

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 15 เรื่องที่สอน ทริโอซ็อกโกแลตบราวนี่ โดยอาจารย์ เกศยา ยงภูมิพุกชา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำทริโอซ็อกโกแลตบราวนี่ได้
2. ทำทริโอซ็อกโกแลตบราวนี่ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำทริโอซ็อกโกแลตบราวนี่
2. ขั้นตอนการทำทริโอซ็อกโกแลตบราวนี่
3. การทำรูปร่าง การอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร	ช้อนตัก			
ส่วนผสมทริโอ				
แป้งสาลี		150 กรัม	โกโก้	40
กรัม				
ซ็อกโกแลตดำ		200 กรัม	เนยสด	200
กรัม				
น้ำตาลทราย		250 กรัม	ไข่ไก่	3
ฟอง				
เกลือป่น		½ ช้อนชา	ซ็อกโกแลตขาวสับหยาบๆ	200
กรัม				
ซ็อกโกแลตนมสับหยาบๆ		100 กรัม		

วิธีทำ

1. ร้อนแป้งสาลี โกโก้ รวมกัน
2. ละลายซ็อกโกแลตค้ำกับเนยสดให้เข้ากัน
3. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่นจนขึ้นฟู
4. ใส่ซ็อกโกแลตที่ตุนไว้ตีพอเข้ากัน
5. ใส่แป้งสาลีที่ร้อนไว้ ตีให้เข้ากัน
6. ใส่ซ็อกโกแลตขาวและซ็อกโกแลตนม คนให้เข้ากันอีกครั้ง
7. เทใส่พิมพ์สี่เหลี่ยม ขนาด 7 x 11 x 1½ นิ้ว
8. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 30 นาที จนสุก นำออกจากเตาอบพักไว้ให้เย็น

สาระน่ารู้เกี่ยวกับผงฟู

ผงฟู เป็นสารที่ช่วยทำให้ขนมขึ้นฟู เกิดจากการนำเบกกิ้งโซดากับสารเคมีที่ทำให้ความเป็นกรด ผสมกันแล้วเติมแป้งข้าวโพด เพื่อมิให้สารทั้ง 2 ทำปฏิกิริยากันโดยตรง ข้าวโพดเป็นตัวดูดความชื้น ทำให้ผงฟูไม่จับตัวเป็นก้อน ผงฟูมี 2 ชนิด คือ ผงฟูกำลัง 1 ได้แก่ผงฟูที่เกิดปฏิกิริยารวดเร็ว ต้องรีบนำเข้าเตาอบอย่างรวดเร็ว กับผงฟูกำลัง 2 ผงฟูที่ให้ปฏิกิริยาช้า ผู้ประกอบธุรกิจเบเกอรี่ นิยมใช้ผงฟูกำลัง 2 เนื่องจากขนมสามารถรอเตาอบได้

วิธีทดสอบคุณภาพ ใส่ผงฟู 1 ช้อนชา ลงในน้ำร้อน ถ้ามีฟองอากาศพุ่งขึ้นมาอย่างรวดเร็ว แล้วค่อย ๆ ซ้ำลงจนหมด แสดงว่าผงฟูนั้นยังมีคุณภาพคืออยู่ แต่ถ้าเกิดฟองช้าหรือไม่เกิดเลยแสดงว่าเสื่อมคุณภาพ

การเลือกซื้อ

เลือกชนิดที่เป็นผงละเอียด บรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

การเก็บรักษา

เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดแน่นสนิท ตั้งไว้ในที่แห้ง ใช้แล้วปิดฝาทุกครั้ง

ที่มา: <http://www.tipfood.com/>

