

## ครั้งที่ 1

### เรื่อง โคน้ทจิว\* โดยครู เกศยา ยงภูมิพุทธา

---

#### 1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำโคน้ทจิว\*
2. สามารถทำโคน้ทจิว\*
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

#### 2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำโคน้ทจิว\*
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำโคน้ทจิว\*
3. การอบ และการบรรจุภัณฑ์

#### 3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ถาดอบ	เครื่องชั่ง	พายยาง	อ่างผสม
ช้อนตวง	ตะกร้อมือ	เตาอบ	พิมพ์โคน้ท	

#### ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งอเนกประสงค์	140	กรัม	2. ผงฟู	1	ช้อนชา
3. โซดา	1/4	ช้อนชา	4. โกโก้	50	กรัม
5. น้ำตาลทราย	300	กรัม	6. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
7. ไข่ไก่	4	ฟอง	8. นมสด	1/4	ถ้วย
9. เนยละลาย	200	กรัม	10. เม็ดมะม่วงสำหรับแต่งหน้า		

#### 4. ลำดับขั้นตอนการทำ

##### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา โกโก้ รวมกัน
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น พอเข้ากัน
3. เติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากัน
4. เติมนมสด และเนยละลาย ตีจนส่วนผสมเข้ากัน
5. ตักส่วนผสมหยอดใส่ลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ จนกระทั่งขนมสุก ตักออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง