

2. ถี่ยวน้ำเชื่อมด้วยไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือดคุดๆ 2-3 ชั่วโมง จนน้ำเชื่อมข้นเป็นสีแดง

#### วิธีทำเปลือกไหว้พระจันทร์

1. ผสมน้ำมัน น้ำเชื่อม น้ำค้าง คนให้เข้ากัน
2. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 1 คนให้เข้ากัน พักไว้ 1 ถิ่น
3. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 2 ผสมในแป้งที่พักรไว้คนให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 10-15 นาที
4. ชั่งแป้งก้อนละ 50 กรัม แผ่แป้งออกวางใส่โหวงยั้งหุ้มแป้งให้มิด คลึงผิวให้เรียบกลม
5. กดก้อนแป้งลงในพิมพ์ เคาะแป้งออกจากพิมพ์วางเรียงในถาด ที่ทาไขมันวางให้ห่างกัน ประมาณ 3 นิ้ว
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 15-20 นาที จนแป้งสุกเหลืองเป็นสีทอง
7. นำออกจากเตาอบมาวางพักไว้พอเป็ยะอุ่น
8. ทาผิวเป็ยะด้วยไข่ไก่ให้ทั่วหน้าและด้านข้าง
9. นำเข้าอบอีกครั้งให้ผิวเป็ยะเป็นสีเหลืองทอง-น้ำตาลอ่อนๆ
10. นำออกจากเตาอบ แซะเป็ยะออกวางบนตะแกรง พักให้เย็นสนิท
11. บรรจุใส่กล่อง เพื่อจัดจำหน่าย

76

#### วิธีการทำไส้โหวงยั้ง

1. ผสมพักเชื่อม งาขาว เม็ดมะม่วง อัลมอลด์ เม็ดแดง เฮม เบคอน หมูหวาน กุนเชียง น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทย ผิวส้ม ไบมะกรูด น้ำมันพืช เหล้า เค้าให้เข้ากัน โรยแป้งขนมโก๋ น้ำสะอาด เค้าให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ชั่งน้ำหนักใส่ก้อนละ 120 กรัม ใส่ไข่แดง 1 ฟอง ปั้นเป็นก้อนกลม สำหรับห่อกับเปลือกเป็ยะ

### แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 18 เรื่องที่สอน ขนมห้วหิมะไส้ชอคโกแลตพินัทบัตเตอร์ โดยครูเกศยา ยงภูมิพุทธา

#### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมห้วหิมะไส้ชอคโกแลตพินัทบัตเตอร์ได้
2. ทำขนมห้วหิมะไส้ชอคโกแลตพินัทบัตเตอร์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำขนมบัวหิมะไส้ชอคโกแลตฟินีทบัตเตอร์
2. ขั้นตอนการทำขนมบัวหิมะไส้ชอคโกแลตฟินีทบัตเตอร์
3. การอบและการตกแต่ง

### 3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

| ถ้วยตวง  | ช้อนตวง    | พายยาง      | เตาอบ       | ถาดอบ | เครื่อง |
|----------|------------|-------------|-------------|-------|---------|
| ผสมอาหาร | พิมพ์เป็ยะ | ที่ร่อนแป้ง | กระทะพายไม้ |       |         |

77

#### ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ

|            |     |      |              |     |      |
|------------|-----|------|--------------|-----|------|
| แป้งขนมโก้ | 200 | กรัม | น้ำตาลไอซิ่ง | 250 | กรัม |
| เนยขาว     | 100 | กรัม | น้ำตาลสุก    | 200 | กรัม |

#### ส่วนผสมไส้ชอคโกแลตฟินีทบัตเตอร์

|                         |     |      |                        |     |      |
|-------------------------|-----|------|------------------------|-----|------|
| เม็ดบัวนึ่งสุกบดละเอียด | 500 | กรัม | น้ำตาลทราย             | 300 | กรัม |
| น้ำ                     | 1/2 | กรัม | เบะแซ                  | 50  | กรัม |
| น้ำมันพืช               | 100 | กรัม | เนยสด                  | 100 | กรัม |
| ชอคโกแลต                | 150 | กรัม | ฟินีทบัตเตอร์(เนยถั่ว) | 200 | กรัม |
| แป้งข้าวโพด             | 40  | กรัม |                        |     |      |

### 4. ลำดับขั้นตอน /ลำดับขั้นการทำ

#### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมโก้ น้ำตาลไอซิ่ง รวมกัน
2. เติมเนยขาว ลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับเนยรวมกัน
3. เติมน้ำ ลงในอ่างแป้ง ใช้พายขาคนส่วนผสมให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 20 นาที
4. แบ่งแป้ง ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 60 กรัม
5. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้ชอคโกแลต ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยน้ำตาลด้วยแป้งขนมโก้ กดลงในพิมพ์เป็ยะ เคาะออกจากพิมพ์
6. บรรจุใส่ภาชนะ นำเข้าตู้เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

#### วิธีทำไส้

1. เคี่ยวน้ำตาลทราย น้ำ เบะแซ ให้เดือด
2. เติมเม็ดบัวบดละเอียดลงในกระทะ กวนพอแห้ง
3. เติมน้ำมันพืช เนยสด แป้งข้าวโพด ชอคโกแลต กวนจนส่วนผสมแห้ง ร่อนออกจากก้อนกระทะ
4. ชั่งใส่น้ำหนักก้อนละ 100 กรัม
5. ชั่งเนยถั่วก้อนละ 20 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อรวมกับไส้ชอคโกแลตแทนไข่นาง

## 6. นำไปห่อกับเปลือกเป็ยะ

### แผนการสอน

ชื่อวิชา คอมพิวเตอร์น่ารู้ รหัส.....ระดับชั้น วิชาจีพระยะสั้น

จำนวน 1 คาบ/สัปดาห์ จำนวนทั้งสิ้น 18 สัปดาห์

---

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคุณลักษณะของเครื่องคอมพิวเตอร์ การเลือกหน่วยความจำ จอภาพแบบต่าง ๆ ผู้อ่าน – เขียน Disk Drive , Harddisk, Tape Backup, Scanner, Printer เครื่องอ่านเขียนแถบแม่เหล็ก บาร์โค้ด ปฏิบัติ การติดตั้งคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ประกอบ การเตรียมอุปกรณ์อินเทอร์เน็ต การเตรียมระบบ (Configuration) การทดสอบการทำงาน การวิเคราะห์หาข้อขัดข้อง การแก้ไข

#### จุดประสงค์รายวิชา

เพื่อให้เข้าใจการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษา เครื่องคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ประกอบ ฮาร์ดแวร์ มีกิจนิสัยในการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมและ มีการปฏิบัติงานอย่างเป็นระเบียบ

#### หนังสือและเอกสารประกอบการสอน

1. ว่าที่ ร.ท.ณรงค์ศักดิ์ นพคุณ.คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์.กรุงเทพมหานคร: บริษัทสกายบุ๊กส์ จำกัด, 2543

2.เกษมชาติ ทองชา.คอมพิวเตอร์เบื้องต้น.กรุงเทพมหานคร: บริษัทซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด, 2540

#### สิ่งที่ผู้ชมต้องเตรียม

เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับฝึกปฏิบัติ