

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 เติมเบะแซ
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
---------	---------	-------------	---------	--------

พิมพ์เป็ยะ	ถาดอบ	แปรงทาเนย	แปรงทาไข่	เตาอบ		
<b>ส่วนผสมน้ำเชื่อม</b>						
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม	น้ำ	1 ½	กิโลกรัม	
น้ำตาลปีบ	100	กรัม	กรดมะนาว	¼	ช้อนชา	
น้ำมะนาว	½	ผล				75
<b>ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ</b>						
แป้งสาลีชนิดเบา	400	กรัม (1)	น้ำเชื่อม	425	กรัม	
น้ำมันถั่วเหลือง	200	กรัม	น้ำค้าง	1	ช้อนโต๊ะ	
แป้งสาลีชนิดเบา	300	กรัม (2)				
<b>ส่วนผสมไส้โหวงยั้ง</b>						
ฟักเชื่อมหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ		1	กิโลกรัม			
งาขาวคั่วบดพอแตก		300	กรัม			
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสุก		150	กรัม			
อัลมอนด์จีนอบสุก		150	กรัม			
เม็ดแดงโมแคะอบสุก		150	กรัม			
แฮมหั่นสี่เหลี่ยมอบสุก		200	กรัม			
เบคอนหั่นสี่เหลี่ยมอบสุก		150	กรัม			
หมูหวานหั่นสี่เหลี่ยม		150	กรัม			
กุนเชียงหั่นสี่เหลี่ยมอบสุก		200	กรัม			
น้ำตาลทราย		300	กรัม			
เกลือป่น		2 ½	ช้อนชา			
พริกไทยป่น		2	ช้อนชา			
ผิวส้ม		50	กรัม			
ใบมะกรูดซอย		4	ใบ			
น้ำมันพืช		¼	ถ้วย			
เหล้าจีน		100	กรัม			
แป้งขนมโก๋		500	กรัม			
น้ำสะอาด		1-2	ถ้วย			
ไข่แดงเค็มอบสุก		25	ฟอง			

#### 4.ลำดับขั้นตอน / ลำดับขั้นตอนการทำ

##### วิธีทำการต้มน้ำเชื่อม

1. ต้มน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำ น้ำมะนาว กรดมะนาวให้เดือด แล้วกรอง

2. ใช้น้ำเชื่อมด้วยไฟอ่อน พอน้ำเชื่อมเดือดคุดๆ 2-3 ชั่วโมง จนน้ำเชื่อมข้นเป็นสีแดง

#### วิธีทำเปลือกไหว้พระจันทร์

1. ผสมน้ำมัน น้ำเชื่อม น้ำตาล คนให้เข้ากัน
2. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 1 คนให้เข้ากัน พักไว้ 1 คืน
3. เติมแป้งสาลีส่วนที่ 2 ผสมในแป้งที่พักไว้คนให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 10-15 นาที
4. ชั่งแป้งก้อนละ 50 กรัม แผ่แป้งออกวางใส่โหวงยั้งหุ้มแป้งให้มิด คลึงผิวให้เรียบกลม
5. กดก้อนแป้งลงในพิมพ์ เคาะแป้งออกจากพิมพ์วางเรียงในถาด ที่ทาไขมันวางให้ห่างกัน ประมาณ 3 นิ้ว
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 15-20 นาที จนแป้งสุกเหลืองเป็นสีทอง
7. นำออกจากเตาอบมาวางพักไว้พอเปื่อยอ่อน
8. ทาผิวเปื่อยด้วยไข่ไก่ให้ทั่วหน้าและด้านข้าง
9. นำเข้าอบอีกครั้งให้ผิวเปื่อยเป็นสีเหลืองทอง-น้ำตาลอ่อนๆ
10. นำออกจากเตาอบ แซะแป้งออกวางบนตะแกรง พักให้เย็นสนิท
11. บรรจุใส่กล่อง เพื่อจัดจำหน่าย

76

#### วิธีการทำไส้โหวงยั้ง

1. ผสมผักเชื่อม งาขาว เม็ดมะม่วง อัลมอลด์ เม็ดแตง เฮม เบคอน หมูหวาน กุนเชียง น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทย ผิวส้ม ไบมะกรูด น้ำมันพืช เหล้า เกล้าให้เข้ากัน โรยแป้งขนมโก๋ น้ำสะอาด เกล้าให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ชั่งน้ำหนักไส้ก้อนละ 120 กรัม ใส่ไข่แดง 1 ฟอง ปั้นเป็นก้อนกลม สำหรับห่อกับเปลือกเปื่อย

### แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 18 เรื่องที่สอน ขนมบัวหิมะไส้ชอคโกแลตฟีนท์บัตเตอร์ โดยครูเกศยา ยงภูมิพุทธา

#### 1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมบัวหิมะไส้ชอคโกแลตฟีนท์บัตเตอร์ได้
2. ทำขนมบัวหิมะไส้ชอคโกแลตฟีนท์บัตเตอร์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการสอน