

ครั้งที่ 16

เรื่อง คัพเค้กกล้วยหอมครีมชีส

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำคัพเค้กกล้วยหอมครีมชีส
2. สามารถทำคัพเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำคัพเค้กกล้วยหอมครีมชีส
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำคัพเค้กกล้วยหอมครีมชีส
3. การทำรูปร่างและการอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

| ถ้วยตวง | ช้อนตวง | เครื่องชั่ง | เครื่องผสมอาหาร | พายยาง |
|---------|---------|-------------|-----------------|--------|
| เตาอบ | ถาดอบ | แปรงทานเนย | ที่ตัดแป้ง | ถุงบีบ |

ส่วนผสม

| | | | | | |
|----------------------------|------|---------|---------------|--------|--------|
| 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 200 | กรัม | 2. ผงฟู | 1 | ช้อนชา | |
| 3. เบกกิ้งโซดา | 1 | ช้อนชา | 4. วานิลลา | 1 | ช้อนชา |
| 5. เนยสด | 125 | กรัม | 6. น้ำตาลทราย | 100 | กรัม |
| 7. เกลือป่น | 1 | ช้อนชา | 8. ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| 9. นมสด | 1/2 | ถ้วย | 10. กล้วยหอม | 4 | ลูก |
| 11. อัลมอนต์บด | 100 | กรัม | | | |

ส่วนผสมทูนาคีมชีส

| | | | | | |
|------------|-----|------|-----------------|----|------|
| 1. ครีมชีส | 250 | กรัม | 2. น้ำตาลไอซิ่ง | 50 | กรัม |
|------------|-----|------|-----------------|----|------|

4. ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา วานิลลา เข้าด้วยกันพักไว้
2. ตีเนยสด เกลือ พออ่อนตัว เติมน้ำตาลทราย ตีต่อจนส่วนผสมขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ตีต่อจนเข้ากัน

3. ปั่นกล้วยหอมให้ละเอียดด้วยเครื่องบดอาหาร แล้วนำกล้วยที่ปั่นแล้วใส่ลงไปในส่วนผสมของเนยที่ตีให้เข้ากัน
4. ใส่แป้งสลับกับนมสด และใส่อัลมอนต์บดลงไป ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน ตักใส่ถ้วยกระดาษที่รองด้วยพิมพ์จีบ
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที จนกระทั่งขนมสุก นำออกจากเตาพักไว้ให้เย็น แล้วแต่งหน้าด้วยครีมชีส

วิธีทำครีมชีส

1. ตีครีมชีสให้อ่อนตัว แล้วเติมน้ำตาลไอซิ่ง ตีต่อจนส่วนผสมฟูขึ้น
2. นำขนมเค้กมาแต่งหน้าด้วยครีมชีส

ครั้งที่ 17

เรื่อง เค้กมะพร้าวอ่อน

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กมะพร้าวอ่อน
2. สามารถทำเค้กมะพร้าวอ่อนได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำเค้กมะพร้าวอ่อน
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กมะพร้าวอ่อน
3. การทำรูปร่างและการอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

| ถ้วยตวง | ช้อนตวง | เครื่องชั่ง | เครื่องผสมอาหาร | พายยาง |
|---------|---------|-------------|-----------------|--------|
| เตาอบ | ถาดอบ | แปรงทานเนย | ที่ตัดแป้ง | ถุงบีบ |

ส่วนผสม

| | | | | | |
|---------------|-----|--------|---------------|-----|----------|
| 1. แป้งเค้ก | 200 | กรัม | 2. ผงฟู | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 3. เกลือป่น | 1 | ช้อนชา | 4. น้ำมันพืช | 1/2 | ถ้วย |
| 5. ไข่แดง | 7 | ฟอง | 6. นมสด | 3/4 | ถ้วย |
| 7. วานิลลาน้ำ | 1 | ช้อนชา | 8. น้ำตาลทราย | 150 | กรัม |