

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 10 เรื่องที่สอน ออเรนจ์ซ็อกโกแลตเลเยอร์ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำออเรนจ์ซ็อกโกแลตเลเยอร์ได้
2. ทำออเรนจ์ซ็อกโกแลตเลเยอร์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำออเรนจ์ซ็อกโกแลตเลเยอร์
2. ขั้นตอนการทำออเรนจ์ซ็อกโกแลตเลเยอร์
3. การอบและการตกแต่งหน้า

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง พายยาง เตอบ ถาดอบ เครื่องผสมอาหาร พิมพ์
ฟอล์ย ที่ร่อนแป้ง

ส่วนผสมที่ 1

แป้งเค้ก	170	กรัม	ผงคัสตาร์ด	20	กรัม
ผงโกโก้	20	กรัม	วานิลลาผง	1	ช้อนชา
ผงฟู	1	ช้อนชา	เบกกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	ผิวส้มขูด	1/4	ช้อนชา
เนยสด	200	กรัม	น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
น้ำตาลทราย	75	กรัม	ไข่แดง	4	ฟอง
นมข้นจืด	100	กรัม	น้ำมะนาว	2	ช้อนชา

ส่วนผสมที่ 2

ไข่ขาว	4	ฟอง	ครีมออฟทาร์ทาร์	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	75	กรัม			

สิ่งที่ต้องเตรียม

บัตเตอร์ครีม 500 กรัม เหล้ารัม 2 - 3 ช้อนโต๊ะ
พิมพ์ทรงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว สูง 2 นิ้ว จำนวน 2 พิมพ์

(ทานยขาว ร่องกระดาษและทานยขาวทับ)

4. ลำดับขั้นตอน / ลำดับขั้นตอนการทำงาน

วิธีทำ (ส่วนที่ 1)

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงคัสตาร์ด ผงโกโก้ วานิลลาผง ผงฟู เบคกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด น้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลทราย ด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วปานกลาง นานประมาณ 10 นาที หรือจนกระทั่งขึ้นฟู
3. เติมไข่แดงครึ่งละฟองจนครบ ลดความเร็วต่ำ เติมส่วนผสมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้และนมข้นจืด ผสมน้ามะนาว ตีผสมพอเข้ากัน

วิธีทำ (ส่วนที่ 2)

1. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ด้วยหัวตีรูปตะกร้อ ใช้ความเร็วสูง เติมน้ำตาลทราย ตีต่ออีก 2 นาที หรือจนกระทั่งไข่ขาวตั้งยอด
2. ผสมส่วนผสมไข่ขาวกับส่วนผสมแป้งที่เตรียมไว้ ใช้พายยางคนผสมจนเข้ากันดี
3. เทส่วนผสมที่ได้ใส่ลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้
4. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ (ขณะอบรองกระดาษขึ้น) ประมาณ 25-30 นาที หรือจนกระทั่งสุก จึงนำออกจากเตา พักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. สไลซ์เค้กออกเป็น 3 ชั้น พรหมเหล้ารัมบนเค้กชั้นที่ 1 สอดไส้ครีมชีส ประกบด้วยเค้กชั้นที่ 2 และ 3 แต่งให้สวยด้วยบัตเตอร์ครีม หั่นเป็นชิ้น จัดเสิร์ฟคู่กับซอสส้ม

ส่วนผสมคัสตาร์ดส้ม

ผิวส้มขูด	1 ช้อนชา	น้ำส้มชนิดเข้มข้น	60 กรัม
น้ามะนาว	4 ช้อนโต๊ะ	ไข่แดง	4 ฟอง
น้ำตาลทราย	120 กรัม	เนยสด	60 กรัม

วิธีทำ

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันใส่หม้อตุ๋น นำขึ้นตั้งไฟคนตลอดเวลาจนกระทั่งส่วนผสมสุกชั้นยกกลง พักให้เย็นสนิทเตรียมไว้ผสมกับครีมชีส

ส่วนผสมครีมชีส

ครีมชีส	150 กรัม	เนยสด	50 กรัม
คัสตาร์ดส้ม	150 กรัม	นมข้นหวาน	25 กรัม
วิปป์นึ่งครีม	50 กรัม		

วิธีทำ

ดีครีมชีสกับเนยสด คัสตาร์ดส้ม นมข้นหวานและ วิปป์ครีมด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วสูงสุด นานประมาณ 10 นาที ดีผสมจนเข้ากันดี เตรียมไว้สำหรับสอดไส้

