รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๓๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง การถนอมอาหาร (๒)

ครูผู้สอน ครูณัฐทิยา เนียมสะอาด
ครูสุนทรี สาธุภาพ

เรื่อง

การถนอมอาหาร (๒)

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มได้

๒. ทำไข่เค็มได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน และเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับงาน

๓. เห็นประโยชน์ของการทำไข่เค็มได้ด้วยตนเอง

คำถามชวนคิด

อาหารชนิดใดบ้างที่มีรสชาติเค็ม
และสามารถเก็บได้เป็นเวลานาน

ไข่เค็ม

เป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง โดยนำไข่ไปดองด้วยน้ำเกลือ หรือนำไข่ที่พอกด้วยขี้เถ้า แกลบผสมเกลือ ซึ่งนิยมนำไข่เป็ดมาทำและมีรสชาติเค็ม

ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้

ส่วนผสม

๑. ไข่เป็ด	๑๐	ฟอง
๒. เกลือเม็ด	๑ ๑/๒	ถ้วยตวง
๓. น้ำเปล่า	๑	ลิตร

๔. โหลแก้วหรือพลาสติกทรงสูง ๑ ใบ

อุปกรณ์ที่ใช้

๕. ถุงพลาสติก	๑	ใบ
๖. ผ้าขาวบาง	๑	ผืน
๗. หนังยางวง	๑	วง
๘. หม้อและทัพพี		

คำถามชวนคิด

ก่อนจะประกอบอาหาร
เราควรเตรียมตัวอย่างไรบ้าง

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

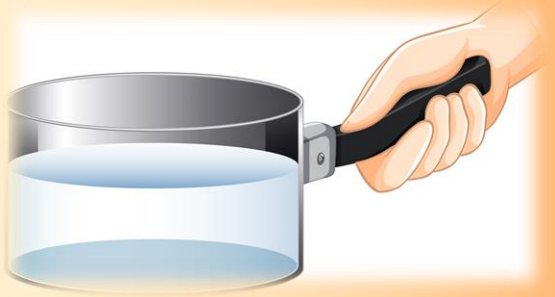
๑. เลือกไข่เป็ดที่มีเปลือก
แข็งแรง ไม่มีรอยร้าว
แล้วจึงล้างไข่เป็ดให้สะอาด

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๒. เปิดเตาแก๊ส นำหม้อที่ใส่น้ำตั้งไฟ ต้มให้เกลือละลาย กรณีมีเศษเม็ดเกลือติดอยู่ควรกรองด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๓. พักน้ำเกลือที่ต้มไว้ให้เย็นเพื่อป้องกันไข่เป็ดสุก



ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๔. นำไข่เป็ดลงไปในโหล แล้วใส่น้ำเกลือที่เตรียมไว้ ให้ท่วมไข่ที่วางเรียงอยู่ก้นโหล

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๕. นำถุงพลาสติกใส่น้ำ
มัดปากถุงแล้วหย่อน
ลงไปทับไข่เป็ด
เพื่อไม่ให้ไข่เป็ดลอย

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๖. นำฝาปิดปากโหล
ให้มิดชิด ดองทิ้งไว้
๑๕ - ๒๐วัน จะได้ไข่เค็ม
นำมาต้มรับประทานได้

ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๗. เมื่อจะนำไข่เค็มมา
รับประทาน ให้นำไข่เค็ม
ที่ดองมาต้มด้วยไฟกลาง
ประมาณ ๘-๑๐ นาที

ขั้นสาธิตกิจกรรม

ขั้นปฏิบัติกิจกรรม

บทบาทของนักเรียนปลายทาง

- ให้ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร ๒ (ไข่เค็ม)

บทบาทของครูปลายทาง

- ดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักเรียนขณะฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร ๒ (ไข่เค็ม)

ขั้นปฏิบัติใบงาน

ขั้นปฏิบัติใบงาน

บทบาทของนักเรียนปลายทาง

- ให้นักเรียนเขียนประโยชน์ของการทำไข่เค็มลงในสมุดวิชาการงานอาชีพ

บทบาทของครูปลายทาง

- แนะนำและให้คำปรึกษาแก่นักเรียนทำงาน เรื่อง การถนอมอาหาร ๒ (ไข่เค็ม)

การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม)

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนประโยชน์ของการทำไข่เค็ม

กรณีที่ ๑ เขียนประโยชน์ลงแผนผังความคิด

กรณีที่ ๒ เขียนเรียงลำดับเป็นข้อ ๆ

สรุปบทเรียน

การทำไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารโดยนำไข่เป็ดไปดองด้วยน้ำเกลือที่ต้มสุกจะช่วยยืดอายุอาหารให้นานขึ้น โดยผู้สัมผัสอาหารนั้นควรคำนึงถึงความสะอาด และใช้วัสดุ อุปกรณ์เหมาะสมกับลักษณะงาน

บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ๑

สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๑๔ เรื่อง การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ๑

๒. ใบงานที่ ๑๐ เรื่อง การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ๑

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th