

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง การทำแยมผลไม้

ครูผู้สอน ครูนิสสรณ์ เชิญทอง
ครูบุษรินทร์ พรมทา



เรื่อง การทำแยมผลไม้



คำถามชวนคิด

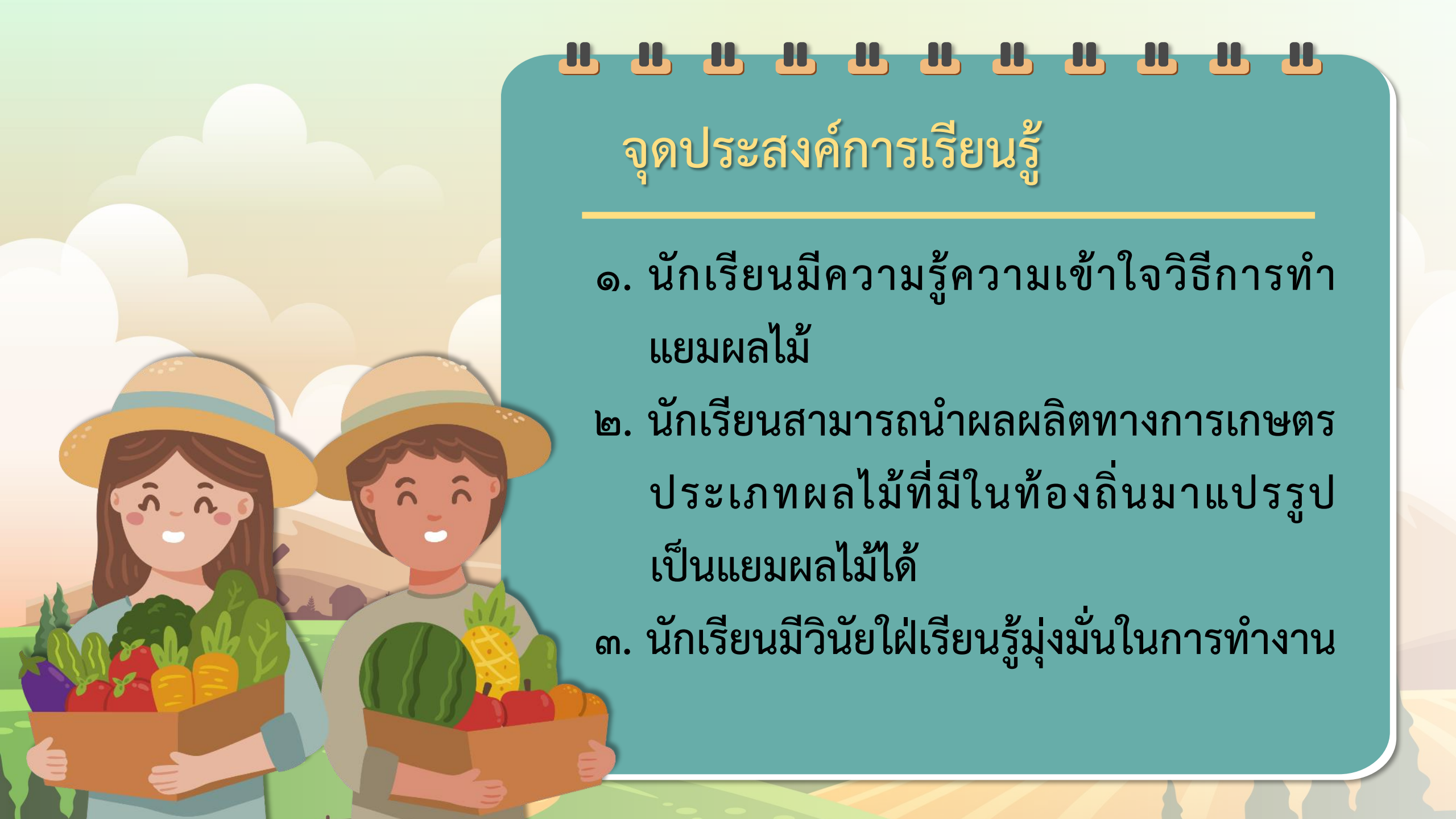


ในห้องเรียนของนักเรียน
มีผลผลิตทางการเกษตร
อะไรบ้าง

คำถามชวนคิด



วิธีการแปรรูปผลผลิต
ทางการเกษตรวิธีใดบ้าง
ที่นักเรียนคิดว่าเป็นประโยชน์
กับท้องถิ่นและสามารถทำได้ง่าย



