

- นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส จนกระทั่งขนมสุกพักไว้บนตะแกรงให้เย็น นำเก็บเข้าบรรจุภัณฑ์

ครั้งที่ 10

เรื่อง ลูกเต๋า

1. จุดประสงค์

- บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำลูกเต๋า
- สามารถทำลูกเต๋าได้
- นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

- เตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำลูกเต๋า
- การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำลูกเต๋า
- การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	ตราชั่ง	โถผสมอาหาร	พายยาง
พิมพ์สำหรับอบ	กระทะทอง	พายไม้	ตะแกรงพักขนม	เตาอบ

ส่วนผสมเปลือกเปียะ

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์นึ่งสุก	250	กรัม	2. น้ำตาลปีบ	150	กรัม
3. วานิลลาผง	2	ช้อนชา	4. น้ำมันพืช	75	กรัม
5. โซดา	1/4	ช้อนชา	6. น้ำ	1/4	ถ้วย

ส่วนผสมไส้ถั่ว

1. ถั่วเขียวกวน	750	กรัม	2. หัวหอมเจียว	50	กรัม
3. งาขาวคั่วบวบพองแตก	50	กรัม	4. เกลือป่น	1	ช้อนชา

4. ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำตัวเปลือกเปียะ

- ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์นึ่งสุก
- ละลายน้ำตาลปีบ น้ำ เข้าด้วยกัน กรองด้วยกระชอน
- ผสมน้ำมันพืช วานิลลาผง รวมกับน้ำตาลที่กรองแล้ว

4. เกล่งในอ่างแป้ง คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 1 คืน จนแป้งแห้งอยู่ตัว
5. แบ่งแป้งให้ได้ 50 ก้อน เท่า ๆ กัน
6. แผ่แป้ง วางไส้ หุ้มให้มิด คลึงให้กลม กดแป้งให้เป็นเหลี่ยม
7. นำไปย่างบนกระทะแบนให้เหลืองทั้ง 6 ด้าน ตักขึ้นพักลูกเต๋าคั่วให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะ

วิธีทำไส้

ผสมถั่วกวน หัวหอมเจียว งามข้าวคั่ว เกลือป่น นวดให้เข้ากันแบ่งให้ได้ 50 ก้อน เท่า ๆ กัน

ครั้งที่ 11

เรื่อง เป็ยะหน้าอยู่

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเป็ยะหน้าอยู่ได้
2. สามารถทำเป็ยะหน้าอยู่ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์การทำเป็ยะหน้าอยู่
2. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำเป็ยะหน้าอยู่
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

เตาอบ	อ่างผสม	ถาดอบ	พายยาง	ตาชั่ง
ถ้วยตวง	ช้อนตวง	กระทะ	ไม้คลึงแป้ง	

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 400	กรัม	2. น้ำมันพืช	100	กรัม
3. น้ำตาลทราย	100	กรัม	4. ไข่แดง	2 ฟอง
5. น้ำ	100	กรัม		

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 400	กรัม	2. น้ำมันพืช	150	กรัม
----------------------------	------	--------------	-----	------

ส่วนผสมไส้หน้าอยู่

1. หมูสามชั้นต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยม 100	กรัม	2. เต้าหู้ยี้	1/2	ถ้วย
---------------------------------------	------	---------------	-----	------