

วิทยาศาสตร์ของสิ่งมีชีวิตที่แตกต่างกัน ดังนั้นเพื่อความแน่นอน จึงมักจะระบุถึงนักอนุกรมวิธานผู้
จำแนกเอาไว้ด้วย

ที่มา: <http://www.google.co.th/>

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 11 เรื่องที่สอน เค้กแครอทเลมอนครีมชีส โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีสได้
2. ทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีสได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้



2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีส
2. ขั้นตอนการทำเค้กแครอทเลมอนครีมชีส
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง พายยาง เตาอบ ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	300	กรัม	ผงฟู	2	ช้อนชา
อบเชยป่น	1/2	ช้อนชา	เบคกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	เนยสด	150	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม	น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง	เนยถั่วครีม	150	กรัม+น้ำมะนาว 1 ช้อน

โต๊ะ

แครอทขูดฝอย	200	กรัม	วอลนัทอบสับ	50	กรัม
ลูกเกดเหลือง	150	กรัม	เหล้ารัมสำหรับพรมเค้ก		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์กับผงฟู อบเชยป่น เบคกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสดกับน้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง กลี้อปนด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วปานกลางนานประมาณ 10 นาที จนส่วนผสมขึ้นฟู
3. ใส่ไข่ไก่ครั้งละ 1 ฟอง ตีให้เข้ากัน ลดความเร็วลงต่ำ เติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ตามด้วยเนยสดเล็กน้อยที่ผสมกับน้ำมะนาวตีผสมพอเข้ากัน
4. ใส่แครอท วอลนัทและลูกเกดเหลือง ตีส่วนผสมให้เข้ากัน
5. เทส่วนผสมเค้กลงในถาดที่เตรียมไว้ (ขณะอบรองด้วยกระดาษขึ้น)
6. นำเข้าอบใช้ไฟล่างที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ นานประมาณ 20-30 นาที หรือจนกระทั่งสุก
7. นำออกจากเตาอบ พรมเหล้ารัมให้ทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็นสนิท
8. แต่งหน้าเค้กด้วยครีมชีสฟรอสติ้ง นำเข้าตู้เย็นจนกระทั่งครีมชีสทรงตัวดีหั่นเป็นชิ้น โรยหน้าด้วยผิวมะนาว

ส่วนผสมคัสตาร์ดมะนาว

น้ำตาลทราย	100 กรัม	แป้งคัสตาร์ด	25 กรัม
นมสด	125 กรัม	น้ำมะนาว	25 กรัม
เนยสด	60 กรัม	สีผสมอาหารสีเหลืองมะนาว	1/8 ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกันลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ คนผสมด้วยพายไม้จนกระทั่งส่วนผสมใสขึ้น พักให้เย็นสนิท เตรียมไว้

ส่วนผสมครีมชีสฟรอสติ้ง

ครีมชีส	250 กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	50 กรัม
คัสตาร์ดมะนาวที่เตรียมไว้		ผิวมะนาวขูดฝอยสำหรับโรยหน้า	

วิธีทำ

ตีครีมชีสกับน้ำตาลไอซิ่งและคัสตาร์ดมะนาวด้วยหัวตีรูปใบไม้ใช้ความเร็วสูงสุด นานประมาณ 7-10 นาที หรือจนกระทั่งส่วนผสมฟูเบา สำหรับปาดหน้าเค้ก

สารน่ารู้เกี่ยวกับแครอท

ชื่อสามัญ (Common Name) : Carrot, Bird'nest Root, Besnest Plant ชื่อพฤกษศาสตร์ (Scientific Name) : *Daucus carota*, L. ชื่อวงศ์ (Family name) : Umbelliferae ชื่ออื่นๆ (Other Name) : ผักกาดหัว เหลือง ผักหัวซี ลักษณะทั่วไป แครอทเป็นไม้ล้มลุก อายุ 1 - 2 ปี หัวเป็นสีส้ม และมีสารแคโรทีนอยู่เป็นจำนวนมาก รากยาวเรียว ใบมีลักษณะเป็นฝอย การขยายพันธุ์ ใช้เมล็ดปลูก

ประโยชน์ทางสมุนไพร

หัว ใช้รับประทานบำรุงสายตา แก้โรคตาฟาง น้ำคั้นจากหัวใช้ผสมกับน้ำมันาว ทาเป็นยาบำรุง
ผิวหนัง ลบรอยเหี่ยวย่นบนหน้า ใช้เป็นยาขับปัสสาวะได้เพราะในหัวมีปริมาณเกลือโปแตสเซียมสูง
ใช้เป็นยาขับพยาธิไส้เดือน

ที่มา: <http://www.skn.ac.th/skl/project/>

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 12 เรื่องที่สอน ที่รามีสู่เกล้า โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำที่รามีสู่เกล้าได้
2. ทำ ที่รามีสู่เกล้าได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำ ที่รามีสู่เกล้า
2. ขั้นตอนการทำที่รามีสู่เกล้า
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
---------	---------	--------	-------	-------

เครื่องผสมอาหาร พิมพ์เค้ก

ส่วนผสม

กาแฟดำ	1 1/2	ถ้วย	ไข่แดง (ไข่ไก่)	4	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่ง	1/2	ถ้วย	เหล้าหวาน	1/2	ถ้วย
ชีสมาสคาร์โปเน่	450	กรัม	วิปปิ้งครีม	1	ถ้วย
คุกกี้เลดี้ฟิงเกอร์	285	กรัม	ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ชงกาแฟดำหรือใช้กาแฟเอสเปรสโซให้ได้ 1 ½ ถ้วย ทิ้งไว้ให้เย็น ตีไข่แดงในอ่างผสม โดยอังกั้นอ่างผสมเหนือไอน้ำร้อน ตีจนฟู ใส่น้ำตาลไอซิ่ง และ เหล้าหวาน ใช้ตะกร้อตี ส่วนผสมจนมีฟองอากาศขึ้นมา แต่ยังไม่เดือด