

นมผง	100	กรัม	เหล้าเปปเปอร์มินท์	50	กรัม
กลิ่นเปปเปอร์มินท์	1/2	ช้อนชา	สีเขียวแอปเปิ้ล	1/4	ช้อนชา

ส่วนผสมไส้

ไส้คัสตาร์ดครีมที่เตรียมไว้	500	กรัม	ไวท์มอลด์	50	กรัม
นมผง	20	กรัม	กลิ่นเปปเปอร์มินท์	½	ช้อนช
ชอคโกแลตขาว	50	กรัม	ชอคโกแลตชิพ	60	กรัม

72

4. ลำดับขั้นตอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง น้ำตาลไอซิ่ง นมผง รวมกัน
2. เติมนมผง ลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับนมรวมกัน
3. เติมน้ำ ลงในอ่างแป้ง ใช้พายยกคนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. เติมเหล้าและกลิ่นเปปเปอร์มินท์ สีเขียว นวดผสมพอเข้ากัน พักแป้งไว้ 20 นาที
5. แบ่งแป้ง พิมพ์เล็ก ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม
6. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้คัสตาร์ด ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยนวลด้วยแป้งขนมปัง กดลงในพิมพ์เบี๊ยะ เคาะออกจากพิมพ์
7. บรรจุไส้ภาชนะ นำเข้าตู้เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้คัสตาร์ดครีมกับไวท์มอลด์ นมผง กลิ่นเปปเปอร์มินท์ เข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตชิพ และชอคโกแลตขาวขูด นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้คัสตาร์ดน้ำหนักก้อนละ 30 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อกับเปลือกเบี๊ยะ สำหรับพิมพ์เล็ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 16 เรื่องที่สอน ไหว้พระจันทร์ไส้งาดำ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ไส้งาดำได้
2. ทำเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ไส้งาดำได้

3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเป็ยะไหว้พระจันทร์ไส้งาดำ
2. ขั้นตอนการทำเปลือกเป็ยะ ไส้งาดำ และน้ำเชื่อม
3. การทำรูปร่าง การอบและการบรรจุภัณฑ์

73

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	อ่างผสม	พายยาง
พิมพ์เป็ยะ	ถาดอบ	แปรงทานาย	แปรงทาไข่	เตาอบ

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม	น้ำ	1 ½	กิโลกรัม
น้ำตาลปีบ	100	กรัม	กรดมะนาว	¼	ช้อนชา
น้ำมะนาว	½	ผล			

ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ

แป้งสาลีชนิดเบา	400	กรัม (1)	น้ำเชื่อม	425	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	200	กรัม	น้ำค้าง	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลีชนิดเบา	300	กรัม (2)			

ส่วนผสมไส้งาดำ

งาดำคั่วให้สุกบดละเอียด	500	กรัม	น้ำตาลทราย	300	กรัม
น้ำมันพืช	300	กรัม	เบะแซ	50	กรัม
น้ำ	1/2	ถ้วย	ถั่วกวนแล้ว	500	กรัม

4. ลำดับขั้นสอน / ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีการต้มน้ำเชื่อม

1. ต้มน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำ น้ำมะนาว กรดมะนาวให้เดือด แล้วกรอง
2. เติมน้ำเชื่อมด้วยไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือดปุดๆ 2-3 ชั่วโมง จนน้ำเชื่อมข้นเป็นสีแดง
3. พักน้ำเชื่อมไว้ให้เย็น และควรเตรียมน้ำเชื่อมไว้ล่วงหน้า 1-2 สัปดาห์ถึงจะดี

วิธีทำเปลือกไหว้พระจันทร์

1. ผสมน้ำมัน น้ำเชื่อม น้ำค้าง คนให้เข้ากัน
2. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 1 คนให้เข้ากัน พักส่วนผสมไว้ 1 คืน ถ้าหากไม่มีเวลาควรพักไว้ 1 ชั่วโมง
3. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 2 ผสมในแป้งที่พักไว้คนให้เข้ากัน พักแป้งไว้อีกครั้งประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้แป้งคลายความเหนียว

4. ชั่งแป้งก้อนละ 50 กรัม แผ่แบ่งออก วางใส่งาดำหุ้มแป้งให้มิด คลึงผิวให้เรียบกลม
5. กดก้อนแป้งลงในพิมพ์ เคาะแป้งออกจากพิมพ์วางเรียงในถาด ที่ทาไขมันวางให้ห่างกัน ประมาณ 3 นิ้ว
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 15-20 นาที จนแป้งสุกเหลืองเป็นสีทอง
7. นำออกจากเตาอบมาวางพักไว้พอเปี๊ยะอุ่น
8. ทาผิวเปี๊ยะด้วยไข่ไก่ให้ทั่วหน้าและด้านข้าง
9. นำเข้าอบอีกครั้งให้ผิวเปี๊ยะเป็นสีเหลืองทอง-น้ำตาลอ่อนๆ
10. นำออกจากเตาอบ แซะเปี๊ยะออกวางบนตะแกรง พักให้เย็นสนิท
11. บรรจุใส่กล่อง เพื่อจัดจำหน่าย

74

วิธีทำไส้งาดำ

1. เคี่ยวน้ำตาลทรายกับน้ำให้เดือด เดิมเบะแซ
2. ใส่งาดำที่บดไว้แล้วลงกวน พอแห้งเติมน้ำมันพืชกวนต่อจนส่วนผสมแห้ง ยกออกจากเตา
3. นำไส้งาดำมานวดรวมกับถั่วกวนจนส่วนผสมเนียน
4. ชั่งไส้งาดำก้อนละ 120 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อกับเปลือกเปี๊ยะ

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 17 เรื่องที่สอน ไหว้พระจันทร์ใส่โหงวยิ้ง โดยครู เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเปี๊ยะไหว้พระจันทร์ใส่โหงวยิ้งได้
2. ทำเปี๊ยะไหว้พระจันทร์ใส่โหงวยิ้งได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเปี๊ยะไหว้พระจันทร์
2. ขั้นตอนการทำเปลือกเปี๊ยะ ใส่โหงวยิ้ง และน้ำเชื่อม
3. การทำรูปร่าง การอบและการบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง เครื่องชั่ง อ่างผสม พายยาง