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการทำแยมผลไม้
๒. นักเรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรประเภทผลไม้ที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นแยมผลไม้ได้
๓. นักเรียนมีวินัยใฝ่เรียนรู้มุ่งมั่นในการทำงาน

ใบความรู้ที่ ๓

เรื่อง การทำแยมผลไม้





แยมผลไม้

ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดหนึ่ง
ที่ทำจากผลไม้ โดยการ

แปรรูปแบบถนอมอาหาร
ซึ่งในกระบวนการนั้นจะใช้
ผลไม้ในรูปแบบชนิดต่าง ๆ



ตัวอย่าง



แยมสตอว์เบอร์รี่

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view133741.html>

ตัวอย่าง



แยมแก้วมังกร

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view133741.html>

ตัวอย่าง



แยมบลูเบอร์รี่

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view133741.html>

ตัวอย่าง



แยมสับปะรด

ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view133741.html>

ตัวอย่าง



แยมมะม่วง

ที่มา: <https://hellokhunmor.com/โภชนาการเพื่อสุขภาพ/สูตรอาหารเพื่อสุขภาพ/สูตรแยมมะม่วง/>



การทำแยมผลไม้

การนำผลไม้มาทำแยมถือได้ว่าเป็นการแปรรูปผลผลิตที่น่าสนใจสามารถเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนได้



โดยมีวิธีการผลิตการนำของที่จะทำเป็นแยมมาต้มกับน้ำและน้ำตาล เพื่อให้สารเคมีในตัว
ของผลไม้ทำปฏิกิริยากับน้ำตาล แล้วปล่อยให้ทิ้งไว้ให้เย็น
ก็จะได้แยมตามที่ต้องการ



การทำแยมผลไม้

มีส่วนประกอบสำคัญดังต่อไปนี้

๑. ผลไม้



เป็นผลไม้สด ผลไม้แช่แข็ง
น้ำผลไม้ หรือผิวผลไม้
อย่างเปลือกส้ม มะนาว
เลมอน

๒. น้ำตาล



เพื่อเพิ่มรสชาติหวาน
ช่วยถนอมเนื้อผลไม้
ให้เก็บได้นานขึ้นและ
ยังทำให้เนื้อแยมข้น

๓. กรด



เป็นตัวการทำให้
เนื้อของแฮมอยู่ตัว



ที่มา: <https://sites.google.com/site/strawberrycheesecakecafe/yaem-s-tx-be-xri>



ที่มา: <https://hellokhunmor.com/โภชนาการเพื่อสุขภาพ/สูตรอาหารเพื่อสุขภาพ/สูตรแยมมาร์มาเลดส้ม-หรือแยมผิวส้ม/>

ลักษณะของแยม

ที่มีคุณภาพเนื้อแยม

จะต้องมีลักษณะข้นเหนียว

มีสี รส กลิ่น



การบรรจุแยมผลไม้

แยมผลไม้ที่ทำเสร็จแล้วจะต้อง
ใส่ในขวดแก้ว จะต้องล้างขวดแก้ว
ให้สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้อ
อีก ๑ ครั้ง ใช้เวลาประมาณ
๑๕ นาที ผึ่งไว้ให้แห้ง



ใบงานที่ ๓ เรื่อง การทำแยมผลไม้

คำชี้แจง

๑. ให้นักเรียนจับกลุ่ม ๔-๕ คน ศึกษาวิธีการทำแยมผลไม้ชนิดต่าง ๆ แล้วเลือกผลไม้เพื่อทำแยม ๑ ชนิด
๒. เมื่อเลือกได้แล้วให้วางแผนการทำงานโดยบันทึกลงในแบบบันทึกแผนปฏิบัติการทำแยมผลไม้



ใบงานที่ ๓ เรื่อง การทำแยมผลไม้

คำชี้แจง

๓. ออกแบบชื่อยี่ห้อ(แบรนด์)ของแยมผลไม้
และตราสัญลักษณ์(โลโก้)
๔. นำเสนอผลงานสำเร็จในคาบเรียน

