

ครั้งที่ 4

เรื่อง ลูกก็อัลมอลด์

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำลูกก็อัลมอลด์ได้
2. สามารถทำลูกก็อัลมอลด์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. เตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์ในการทำลูกก็อัลมอลด์
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำลูกก็อัลมอลด์
3. การทำรูปร่าง การอบ และการบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ
ถาดอบ	เครื่องผสมอาหาร	เครื่องชั่ง	

ส่วนผสม

1. ไข่ขาว	150	กรัม	2. น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
3. แป้งเค้ก	50	กรัม	4. เนยสดละลาย	50	กรัม
5. เกลือป่น	3/4	ช้อนชา	6. วานิลลา	1 1/2	ช้อนชา
7. อัลมอนด์ที่สไลซ์ห่อหือ	300	กรัม			

4. ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก วานิลลาผง เข้าด้วยกัน
2. ตีไข่ขาว เกลือป่น น้ำตาลไอซิ่ง ด้วยตะกร้อมือ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่เนยละลาย คนให้เข้ากัน
4. ใส่แป้งเค้ก อัลมอนด์สไลซ์ คนให้เข้ากัน
5. ใช้ช้อนตักส่วนผสม วางบนถาดที่รองแผ่นรองอบ กลี๋ยแป้งให้เป็นแผ่นกลม
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที จนสุกเหลือง นำออกจากเตาอบ วางพักไว้สักครู่
7. แซะลูกก็ออกวางบนตะแกรง พออุ่นเก็บใส่บรรจุภัณฑ์