

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 18 เรื่องที่สอน เซอร์และบลูเบอร์รี่ทริปเปิ้ล โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเซอร์และบลูเบอร์รี่ทริปเปิ้ลได้
2. ทำเซอร์และบลูเบอร์รี่ทริปเปิ้ลได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเซอร์และบลูเบอร์รี่ทริปเปิ้ล
2. ขั้นตอนการทำเซอร์และบลูเบอร์รี่ทริปเปิ้ล
3. การทำรูปร่าง การอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

| | | | | | |
|---------|---------|--------|-------|-------|-----------------|
| ถ้วยตวง | ช้อนตวง | พายยาง | เตาอบ | ถาดอบ | เครื่องผสมอาหาร |
| ช้อนตัก | | | | | |

ส่วนผสม

| | | | | | |
|----------------|-----|----------|----------------------|-----|------|
| วิปิ้งครีม | 1 | ถ้วย | แยมเซอร์ | 1/4 | ถ้วย |
| แยมบลูเบอร์รี่ | 1/4 | ถ้วย | สปองจ์เค้กหรือคุกกี้ | 150 | กรัม |
| เหล้าเซอร์ | 3 | ช้อนโต๊ะ | น้ำตาลไอซิ่ง | 50 | กรัม |

ส่วนผสมหน้า

| | | | | |
|----------|-----|------|------------|-----|
| นมข้นจืด | 100 | กรัม | น้ำตาลทราย | 120 |
| กรัม | | | | |

| | | | | |
|--------------|---------------|-------------------------------|--------|----|
| เนยสด | 150 | กรัม | เนยขาว | 50 |
| กรัม | | | | |
| ช็อกโกแลตคูน | 50 | กรัม | | |
| <u>หน้า</u> | มะพร้าวอบแห้ง | อัลมอนต์สไลด์หรือก้านไม้ขีดอบ | | |

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด โกโก้ผง ผงฟู โซดา รวมกัน
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น พอเข้ากัน เติมส่วนผสมของแป้งตีด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที หยุดเครื่อง ปาดส่วนผสม ตีต่อด้วยความเร็วสูง 3-4 นาที จนส่วนผสมขึ้น ลดความเร็วปานกลาง เติมเนยสดละลาย ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. เทใส่ถาดขนาด 11 x 15 x 2 2 ไร่ ที่ทาถาดปูด้วยกระดาษไข
4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศา F 5-7 นาที พอขนมสุกเหลือง นำออกจากเตา พักให้เย็น
5. ปาดครีมลงบนขนม ม้วนเป็นแท่งกลม
6. แต่งโรลด้วยครีม โรยมะพร้าวอบ และอัลมอนต์ ตัดเป็นชิ้น

วิธีทำครีม

1. ต้มนมข้นจืด กับน้ำตาลทราย พอน้ำตาลละลาย ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็นสนิท
2. ตีเนยสด เนยขาว ให้ขึ้นฟู เติมนมข้นจืดในข้อ 1 ตีต่อให้เข้ากันจนฟูเนียน เติมช็อกโกแลตที่คูนแล้วลงไป ตีต่อให้เข้ากัน สำหรับแต่งโรลช็อกโกแลต

น่ารู้เรื่องช็อกโกแลต

J.S. Fry & Sons ชาวอังกฤษ เป็นผู้ผลิตช็อกโกแลตสำเร็จรูปพร้อมกินแบบชิ้นหรือแท่งเป็นรายแรก

เพราะเหตุใด “ช็อกโกแลตไม่ละลายในมือ”

เพราะโกโก้บัตเตอร์มีจุดหลอมเหลวสูงกว่าอุณหภูมิร่างกายของคน นะซีจ๊ะ

ผลการวิจัยล่าสุดจากมหาวิทยาลัยกลาสโกว์ในสกอตแลนด์ พบว่าสารต้านอนุมูลอิสระที่พบในช็อกโกแลตดำ (Dark Chocolate) เป็นชนิดเดียวกับที่พบในไวน์แดง ชา ผลไม้ และผักบางชนิด แต่มีในปริมาณมากกว่า

แม้ช็อกโกแลตนมจะมีสารต้านอนุมูลอิสระน้อยกว่าช็อกโกแลตดำ แต่ก็นับว่าเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับคนที่ต้องการเสริมสร้างความแข็งแรงของกระดูกเพราะมีปริมาณแคลเซียมสูงกว่าถึง 5 เท่าทีเดียว

ช็อกโกแลตเป็นของกินที่ตัดดวงเงินจากผู้บริโภคได้สูงถึงปีละ 7 พันล้านดอลลาร์

มีการนำช็อกโกแลตไปปรุงแต่งรสชาติออกไปอย่างกว้างขวางมากถึง 500 กว่ารส ซึ่งถือว่ามากเกิน 2 เท่าของรสสตอเบอรี่และวานิลลารวมกันเสียอีก ชาวสวีเดนแลนด์กินช็อกโกแลตกันมากที่สุด ในโลก เฉลี่ยแล้วตกคนละ 10 กิโลกรัมต่อปี

รู้เขารู้เรา จากการทำช็อกโกแลต

ช็อกโกแลตเป็นสัญลักษณ์แห่งความรักและมิตรภาพ ซึ่งนอกจากการจะบ่งบอกความรัก ความปรารถนาของผู้มอบให้แล้ว ยังแสดงถึงนิสัยได้อีกด้วยว่า ผู้ที่ชอบช็อกโกแลตนั้นเป็นคนสนุกสนาน อารมณ์ดี มองโลกในแง่ดี มีนิสัยเรียบง่าย รักอิสระ มีความรับผิดชอบสูง นอกจากนี้ยังสามารถแยกย่อยตามรสชาติ

คนที่ชอบ ช็อกโกแลตขม เป็นคนช่างคิด ตกหลุมรักง่าย และใจร้อน ข้อเสียนี้จึงกลายเป็นนิสัยขาดความอดทนนี้ละ

คนที่ชอบ ช็อกโกแลตสอดไส้ ชีส เบื่อ คล้อยตามความคิดของคนอื่นง่าย และชอบเข้าสังคมสุดๆ แต่ก็ดีที่เป็นคนใจบุญนำดู

คนที่ชอบ ช็อกโกแลตเลตมินต์ เป็นคนชัดเจน เปิดเผย ตรงไปตรงมา มีความคิดสร้างสรรค์เต็มเปี่ยม ไม่นิยมอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์และไม่ค่อยเก็บอคติมาใส่ใจ มีข้อดีที่มุ่งมั่น แต่ก็กลายเป็นข้อเสียด้วยเหมือนกันถ้าคุณมุ่งมั่นมากเกินไป

คนที่ชอบ ช็อกโกแลตเวเฟอร์ เป็นคนรักสนุก มีอารมณ์ขัน ช่างพูดช่างคุย และเมื่อเป็นเพื่อนกับใครแล้ว ก็จะเป็นเพื่อนแท้แบบชั่วชีวิตทีเดียว แล้วคุณล่ะคะชอบช็อกโกแลตแบบไหน????