



ที่มา : <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=youaremyworld&month=06-2007&date=12&group=10&gblog=10>

ครั้งที่ 8 เรื่อง โมจิ

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำ โมจิได้
2. สามารถทำโมจิได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำโมจิได้
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำโมจิ
4. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	ตะกร้อมือ	เครื่องผสมอาหาร
พายยาง	ถาดอบ	เตาอบ		

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งสาลี (บัวแดง)	400	กรัม	2. ผงฟู	1	ช้อนชา
3. นมข้นหวาน	1	กระป๋อง	4. เนยสด	50	กรัม
5. น้ำสะอาด	5	ช้อนโต๊ะ	6. เบคกิ้ง	2	ช้อนชา

ส่วนผสมไส้ถั่วกวน

1. ถั่วเขียวเลาะเปลือก	250	กรัม	2. น้ำตาลทราย	200	กรัม
3. น้ำมัน	1/2	ถ้วย	4. น้ำ	1/2	ถ้วย

- 5. มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม
- 6. เนยสด 50 กรัม

4.ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำแป้ง

1. ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ละลายโซดากับน้ำ
3. คนนมข้นหวาน เนยสด ให้เข้ากัน ใส่ น้ำที่ละลายกับโซดาแล้วคนจนส่วนผสมเข้ากัน (ถ้าต้องการให้มีสีก็หยดสีใส่เล็กน้อย)
4. ใสแป้งตะล่อมให้เข้ากัน พักไว้ 20 – 30 นาที แบ่งแป้งออกเป็นก้อน ๆ ละ 10 กรัม ปั่นให้กลมแผ่แบ่งเป็นแผ่นใส่ไส้หุ้มให้มิด วางบนถาดที่ทาน้ำมันขาวบาง ๆ แต่งหน้าด้วยลูกเกด นำเข้าอบไฟบน – ล่าง 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 – 20 นาที

วิธีทำไส้ถั่วกวน

1. ถั่วเขียวแช่น้ำประมาณ 3 ชั่วโมง นำมาล้างให้สุก แล้วบดละเอียด
2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำ เติมถั่วลงไปกวนจนส่วนผสมขึ้น เติมน้ำมันลงไปกวนต่อจนแห้งทิ้งไว้ให้เย็น นำไปอบด้วยเทียนให้หอม ซึ่งไส้ก้อน 8 กรัม

ครั้งที่ 9

เรื่อง เป็ยะป๊อบปี้ชีส

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสมและขั้นตอนการทำเป็ยะป๊อบปี้ชีส
2. สามารถทำเป็ยะป๊อบปี้ชีสได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำเป็ยะป๊อบปี้ชีส
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำเป็ยะป๊อบปี้ชีส
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	อ่างผสม	เครื่องผสมอาหาร
พายยาง	ตะกร้อมือ	ถาดอบ	เตาอบ	

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก