

ครั้งที่ 12

เรื่อง ขาไก่ดำ

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำขาไก่ดำ
2. สามารถทำขาไก่ดำได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำขาไก่ดำ
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขาไก่ดำ
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	อ่างผสม	พายยาง
ถ้วยกระดาษ	เครื่องผสมอาหาร			



ส่วนผสม

1. แป้งเอนกประสงค์	375	กรัม	2. แป้งขนมปัง	375	กรัม
3. ยีสต์	10	กรัม	4. น้ำตาลทราย (1)	16	กรัม
5. น้ำ (1)	150	กรัม	6. น้ำตาลทราย (2)	56	กรัม
7. เกลือ	15	กรัม	8. มاکาโรน	100	กรัม
9. น้ำ (2)	150	กรัม	10. งาคั่ว	82	กรัม
11. ออริกาโน	4	กรัม			

4. ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีการทำ

1. หมักยีสต์กับน้ำ (1) และน้ำตาลทราย (1) เข้าด้วยกัน
2. ร่อนแป้งเอนกประสงค์ และแป้งขนมปังเข้าด้วยกันเทใส่ลงในเครื่องนวด
3. ผสมน้ำ (2) น้ำตาลทราย (2) และเกลือเข้าด้วยกันเทใส่ลงในส่วนผสมของแป้งนวดจนส่วนผสมเข้ากัน เติมส่วนผสมของยีสต์ที่หมักไว้แล้วนวดต่อ เติมมาคาริน งาคั่ว ออริกาโน นวดจนส่วนผสมเข้ากันดี

4. พักแป้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วนำแป้งมาคลึงให้แผ่นบางประมาณ 1/2 ซม. ใช้ลูกกลิ้งตัดให้แป้งมีความกว้าง 1/2 ซม. วางบนถาดที่ทาเนยขาว
5. นำขนมเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 – 15 นาที จนกระทั่งขนมสุก ตักพักวางไว้บนตะแกรงให้เย็นบรรจุใส่ถุง

ครั้งที่ 13

เรื่อง ขนมปังหน้าทอफी

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมปังหน้าทอफी
2. สามารถทำขนมปังหน้าทอफीได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำขนมปังหน้าทอफी
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมปังหน้าทอफी
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	กระทะทอง	ตะกร้อมือ	พายยาง
ถุงบีบ	หัวบีบ	ถาดสำหรับอบ			

ส่วนผสมตัวแป้ง

1. แป้งขนมปัง	400	กรัม	2. แป้งเค้ก	100	กรัม
3. ยีสต์	1	ช้อนโต๊ะ	4. เกลือป่น	1 1/2	ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย	100	กรัม	6. สารเสริมคุณภาพ	1 1/2	ช้อนชา
7. ไข่ไก่	1	ฟอง	8. น้ำ	250	กรัม
9. เนยสด	50	กรัม			

ส่วนผสมหน้าทอफी

1. เนยสด	120	กรัม	2. น้ำตาล	100	กรัม
3. แป้งเค้ก	3	ช้อนโต๊ะ	4. นมสด	4	ช้อนโต๊ะ