

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 5 เรื่องที่สอน ขนมเกลียว โดยครู อรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำขนมเกลียวได้
2. ทำขนมเกลียวได้
3. คัดแปลงน้ำตาลเกลียวให้มีกลิ่นรสอื่นๆได้
4. นำไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือนำไปประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำตัวเป็นขนมเกลียว
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการฉาบน้ำตาล
3. การทำรูปร่าง
4. การทอด

3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง ตะขัง มีด กระทะ กระทะชับน้ำมัน ทับพีโปรง

ส่วนผสมตัวแป้ง

- | | | | | | |
|-----------------|-----|--------|------------------------|---------|------|
| 1. แป้งข้าวเจ้า | 1 | ถ้วย | 2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 1/2 | ถ้วย |
| 3. ไข่แดง | 1 | ฟอง | 4. กะทิ | 80-1000 | กรัม |
| 5. แอม โมเนีย | 1/2 | ช้อนชา | 6. น้ำมันสำหรับทอด | | |

ส่วนผสมน้ำตาลสำหรับฉาบ

- | | | | | | |
|---------------|-----|--------|------------------|---|----------|
| 1. น้ำตาลทราย | 1/4 | ถ้วย | 2. น้ำ | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| 3. เกลือป่น | 1/4 | ช้อนชา | 4. ต้นหอมหั่นฝอย | 2 | ช้อนโต๊ะ |

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เข้าด้วยกัน ใส่แอมโมเนีย
2. ผสมไข่แดงกับกะทิเข้าด้วยกัน ซึ่งให้ได้น้ำหนัก 100-120 กรัม
3. นำส่วนผสมข้อที่ 2 ค่อยๆใส่ลงในส่วนผสมแป้ง (ข้อที่ 1) ทีละน้อย นวดให้เข้ากันจนแป้งนุ่ม พักแป้งโดยใช้ผ้าสะอาดคลุมไว้ประมาณ 10 นาที
4. แบ่งแป้งออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 10-15 กรัม นำแต่ละชิ้นมาคลึงแป้งเป็นเส้นยาวๆ เล็กๆ พับแป้งเข้าหากันเป็น 2 เส้น
5. ใช้มือซ้ายคลึงแป้งขึ้นด้านบน มือขวาคลึงแป้งลงด้านล่างพร้อมกัน แป้งจะบิดเป็นเกลียว

แป้งขึ้น จับปลายทั้ง 2 มารวมกัน แป้งจะหมุนเป็นเกลียว ทำจนหมด

6. ตั้งกระทะน้ำมัน ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน น้ำมันร้อนแล้วใส่ขนมลงทอด กลับบ่อย ๆ เหมือนปาท่องโก๋ พอเป็นสีเหลืองทองตั้งขึ้นวางบนตะแกรงที่มีกระดาษซับน้ำมัน พักไว้ให้เย็น

วิธีทำลาบ

1. ผสมน้ำตาล น้ำ เกลือป่น ลงในกระทะตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนน้ำตาลเหนียวเล็กน้อย
2. ใส่ขนมที่ทอดไว้ ลงไปผัดให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนๆ คนเบาๆ ให้มีน้ำตาลเกาะติดขนมให้ทั่ว
3. ใส่ต้นหอมผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
4. นำขนมไปบรรจุหีบห่อให้สวยงาม

ข้อแนะนำ

1. แอมโมเนีย หรือ “เฌอค่า” นิยมใส่ในปาท่องโก๋ มีลักษณะเป็นเกล็ดขาว คล้ายเกล็ดหยาบ มีความชื้น และกลิ่นฉุนมาก ถ้าใส่ในขนมมากไป กลิ่นจะแรง ถ้าใส่ในปริมาณพอดี เมื่อขนมสุก หรือ ทอดเสร็จแล้วกลิ่นจะหายไป แอมโมเนียทำให้ขนมฟู กรอบ กลวงภายใน ซึ่งทำให้แป้งไม่แข็งมาก หาซื้อได้ตามร้านจำหน่ายอุปกรณ์ หรือ วัสดุดิบที่ใช้ทำเบเกอรี่
2. น้ำมันที่ใช้ทอดควรใช้น้ำมันปาล์มจะทำให้ขนมที่ทอดกรอบนานกว่าน้ำมันจาก เมล็ดพืช เนื่องจากจุดเดือดหรือจุดเกิดควันสูงกว่าน้ำมันที่ได้จากเมล็ดพืช
3. ใช้เฉพาะไข่แดง จะทำให้ขนมที่ทอดได้กรอบ นุ่ม ไม่กระด้าง ถ้าใช้ทั้งฟองจะกรอบแห้ง กระด้างกว่า
4. การนวดแป้งต้องใส่กะทิทีละน้อย คล้ายกับแป้ง อย่าให้แป้งแฉะ หรือ แข็งไป ถ้าแป้งแข็งหรือแห้งไป เติมกะทิได้ ถ้าแป้งแฉะเติมแป้งได้เล็กน้อย
5. ถ้าแป้งที่นวดแห้งแข็งไปเมื่อทำเกลียวแป้งจะแตก ถ้านวดแป้งแฉะเหลวไป เมื่อทำเป็นเกลียว จะทำไม่ได้แป้งจะขาดจากกัน และไม่เป็นเกลียว
6. เมื่อจบการทำเกลียวทุกครั้งต้องบีบแป้งส่วนปลายให้แน่นเวลาทอดส่วนปลายหัวท้ายจะได้ไม่หลุดออกจากกัน
7. การฉาบถ้าใช้น้ำตาลทราย น้ำตาลที่เคลือบติดขนมจะมีลักษณะแห้งถ้าใช้น้ำตาลปีบ น้ำตาลที่เคลือบจะมีลักษณะเหนียวเยิ้ม
8. การฉาบจะใส่ต้นหอม, ชিংแก่ปั่นละเอียด, งาดำ, งาขาวคั่ว, หรือรากผักชี, พริกไทยโขลก ใดอย่างหนึ่งก็ได้ เลือกใส่เพียงอย่างเดียว รสชาติจะได้หอมตามสิ่งที่เราใส่
9. เวลาทอดควรกลับหรือคนขนมบ่อยๆ ขนมจะฟูกรอบดี ทอดด้วยไฟอ่อน – ปานกลาง ถ้าไฟแรงขนมจะมีสีเข้ม แป้งข้างในไม่กรอบเมื่อทอดแล้วลองหักแป้งดู สีของแป้งด้านในจะต้องมีสีเหลืองทองไม่เป็นสีขาวของแป้ง

5.เกณฑ์ในการประเมินผล

แป้งกรอบ แป้งข้างในมีลักษณะกลวงไม่แน่น เมื่อเคี้ยวจะกรอบนุ่ม ไม่กรอบแข็ง ตัวแป้งหอม กลิ่นกะทิ น้ำตาลที่เคลือบจะต้องแห้ง มีกลิ่นรสตามของที่ใส่ เช่น กลิ่นขิง กลิ่นต้นหอม กลิ่นงา หรือกลิ่น รากผักชี พริกไทย

สาระน่ารู้

สมัยโบราณใช้ขนมเกลียวในพิธีแต่งงาน นิยมทำชิ้นใหญ่ๆ ปริมาณหรือจำนวนที่ทำนับแล้วต้อง ให้เป็นเลขคู่ เพื่อความเป็นมงคลว่าคู่บ่าวจะอยู่กันอย่างกลมเกลียว