคาปูชิโน โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำอิตาเลียนคาปูชิโน
2. ทำอิตาเลียนคาปูชิโนได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์ในการทำอิตาเลียนคาปูชิโน
2. ขั้นตอนการทำ และ การทำรูปร่าง
3. การบรรจุหีบห่อ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง เครื่องชั่ง เครื่องผสมอาหาร พายยาง
เตาอบ ถาดอบ ตะแกรงร่อนแป้ง

ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ

แป้งขนมโก้	100	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เนยขาว	50	กรัม	น้ำตาลสุก	100	กรัม
กาแฟสำเร็จรูป	1	ช้อนโต๊ะ	คาปูชิโน	35	กรัม
กลั่นกาแฟ	1	ช้อนโต๊ะ	เหล้าคาลัว	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมไส้

ไส้คัสตาร์ดครีมที่เตรียมไว้	400	กรัม	ชอคโกแลตมิลค์มีกซ์	50	กรัม
ลูกเกดเหลือง	50	กรัม	กลั่นรัม	1	ช้อนโต๊ะ
ชอคโกแลตขาวขูด	60	กรัม			

4. ลำดับขั้นการสอน/ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำเปลือกเป็ยะ

1. ร่อนแป้งขนมโก๋ น้ำตาลไอซิ่ง รวมกัน ใส่คาปูชิโน
2. เติมเนยขาวลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับเนยรวมกัน
3. ละลายกาแฟกับน้ำ เติมลงในอ่างแป้ง ใช้พายยางคนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. ใส่อัลมอนดีนกาแฟ เหล้าคาลัว นวดส่วนผสมให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 20 – 30 นาที เพื่อให้แป้งอยู่ตัว
5. แบ่งแป้ง พิมพ์เล็ก ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม
6. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่วุ้นสตาร์ด ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยน้ำตาลด้วยแป้งขนมโก๋
7. กดลงในพิมพ์เป็ยะ เคาะออกจากพิมพ์ นะเข้าสู่เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

71

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้กัสดาร์ดครีมกับลูกเกดเหลือง กลิ่นรัม ชอค โกแลตมิลค์มิกซ์ เข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตขาวขูด นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้กัสดาร์ดน้ำหนักก้อนละ 30 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อกับเปลือกเป็ยะสำหรับพิมพ์เล็ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 15 เรื่องที่สอน เปปเปอร์มินท์ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเปปเปอร์มินท์ได้
2. ทำเปปเปอร์มินท์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเปปเปอร์มินท์
2. ขั้นตอนการทำเปปเปอร์มินท์
3. การทำรูปร่าง การบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร	ช้อนตัก			

ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ

แป้งขนมโก๋	100	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เนยขาว	50	กรัม	น้ำดื่มสุก	100	กรัม