

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 4 เรื่องที่สอน ร็อคกี้โรดบราวน์ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำร็อคกี้โรดบราวน์ได้
2. ทำร็อคกี้โรดบราวน์ได้
3. นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำร็อคกี้โรดบราวน์
2. ขั้นตอนการทำร็อคกี้โรดบราวน์
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง
อ่างผสม	พายยาง	พายไม้
ตะแกรงพักขนม	พิมพ์เค้ก	แปรงทาเนย
เตาอบ		

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 100	กรัม.	2 ผงฟู	1/4	ช้อนชา
3. น้ำตาลทรายแดง 100	กรัม	4. เนยสด	100	กรัม
5. ไข่ไก่ 2	ฟอง	6. โกโก้	20	กรัม
7. นมสด 50	กรัม	8. ช็อกโกแลตละลาย 50		กรัม (ส่วน
1)				
9. ช็อกโกแลตละลาย 300	กรัม	10. อัลมอนต์อบบดหยาบ 25		กรัม (ส่วน
1)				
11. อัลมอนต์อบบดหยาบ 50	กรัม	12. มาร์ชเมลโลว์ฟู้ดคริ่ง 125		กรัม

3. ลำดับขั้นการสอน/ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู โกโก้รวมกัน
2. ตีเนยสด ให้อ่อนตัว ใส่ น้ำตาลทรายแดงตีให้ขึ้นฟู
3. ใส่ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน ใส่ นมสด แป้งสาลีที่เตรียมไว้ ใส่ช็อกโกแลตละลาย 50 กรัม ตีผสมเบาๆพอเข้ากัน เทใส่ถาดอบขนาด 8 x 8 นิ้ว ที่ทาไขมันและรองกระดาษไข

4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 30 นาที จนบรานนี้สุก
5. นำออกจากเตาอบ พักไว้พอเย็นในถาดอบ
6. ทาหน้าด้วยซ็อกโกแลตละลายบางๆ วางเรียงมาร์ชเมลโลว์ อัลมอนต์อบ (25 กรัม) ให้ทั่ว
7. เทซ็อกโกแลตละลายที่เหลือปิดมาร์ชเมลโลว์ โรยหน้าด้วยอัลมอนต์อบบดหยาบ
8. นำเข้าสู่เย็น 20 - 30 นาที จนซ็อกโกแลตอยู่ตัว ก่อนตัดเสิร์ฟ

สารน่ารู้ โกโก้ นั้น สำคัญไฉน

ชื่อพื้นเมือง : โกโก้ โคลโก้ (ภาคกลาง) **ชื่อวิทยาศาสตร์ :** *Theobroma cacao* L. **ชื่อวงศ์ :** STERCULIACEAE **ชื่อสามัญ :** Cocoa Tree **ลักษณะ :** ไม้ต้นขนาดเล็ก สูง 3-8 ม. ใบเดี่ยว เรียงสลับ หรือเวียนรอบ รูปรี รูปไข่แกมรูปขอบขนาน หรือรูปไข่กลับ ปลายแหลม โคนมนหรือสอบ ขอบเป็นคลื่นเล็กน้อย โคนใบป่องทั้ง 2 ข้าง ดอกเล็ก ออกเป็นกลุ่มตาม ลำต้นหรือกิ่งใหญ่ๆ ตรงที่ใบร่วงไป กลีบเลี้ยง 5 กลีบ สีขาวหรือขาวประชมพู กลีบดอก 5 กลีบ เรียงสลับกับกลีบเลี้ยง สีขาวอมเหลืองหรือขาวอมชมพู เกสรเพศผู้ 10 อัน โคนก้านชูอับเรณูติดกันเป็นหลอดสั้นๆ ยอดเกสร เพศเมียแยกเป็น 5 แฉก ผลรูปไข่แกม รูปขอบขนานหรือรูปรี ผิวแข็งขรุขระเป็นร่อง 10 ร่อง สีเหลือง ม่วง หรือแดง มี 20-60 เมล็ด เรียงเป็นแถว 5 แถว ขาวตามแกนกลางของผล เมล็ดสีน้ำตาล รูปรี มีเยื่อหุ้มเมล็ดบางๆ รสหวาน

ประโยชน์ : ใช้เป็นอาหารและเป็นสารแต่งกลิ่นและรสของอาหาร ยา และเครื่องสำอางค์หลายชนิด ส่วน Cocoa Butter ใช้ทำสบู่ เครื่องสำอาง และใช้เป็นตัวยาพื้นของยาเหน็บ ขี้ผึ้ง แอลคาลอยด์ theobromine มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ กระตุ้นหัวใจ ขยายหลอดเลือด และคลายกล้ามเนื้อ ดังนั้นจึงใช้เป็นยาขับปัสสาวะได้ ในฟิลิปปินส์ใช้น้ำต้มจากรากเป็นยาขับระดู

