

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง ปฏิบัติถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการใช้น้ำตาล

ครูผู้สอน ครูนิพนธ์ เชิญทอง

ครูบุษรินทร์ พรมทา



เรื่อง

ปฏิบัติตนอมอาหารด้วย
วิธีการใช้น้ำตาล



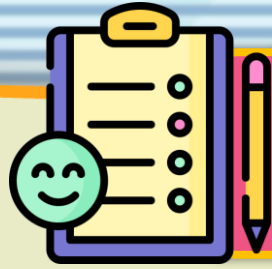


จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านความรู้

นักเรียนสามารถอธิบาย
ขั้นตอนการถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการใช้น้ำตาลได้





จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านทักษะและกระบวนการ

๑. นักเรียนปฏิบัติถนนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลได้
๒. นักเรียนสามารถเลือกวิธีการถนนอมอาหารที่เหมาะสมกับวัตถุดิบได้
๓. นักเรียนสามารถเลือกภาชนะสำหรับการถนนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลได้อย่างเหมาะสม





คำถามชวนคิด



นักเรียนคิดว่า ลูกตาล
สามารถนำมาประกอบ
อาหารใดได้บ้าง



ภาพตัวอย่าง

ที่มาของภาพ : https://cookpad.com/th/seasonal_ingredients/





วิธีการถนอมอาหาร

ด้วย
วิธีการ
หมักดอง

การใช้
ความเย็น

วิธีการถนอม

การใช้
น้ำตาล

การใช้
ความร้อน

ควบคุม
ความชื้น



วิธีการถนอมอาหาร

โดยการใช้น้ำตาล น้ำตาลเป็นสารให้ความหวานมีคุณสมบัติเป็นวัตถุกันเสีย ป้องกันไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในอาหารและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ ช่วยเก็บรักษาอาหารให้คงทนอยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสีย วิธีการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาล มีดังนี้





วิธีการถนอมอาหาร

๑. การเชื่อม คือ การใช้น้ำและน้ำตาลใส่ภาชนะตั้งไฟเคี่ยวให้ละลาย กลายเป็นน้ำเชื่อมก่อนแล้วจึงใส่อาหารลงเคี่ยวต่อไปด้วยไฟอ่อนๆ จนอาหารอิมชุ่มด้วยน้ำเชื่อม แบ่งได้เป็น ๓ แบบ คือ

๑. การเชื่อมธรรมดา เช่น ลูกตาลเชื่อม กัวยเชื่อม
๒. การแช่อิม เช่น มะม่วงแช่อิม มะดันแช่อิม
๓. การฉาบ เช่น กัวยฉาบ



วิธีการถนอมอาหาร

๒. การกวน คือ การนำเนื้อผลไม้ที่สุกแล้วผสมกับน้ำตาล โดยใช้ความร้อนเพื่อกวนผสมให้กลมกลืนกัน โดยมีรสหวาน และให้เข้มข้นขึ้น การใส่น้ำตาลในการกวนมี ๒ วิธี คือ

๑. ใส่น้ำตาลน้อยใช้กวนผลไม้ เพื่อทำแยม เยลลี่

๒. การกวนโดยใช้ปริมาณน้ำตาลมาก เช่น กัลวยกวน สับปะรดกวน ทูเรียนกวน



การทำลูกตาลลอยแก้ว

ส่วนผสม

- ❖ ลูกตาล ๑,๐๐๐ กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
- ❖ น้ำเปล่า ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร
- ❖ ใบเตย ๑ มัด (๔-๕ ใบ)





การทำลูกตาลลอยแก้ว

วิธีทำ ขั้นตอนที่ ๑ : ปอกเปลือก หั่นลูกตาล

- ล้างลูกตาล และปอกเปลือกสีน้ำตาลออกให้หมด
- ปอกเปลือกเสร็จแล้ว นำลูกตาลมาล้างด้วยน้ำเปล่าอีก ๑ รอบ
- หั่นลูกตาลเป็นชิ้น ๆ ตามขวาง





การทำลูกตาลลอยแก้ว

วิธีทำ ขั้นตอนที่ ๒ : ต้มน้ำเชื่อม

- ต้มน้ำ ใส่ใบเตยมัด รोजनเดือด
- ใส่น้ำตาล คนให้น้ำตาลละลายจนหมด แล้วตักใบเตยทิ้ง
- ใส่เนื้อลูกตาลลงไปในภาชนะต้ม รोजนน้ำเชื่อมเดือดอีกครั้ง แล้วค่อยปิดไฟ



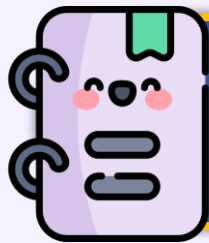


การทำลูกตาลลอยแก้ว

วิธีทำ ขั้นตอนที่ ๓ :

- ตักลูกตาลลอยแก้วใส่ถ้วย ใส่น้ำแข็งทุบ

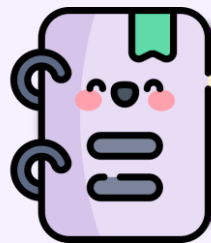




ปฏิบัติกิจกรรม

เรื่อง ปฏิบัติการถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการใช้น้ำตาล
(การทำลูกตาลลอยแก้ว)





สรุปกิจกรรม

ครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุป
องค์ความรู้เกี่ยวกับปฏิบัติการถนอมอาหารวิธีการใช้น้ำตาล
(การทำลูกตาลลอยแก้ว)



บทเรียนครั้งต่อไป

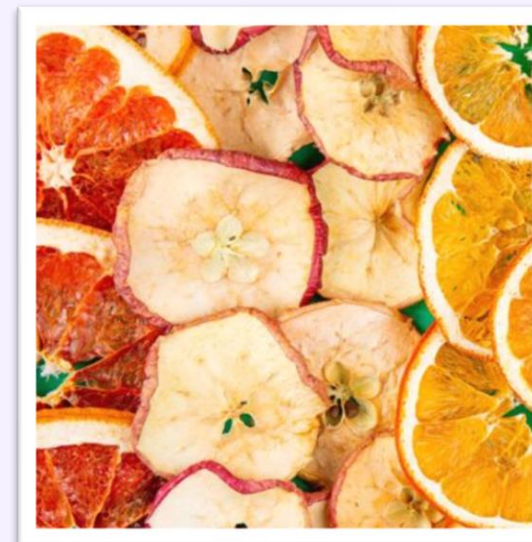
เรื่อง ปฏิบัติถนอมอาหารด้วย
วิธีการควบคุมความชื้น





ให้นักเรียนเตรียมการในช่วงโมงต่อไป

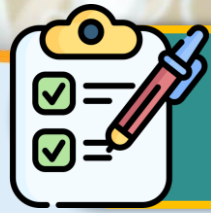
- ❖ คิดเมนูการถนอมอาหาร ด้วยวิธีการควบคุมความชื้น
- ❖ วางแผนการถนอมอาหาร
- ❖ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์
- ❖ เตรียมวัตถุดิบ





เกณฑ์การประเมินการปฏิบัติตนอมอาหาร

- การตกแต่งจานอาหาร
- รสชาติของอาหาร
- การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- การแต่งกายในการประกอบอาหาร (ผม, เล็บ)
- ความสะอาดของบริเวณที่ประกอบอาหาร



สิ่งที่ต้องเตรียม



ใบความรู้ เรื่อง การถนอมอาหาร



ใบงาน เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหาร
ด้วยการควบคุมความชื้น



ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ www.dltv.ac.th
รายวิชาการงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