สารความรู้

ทำอย่างไรจะเก็บซ็อกโกแลตไว้ได้นาน

อุณหภูมิและความชื้น มีผลต่อการเก็บรักษาซ็อกโกแลตเป็นอย่างมาก เพราะฉะนั้น การดูแลซ็อกโกแลตไม่ให้เสื่อมคุณภาพ หรือเสียรส ก่อนเวลาอันควร จึงต้องอยู่ที่อุณหภูมิ 15-17 องศาเซลเซียส(59-63องศาฟาเรนไฮด์) และสัมพัทธ์ความชื้นที่ต่ำกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ควบคู่กับเก็บในที่เย็น ที่มีดีและไม่ชื้น เพื่อให้โกโก้บัตเตอร์คงตัว และไม่ทำให้น้ำตาลจับตัวเป็นฝ้าขาวหรือเทา

ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็น ควรแช่ในช่องธรรมดาและห่อพลาสติก ห่อกระดาษให้มิดชิดก่อน แต่อย่าลืมวางทิ้งไว้ข้างนอกสักพัก เพื่อให้ได้อุณหภูมิห้อง ก่อนจะนำมากินหรือปรุงอาหารเพราะซ็อกโกแลตที่เย็นจัดจะเปราะ แตกง่ายกว่าปกติ

ซ็อกโกแลตสามารถคลุกกินได้ จึงไม่ควรวางปะปนกับอาหารหรือสิ่งอื่น โดยเฉพาะของที่มีกลิ่น

โดยทั่วไปซ็อกโกแลตที่มีไส้จะเก็บได้ประมาณ 1 เดือน ขณะที่ซ็อกโกแลตไม่มีไส้เก็บได้ 1 ปี ฉะนั้น อย่าพยายามเก็บซ็อกโกแลตไว้นานเกินกว่านี้ แม้จะดูแลรักษาอย่างถูกต้องแล้วก็ตาม

ส้ม ผลไม้ที่ควรรู้จัก

ส้ม เป็นไม้มพุ่มหรือไม้ต้นขนาดเล็กหลายชนิดในสกุล *Citrus* วงศ์ Rutaceae มีด้วยกันนับร้อยชนิด เติบโตกระจายอยู่ทั่วโลก โดยมากจะมีน้ำมันหอมระเหยในใบ ดอก และผล และมีกลิ่นฉุน หากนำไปขึ้นส่อกับแสงแดด จะเห็นจุดเล็กๆ เต็มไปหมด ซึ่งจุดเหล่านั้นก็คือแหล่งน้ำมันนั่นเอง ส้มหลายชนิดรับประทานได้ ผลมีรสเปรี้ยวหรือหวาน มักจะมีแคลเซียม โปแทสเซียม ไวตามินเอ และไวตามินซี มากเป็นพิเศษ ถ้าผลไม้จำพวกนี้มี มะ อยู่หน้า ต้องตัดคำ ส้ม ออก เช่น ส้มมะนาว ส้มมะกรูด เป็น [มะนาว](#) [มะกรูด](#)

[อนุกรมวิธาน](#) ของส้ม นั้น มีความยุ่งยากและสับสนมาช้านาน และเป็นที่ยกเถียงในการจำแนก และ ตั้งชื่อชนิด (สปีชีส์) ของส้มอยู่เสมอ และการจำแนกกลุ่มยังขึ้นกับ [นักอนุกรมวิธาน](#) ด้วย เช่น [สวิงเกิล](#) (Swingle) จำแนกได้ 16 ชนิด, [ทานาคา](#) (Tanaka) จำแนกได้ 162 ชนิด และ [ฮอดจสัน](#) (Hodgson) จำแนก 36 ชนิด ขณะที่บางท่านเสนอว่าส้มทั้งหลายจัดเป็นพืชชนิดเดียวกัน ที่สามารถผสมพันธุ์ระหว่างกันได้ ขณะเดียวกัน การจำแนกอย่างละเอียดของทานาคา ก็ประสบความสำเร็จได้ เนื่องจากพบในภายหลังว่า บางชนิดเป็นเพียงการผสมข้ามสายพันธุ์เท่านั้น ด้วยเหตุนี้จึงไม่แปลกหากเราจะพบ [ชื่อ](#)

วิทยาศาสตร์ของสิ่งมีชีวิตที่แตกต่างกัน ดังนั้นเพื่อความแน่นอน จึงมักจะระบุถึงนักอนุกรมวิธานผู้
จำแนกเอาไว้ด้วย

ที่มา: <http://www.google.co.th/>

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 11 เรื่องที่สอน เค้กแครอทเลมอนครีมชีส โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีสได้
2. ทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีสได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้



2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีส
2. ขั้นตอนการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีส
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร				

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	300	กรัม	ผงฟู	2	ช้อนชา
อบเชยป่น	1/2	ช้อนชา	เบคกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	เนยสด	150	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม	น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง	เนสต์เล่ครีม	150 กรัม+น้ำมะนาว	1 ช้อน

โต๊ะ

แครอทขูดฝอย	200	กรัม	วอลนัทอบสับ	50	กรัม
ลูกเกดเหลือง	150	กรัม	เหล้ารัมสำหรับพรมเค้ก		