

ครั้งที่ 2

เรื่อง โฉนัทรสส้ม

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำโฉนัทรสส้ม
2. สามารถทำโฉนัทรสส้มได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำโฉนัทรสส้ม
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำโฉนัทรสส้ม
3. การอบและการบรรจุ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	อ่างผสม	เครื่องผสมอาหาร
พายยาง	ถาดอบ	เตาอบ	พิมพ์โฉนัท	

ส่วนผสม

1. แป้งอเนกประสงค์	200	กรัม	2. ผงฟู	2	ช้อนชา
3. โขดชา	1/2	ช้อนชา	4. น้ำส้ม	4	ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลทราย	200	กรัม	6. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
7. ไข่ไก่	4	ฟอง	8. นมสด	1/4	ถ้วย
9. เนยละลาย	200	กรัม			

4. ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู โขดชา เข้าด้วยกัน
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น ตีพอเข้ากัน เติมน้ำมันของแป้งลงไป ตีพอเข้ากัน เติมน้ำส้ม นมสด
3. ตักส่วนผสมที่ได้หยอดใส่พิมพ์โฉนัทที่เตรียมไว้ จนกระทั่งขนมสุกตักออกจากพิมพ์ พักบน ตะแกรงไว้ให้เย็น