

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 16 เรื่องที่สอน ขนมหีบมือนาง โดยครูอรอนงค์ ลำดวล

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และวิธีทำขนมเล็บมือนางได้
2. ทำขนมเล็บมือนางได้
3. ใช้ในชีวิตประจำวันหรือนำไปประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมเล็บมือนาง
2. การนวดแป้ง
3. การนวด
4. การทำรูปร่าง

3. อุปกรณ์

ส่วนผสมตัวแป้ง

- | | | | |
|------------------------|------------|------------------------------|------------------|
| 1. แป้งข้าวเจ้า | 1 1/4 ถ้วย | 2. แป้งมัน | 1/4 ถ้วย |
| 3. น้ำลอยดอกมะลิ | 1 1/4 ถ้วย | 4. แป้งมันสำหรับทำนวลขณะปั้น | |
| 5. มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย | 2 ถ้วย | 6. เกลือป่น | 1/2 – 3/4 ช้อนชา |

ส่วนผสมที่ใช้รับประทาน

- | | | | |
|---------------|------------|--------------|----------|
| 1. น้ำตาลทราย | 1/2 ถ้วย | 2. งาขาวคั่ว | 1/2 ถ้วย |
| 3. เกลือป่น | 1/4 ช้อนชา | | |

ส่วนผสมกะทิสำหรับราด

1. หัวกะทิตั้งไฟพอร้อน

4. ลำดับขั้นการสอน หรือลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำตัวแป้ง

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำลอยดอกมะลิ รวมกันนำไปตั้งไฟกวนให้สุก
2. นำแป้งใส่อ่างผสม ใช้พายพลาสติกกวนเพื่อให้แป้งเนียน
3. โรยแป้งมันบนโต๊ะ แบ่งแป้งมาคลึงเป็นเส้นยาว ใช้พายพลาสติกตัดแป้งเป็นก้อนเล็กๆ เท่าๆกัน
4. ใช้มือทั้งสองคลึงแป้งแต่ละก้อนให้เป็นตัวยาวหัวท้ายแหลมตรงกลางป่อง ทำเช่นนี้จนหมดแป้ง
5. นึ่งมะพร้าวให้ร้อน คลุกเกลือให้มีรสเค็มอ่อนๆ ใส่ถาดเตรียมไว้

6. ตังน้ำให้เดือด นำแป้งที่ปั่นไว้ลงลวกพอสุกลอยตักขึ้นคลุกลงในมะพร้าวให้ทั่ว
7. เวลาเสิร์ฟ ตักขนมใส่จาน ราดด้วยหัวกะทิ โรยน้ำตาล ผสมงาและเกลือ

ข้อเสนอแนะ

1. ถ้าต้องการให้ขนมมีหลายๆสี เมื่อกวนแป้งแล้วให้แบ่งเป็นส่วนๆตามจำนวนสีที่จะใส่ หยอดสีลงก่อนแป้งแต่ก่อนที่แป้งไว้
2. ถ้าไม่มีน้ำลอยดอกมะลิ ใช้น้ำต้มใบเตยก็จะหอมกลิ่นใบเตย
3. เวลานึ่งมะพร้าว ใช้ใบเตยตัดเป็นท่อน นึ่งพร้อมมะพร้าวจะทำให้หอม
4. มะพร้าวควรชูดด้วยมือแมวให้เป็นเส้นเล็กๆบางๆจะคลุกขนมแล้วนำรับประทาน
5. ถ้าชอบกลิ่นเทียนอบ ให้อบแป้งก่อน 1 คืน
6. การลวกแป้งอย่าต้มนานไปจะทำแป้งและเปียกไม่เหนียวนุ่ม
7. ใช้งาคำผสมกับงาขาวก็ได้
8. หัวกะทิที่ใช้ราดตั้งไฟพอร้อน คอยคนอย่าให้แตกมันอาจใส่เกลือป่นเล็กน้อยก็ได้ ถ้าชอบให้มีรสเค็ม
9. ถ้าไม่ใช้หัวกะทิลวกเวลารับประทาน จะนำตัวแป้งที่ลวกแล้วมาใส่ในหัวกะทิทิ้งให้ดูกะทิ (ทำแบบมูนข้าวเหนียว) แล้วค่อยนำมาคลุกกับมะพร้าวก็ได้

5. เหนียวในการประเมินผล

- ตัวขนมเหนียวนุ่ม มีสีอ่อนๆ เช่น สีชมพู , เขียว มะพร้าวที่คลุกไม่อ่อนหรือแก่เกินไปมีรสเค็มอ่อนๆ น้ำตาลที่โรยมีรสเค็ม หวาน หอมกลิ่นงา หัวกะทิขึ้นหอมกลิ่นกะทิ