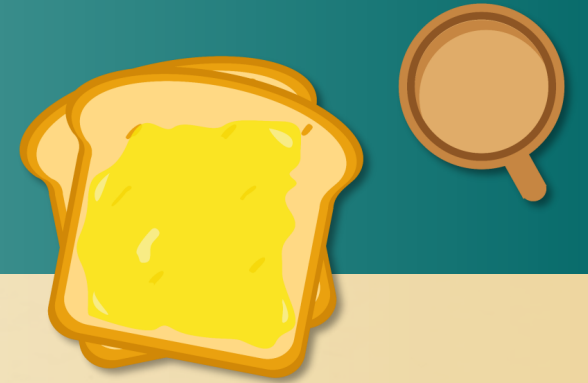


แยมลัมปะรด



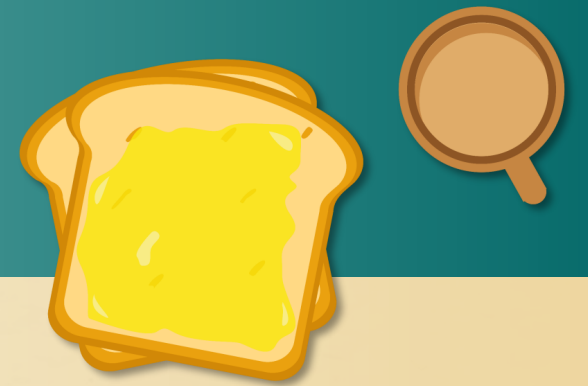
ที่มา: <https://cooking.kapook.com/view133741.html>

ส่วนผสมแยมลับปะรด



๑. ลับปะรดลับ
๕๐๐ กรัม

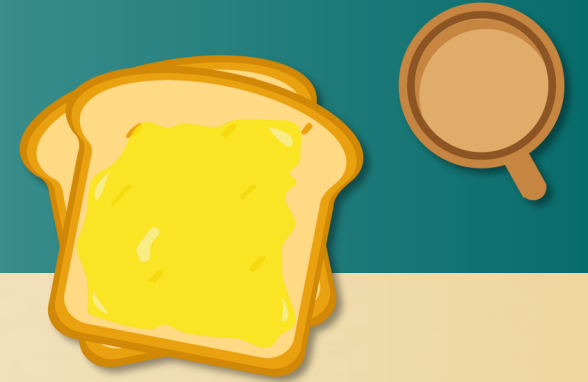
ส่วนผสมแยมลับปะรด



๒. น้ำตาลทราย
๑ ถ้วย



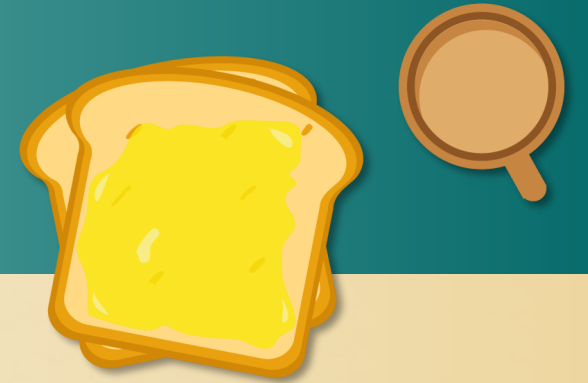
ส่วนผสมแยมลับปะรด



๓. มะนาว

๑/๒ ลูก

ส่วนผสมแยมลับปะรด



๔. น้ำเปล่า

๑ ถ้วย



ขั้นตอน การทำแยมล้นประด



ที่มา : <https://www.alibaba.com>



สรุป แยมเป็นอาหารหวานประเภทหนึ่ง
ใช้ทานกับขนมปังโดยมีวิธีการผลิตคือ
การนำของที่จะทำเป็นแยมมาต้มกับน้ำ
และน้ำตาล เพื่อให้สารเคมีในตัวของผลไม้
ทำปฏิกิริยากับน้ำตาล



สิ่งที่ต้องเตรียมในชั่วโมงต่อไป



ใบความรู้ที่ ๔
เรื่อง การทำผลไม้กวน



ใบงานที่ ๔
เรื่อง การทำผลไม้กวนที่สนใจ

