

#### 4. สิ่งและผู้ชมต้องเตรียม

วัสดุ และอุปกรณ์ที่ผู้เรียนมีความสนใจที่จะปฏิบัติตามแผนการสอน

#### 5. ผู้เขียนคู่มือ

นางสาวเกศยา ยงภูมิพุกธา ตำแหน่ง ครูชำนาญการ ประจำแผนกวิชา อาหาร- ขนม  
วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล

นางขวัญใจ สังขทิน วิทยากรรายการครัวการอาชีพวังไกลกังวล

### แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 1 เรื่องที่สอน บราวนีวอลนัท โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

#### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำบราวนีวอลนัทได้
2. ทำบราวนีวอลนัทได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำบราวนีวอลนัท
2. ขั้นตอนการทำบราวนีวอลนัท
3. การตัดชิ้นขนม

#### 3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	ที่ร่อนแป้ง	อ่างผสม
ตะกร้อมือ	พิมพ์	ถ้วยกระดาษ	เตาอบ

#### ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	125	กรัม	ผงฟู	1	ช้อนชา	
เกลือป่น	1		ช้อนชา	ผงโกโก้	40	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม	วอลนัทสับ	1 ½	ถ้วย	
เนยสดละลาย	150	กรัม	ไข่ไก่	4	ฟอง	
วานิลลา	1		ช้อนชา			

#### 4. ลำดับขั้นการสอน/ลำดับขั้นการทำงาน

##### วิธีทำตัวเค้ก

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู ผงโกโก้รวมกัน ใส่เกลือป่น น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน
2. เติมน้ำมันละลายลงในแป้ง คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
3. ตอกไข่ใส่อ่างผสม ใช้ตะกร้อมือตีไข่ให้ฟู ใส่วานิลลาเทส่วนผสมข้างลงในอ่างผสมแป้ง คนให้เข้ากันดี เติมวอลนัท
4. เทส่วนผสมใส่ถาดขอบสูงขนาด 1 นิ้ว กว้าง 9 นิ้ว ยาว 13 นิ้ว : ที่ทาเนยขาวรองกระดาษไข
5. นำขนมเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 25-30 นาที เมื่อสุกนำออกจากเตาอบ พักให้เย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน

### ข้อเสนอแนะ

ถ้าไม่มีถั่ววอลนัท ใช้พีแคน หรือ เม็ดมะม่วงหิมพานต์แทนได้ ถั่วต่างๆ ควรอบให้เหลืองกรอบ ก่อนนำไปใช้ในบราวนี่

### เกณฑ์ในการประเมิน

หน้าขนมแห้งเป็นแผ่น เนื้อนุ่ม มีกลิ่นหอมโกโก้ รสหวาน

### สาระน่ารู้

ชื่อของบราวนี่ ปรากฏขึ้นครั้งแรกบนสื่อสิ่งพิมพ์ Sears Roebuck and Company Catalog เมื่อปี ค.ศ. 1897 ต่อมาไม่นานก็พบว่ามีสูตรการทำบราวนี่ตามตำราอาหารต่างๆ ด้วย อาทิ Boston Cooking-School Cook Book, The joy of Cooking จนคนรู้จักบราวนี่แพร่หลายขึ้น เป็นที่นิยมทำกินกันตั้งแต่ ค.ศ. 1920 เป็นต้นมา

แม้จะมีไม่หลากหลายสูตรเท่ากับเค้กช็อกโกแลต แต่บราวนี่ก็ถูกพัฒนาขึ้นมาเรื่อยๆ จากที่เป็นเพียงบราวนี่เนื้อเค้กล้วนๆ กลายเป็นบราวนี่ราดหน้าช็อกโกแลตที่เคลือบไว้เพิ่มความสวยงาม ซึ่งเป็นหน้าแบบแห้งและกรอบไม่เหมือนกับหน้าเค้กช็อกโกแลต ที่สำคัญคือมักโรยหน้าบราวนี่ด้วยนัทหยาบชนิดต่างๆ ตามชอบ เพื่อให้อร่อยและดูน่ากินยิ่งขึ้น เช่น วอลนัท ฮาเซลนัท มะคาเดเมีย พีแคน และอัลมอนด์ สำหรับบ้านเรานิยมใช้เม็ดมะม่วงหิมพานต์มากที่สุด เพราะหาซื้อได้ง่ายกว่า

บราวนี่เป็นขนมอบชนิดแรกๆ ที่แม่ครัวพ่อครัวมือใหม่หัดทำกันเพราะทำง่าย ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ส่วนผสมหลักๆ มีเพียงแป้ง น้ำตาล ผงโกโก้หรือช็อกโกแลตทำขนม เนย ไข่ กลิ่นวานิลลา และนัท แค่นี้ส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกัน เทใส่ถาดแล้วนำเข้าเตาอบ ไม่นานก็สุกหอมกรุ่นแล้ว บราวนี่มีทั้งแบบที่เนื้อนุ่ม พูเล็กน้อย คล้ายเนื้อเค้ก (Cake brownie) เนื้อหนึบ ฉ่ำช็อกโกแลต (fudgy brownie) ส่วนรสชาตินั้นก็ยังมีทั้งรสหวานจัดและปนขมนิดๆ ของช็อกโกแลต ยังมีขนมที่เลียนแบบบราวนี่ด้วย ชื่อว่า blondie แต่ใช้ white chocolate เป็นส่วนผสมแทนช็อกโกแลตสีน้ำตาล

ในบรรดาขนมอบหลากหลายชนิด บราวน์เป็นขนมยอดนิยมตลอดกาลนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเป็นที่โปรดปรานของชาวตะวันตกมากด้วยเช่นกัน สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย รับประทานเมื่อไรก็ได้ทุกเวลา นิยมกินทั้งแบบอุ่นๆ นี้อุ่นๆและแช่เย็นเนื้อหนึบ จะรับประทานเปล่าๆ ก็อร่อย

### แผนการสอนรายคาบ

## คาบที่ 2 เรื่องที่สอน บราวน์ผลไม้ (Fruit Cake Brownies) โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำบราวน์ผลไม้ได้
2. ทำบราวน์ผลไม้ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

### 2. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	ถาดอบ	เตาอบ
อ่างผสม	เครื่องผสม	ที่ร่อนแป้ง	พายยาง	

### 3. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำบราวน์ผลไม้
2. ขั้นตอน การทำบราวน์ผลไม้
3. การอบและบรรจุหีบห่อ

### ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	300 กรัม	ช็อคดา	1 / 2	ช้อนชา
วานิลลาผง	1 ช้อนชา	โกโก้	3	ช้อนโต๊ะ
อบเชยป่น	1 ช้อนชา	เกลือป่น	1 / 2	ช้อนชา
เมล็ดมะม่วงอบบดหยาบ	100 กรัม	ลูกพรุนแห้งสีเหลือง	50	กรัม
แกนสับปะรดเชื่อมแห้งสีเหลือง	50 กรัม	ลูกชิดเชื่อมแห้ง	50	กรัม
ลูกเกดเหลือง , ดำ	100 กรัม	ผิวส้ม	50	กรัม
เหล้ารัม	2 ช้อนโต๊ะ	ชอคโกแลต	300	กรัม
เนยสด	200 กรัม	น้ำตาลทราย	120	กรัม