

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

5. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 150 กรัม 6. กลิ่นเนย 1/4 ช้อนชา

4. ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำแป้งขนมปัง

1. ร่อนแป้งทั้งสองชนิด สารเสริม รวมกัน เติมน้ำตาล
2. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น ไข่ไก่ น้ำ คนพอละลาย เทลงในอ่างแป้ง นวดพอเนียน
3. เติมน้ำมัน นวดจนส่วนผสมของแป้งเนียน
4. ตัดแบ่งแป้งเป็น 2 ส่วน คลึงแป้งให้กลมพักแป้ง 10-15 นาที
5. รีดแป้งลงบนถาดขนาด 11 X 15 X 1 1/2 นิ้ว ที่ทาน้ำมันไว้พักแป้งให้ขึ้นเป็น 2 เท่า
6. ใช้มีดจิ้มลงบนแป้ง ระยะห่างกันประมาณ 1/2 นิ้ว
7. บีบส่วนผสมหน้าท็อปปิ้งลงบนขนมปัง
8. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที จนสุก
9. วางพักบนตะแกรง ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม

วิธีทำหน้าท็อปปี้

ผสมทุกอย่างลงในหม้อตั้งไฟปานกลาง จนกระทั่งส่วนผสมขึ้น นำไปเกลี่ยบนหน้าขนมปัง

สาระความรู้

มะม่วงหิมพานต์ (cashewnut) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Anacardium occidentale* มีถิ่นกำเนิดในประเทศบราซิล นักเดินเรือชาวโปรตุเกสนำไปปลูก ในอินเดียและแอฟริกาในคริสต์ศตวรรษที่ 16 และได้แพร่กระจายไปทั่วบริเวณเขตร้อน ของโลก มะม่วงหิมพานต์เป็น ไม้ผลในวงศ์เดียวกับมะม่วงคือ family Anacardiaceae

ลักษณะทั่วไป มีทรงพุ่มกว้างแผ่กระจายไม่ผลัดใบ มีลำต้นสูง 10-12 เมตร มีฐานรองดอกเจริญ ขึ้นมาคล้ายผล ที่เรียกว่า ผลปลอม มีสีต่างๆ กัน ตามแต่ละพันธุ์ เช่น เขียว แดง ส้ม เหลือง ฯลฯ ส่วนผลจริงที่เรียกว่า เมล็ด เป็นส่วนที่ใช้รับประทานกันทั่วไป มีลักษณะยาว เรียวโค้งงอ ห้อยติดอยู่กับ ผลปลอม

มะม่วงหิมพานต์เป็น ไม้ผลอุตสาหกรรมชนิดหนึ่งที่มีการใช้ ประโยชน์ได้ทุกส่วนของต้น เช่น ยอดอ่อนใช้เป็นผัก ลำต้นและกิ่งใช้ทำ ถ่านและฟืน เปลือกลำต้นใช้ทำยาแผนโบราณแก้โรคความดันโลหิตสูง หรือนำมาเป็นสีย้อมผ้า ส่วนของผลปลอมใช้รับประทานและเป็นอาหารสัตว์ รวมทั้งใช้ผลิตแยม ไวน์ และ น้ำส้มสายชู ในส่วนของเปลือกเมล็ดที่หนาและแข็งจะมีน้ำมันเป็นส่วนของกรดอะนาคาร์ดิก (anacardid acid) ร้อยละ 90 และสารคาร์ดอล (cardol) ร้อยละ 10 ซึ่งเป็นพิษต่อผิวหนังมนุษย์ และสัตว์ แต่นำมาใช้ประโยชน์กันอย่างกว้างขวางในอุตสาหกรรมเคมีภัณฑ์ อุตสาหกรรมพลาสติก อุตสาหกรรมสี ฟ้าเบรค ฟ้าคลัตช์ และ ส่วนของ ฉนวนหุ้มสายไฟฟ้า ในส่วนเยื่อหุ้มเนื้อในนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์ สำหรับ ส่วนเนื้อในสุดของเมล็ด

(kernel) เป็นส่วนที่ใช้รับประทาน และมีคุณค่า ทางอาหารสูงมาก มีไขมันร้อยละ 47 โปรตีนร้อยละ 21 แป้ง ร้อยละ 12 มีวิตามินและธาตุอาหารอื่นๆ อีกมากมาย

มะม่วงหิมพานต์ มีการปลูกทั่วประเทศมากกว่า 2 แสนไร่ และไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีการส่งเมล็ด มะม่วงหิมพานต์เป็นสินค้าออก มูลค่าส่งออกปี 2533 เมล็ดทั้งเปลือก 5,636 ตัน มูลค่า 96.66 ล้านบาท และ เมล็ดที่กะเทาะเปลือกแล้วจำนวน 290 ตัน มูลค่า 8.56 ล้านบาท มะม่วงหิมพานต์มีพันธุ์ปลูกแตกต่างกัน มากมาย เนื่องจากส่วนใหญ่ยังใช้ วิธีการขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด กรมวิชาการเกษตรได้ปรับปรุงพันธุ์ และมี พันธุ์ ส่งเสริมหลายพันธุ์ ส่วนพันธุ์ที่เกษตรกรในภาคใต้นิยมปลูก คือ พันธุ์จาก เกาะพยาม จังหวัดระนอง แนวทางในการพัฒนาการผลิตคือ ใช้พันธุ์ปลูก ที่มีผลดก มีเมล็ดขนาดใหญ่มีการขยายพันธุ์โดยวิธีเสียบยอด หรือทาบกิ่ง มีการบำรุงรักษา ป้องกัน โรคและแมลง ใส่ปุ๋ยให้เพียงพอ ทำการ เก็บเกี่ยวเมื่อเมล็ดแก่เต็มที่และมีการลดความเสียหายจากการกะเทาะเมล็ด

วท. มิงงานวิจัยเรื่องการผลิตวาร์นิชจากน้ำมันเปลือกเมล็ดมะม่วง หิมพานต์ (cashew nut shell liquid, CNSL) และ paraformaldehyde โดยสามารถผลิตเป็นวาร์นิชสำหรับเคลือบไม้ได้ หลังจากนั้นวท.ยังได้ทดลอง ผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นซึ่งได้แก่ กาวจาก CNSL แป้งมันสำปะหลังและวาร์นิช จาก CNSL-formalin (37-41% formaldehyde solution) ด้วย

ครั้งที่ 14

เรื่อง ขนมนึ่งหน้าสตรีเซล

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมนึ่งหน้าสตรีเซล
2. สามารถทำขนมนึ่งหน้าสตรีเซลได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำขนมนึ่งหน้าสตรีเซล
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมนึ่งหน้าสตรีเซล
3. การทำรูปร่างและการอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	เครื่องผสมอาหาร	พายยาง
เตาอบ	ถาดอบ	แปรงทานเนย	ที่ตัดแป้ง	ถุงบีบ