

2. ขั้นตอนการทำคัพเค้ก

3. การอบและตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เครื่องชั่ง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร		กระดาษไข	ที่ร่อนแป้ง	ตะแกรงพักขนม	
ส่วนผสมตัวเค้ก					
แป้งเค้ก	150	กรัม	โซดา	1/4	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	200	กรัม
โยเกิร์ต	1/2	ถ้วย	ไข่ไก่	3	ฟอง
เนยสด	120	กรัม	วานิลลา	1	ช้อนชา
ส่วนผสมครีม					
เนยสด	100	กรัม	วิปป์ครีม	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม	เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
วานิลลา	1/2	ช้อนชา	นมสด	3	ช้อนโต๊ะ

4. ลำดับขั้นตอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก โซดา วานิลลา รวมกัน
2. ตีเนยสด เกลือป่น ให้อ่อนตัว เติมน้ำตาลทราย ตีต่อจนส่วนผสมขึ้นฟูขาว
3. ใส่ไข่ไก่ครั้งละหนึ่งฟอง ตีจนส่วนผสมเข้ากันดี
4. ใส่แป้งสลับกับโยเกิร์ต ตีพอเข้ากัน
5. ตักส่วนผสมใส่กระทงกระดาษ รองด้วยพิมพ์จีบ
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาฟาเรนไฮต์ 20 นาที หรือจนสุก
7. นำออกจากเตาพักไว้ให้เย็น นำมาแต่งหน้าด้วยครีมตามชอบ

วิธีการทำครีมแต่งหน้า

1. ตีเนยสด เกลือป่น ด้วยความเร็วปานกลาง เติมน้ำตาลไอซิ่ง วานิลลา ตีจนส่วนผสมขึ้นฟู
2. เติมวิปป์ครีม นมสด ตีให้เข้ากัน สำหรับแต่งหน้าเค้ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 9 เรื่องที่สอน ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยม โดยครู เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำชิฟอนเค้กสามเหลี่ยมได้
2. ทำชิฟอนเค้กสามเหลี่ยมได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชิฟอนเค้กสามเหลี่ยม
2. ขั้นตอนการทำชิฟอนเค้กสามเหลี่ยม
3. การอบและตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เครื่องชั่ง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร		กระดาษไข	ที่ร่อนแป้ง	ตะแกรงพักขนม	

ส่วนผสมตัวเค้ก

แป้งเค้ก		120	กรัม	ผงฟู	2	ช้อนชา
โซดา		1/4	ช้อนชา	เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	(1)	100	กรัม	น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย
ไข่แดง		5	ฟอง	นมสด	1/4	ถ้วย
ไข่ขาว		5	ฟอง	น้ำตาลทราย	(2)	70
วานิลลา		1	ช้อนชา	ครีมออฟทาร์ทาร์	1/4	ช้อนชา

ส่วนผสมครีมไอซิ่งมะพร้าวอ่อน

เนยสด		100	กรัม	เนยขาว	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง		150	กรัม	เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
วานิลลา		1/2	ช้อนชา	มะพร้าวอ่อนหั่นสี่เหลี่ยม	100	กรัม

4. ลำดับขั้นสอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เกลือป่น วานิลลา รวมกัน ใส่น้ำตาลทราย (1)
2. ผสมน้ำมันพืช ไข่แดง นมสด รวมกัน เทใส่อ่างแป้งคนให้เข้ากัน
3. ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ น้ำตาลทราย (2) จนขึ้นฟูขาวตั้งยอดอ่อน นำไปผสมกับแป้งคนให้เข้ากัน
4. เทใส่ถาดขนาด 12x15x1 นิ้ว ซึ่งทาเนยขาวรองกระดาษ 1 ถาด
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ 10 นาที จนสุกนำออกจากเตาพักไว้ให้เย็นสนิท

6. แบ่งเค้กออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆกัน ปาดครีมส่วนที่หนึ่งให้หนาพอประมาณ นำเค้กส่วนที่สองปิดทับ

7. ตัดเค้กเป็นชิ้นสามเหลี่ยมด้านเท่า บรรจุใส่กล่องหรือห่อด้วยพลาสติกใส

วิธีการทำครีมมะพร้าวอ่อน

1. ตีเนยสด เนยขาว เกลือป่น ด้วยความเร็วปานกลาง
2. เติมน้ำตาลไอซิ่ง วานิลลา ตีจนส่วนผสมขึ้นฟู
3. เติลมะพร้าวอ่อน ตีให้เข้ากัน สำหรับปาดเค้ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 10 เรื่องที่สอน ชิฟฟอนโรล โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำชิฟฟอนโรล
2. ทำชิฟฟอนโรลได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชิฟฟอนโรล
2. ขั้นตอนการทำชิฟฟอนโรล
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร	กระดาษไข	ที่ร่อนแป้ง		

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	120	กรัม	ผงฟู	2	ช้อนชา
โซดา	¼	ช้อนชา	เกลือป่น	¼	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	(1) 100	กรัม	น้ำมันพืช	¼	ถ้วย
ไข่แดง	5	ฟอง	กาแฟ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำอุ่น	¼	ถ้วย	ไข่ขาว	5	ฟอง
ครีมออฟทาร์ทาร์	¼	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	(2) 70	กรัม

ส่วนผสมครีมกาแฟ