

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 1 เรื่องที่สอน คุณก็คอนเฟล็กส์ โดยอาจารย์ เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำคุณก็คอนเฟล็กส์ได้
2. ทำคุณก็คอนเฟล็กส์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	ถาดอบ	เตาอบ
อ่างผสม	เครื่องผสม	ที่ร่อนแป้ง	พายยาง	ช้อนตักไอศกรีม

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	200	กรัม	โซดา	½	ช้อนชา
เนยสด	250	กรัม	น้ำตาลทรายป่น	130	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง	คอนเฟล็กส์	50	กรัม
อัลมอนต์สับหยาบ	50	กรัม	วอนสำหรับแต่งหน้า	100	กรัม

4. ลำดับขั้นการสอน/ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี โซดา รวมกัน เติมคอนเฟล็กส์และอัลมอนต์ เติมน้ำให้เข้ากัน
2. ตีเนยสดกับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู เติมไข่แดง ตีให้เข้ากัน
3. เติมส่วนผสมของแป้งตีพอเข้ากัน นำไปแช่เย็นประมาณ 30 นาที
4. ใช้ที่ตักไอศกรีม ตักส่วนผสมของคุณก็ วางบนถาดที่ทาไขมัน แต่งหน้าด้วยวอลนัท
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 15 นาที หรือจนสุกเหลือง
6. นำออกจากเตาอบ แซะออกวางไว้บนตะแกรง พักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะที่สะอาดให้สวยงาม

ข้อแนะนำ

- การตีเนยกับน้ำตาลให้ฟูต้องตีเร็วๆ ระวังอย่าให้เนยแตกมัน เพราะจะทำให้คุกกี้ประเก็นไป
- สามารถใช้ครีมนี่ ถั่วอลันท์ ถั่วพีแคน แทนคอนเฟล็กส์และถั่วอัลมอนต์ได้
- การเก็บคุกกี้ต้องเก็บในกล่องที่ปิดมิดชิด เพราะถ้าถูกอากาศ คุกกี้จะนิ่ม

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 2 เรื่องที่สอน คุกกี้เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ โดยอาจารย์ เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำคุกกี้เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ได้
2. ทำคุกกี้เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และทำคุกกี้เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์
2. การทำรูปร่าง
3. การอบและบรรจุหีบห่อ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	เครื่องผสมอาหาร	พายยาง
เตาอบ	ถาดอบ	ตะแกรงร่อนแป้ง		

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	150	กรัม	โซดา	1	ช้อนชา
แป้งสาลีบัวแดง	150	กรัม	เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสับหยาบ	150	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสุก	150	กรัม	น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
เนยสด	150	กรัม	เกลือร้อม	2	ช้อนโต๊ะ
ข้าวโอ๊ต	50	กรัม	เกลือป่น	½	ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม	กลิ่นวานิลลา	½	ช้อนชา