



รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๑๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ ครบเครื่องเรื่องอาหารว่าง

เรื่อง อาหารว่างประเภทอาหารหวาน

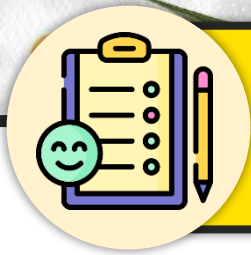
ครูผู้สอน ครูรัฐริกา อ่อนนุ่ม





เรื่อง
อาหารว่างประเภท
อาหารหวาน

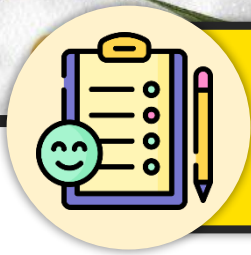




จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกลักษณะของอาหารว่างประเภทอาหารหวานได้
๒. อธิบายส่วนผสม และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม प्रकारองได้
๓. อธิบายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนม प्रकारองได้ถูกต้อง





จุดประสงค์การเรียนรู้

๔. เห็นคุณค่า และความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทย
๕. มีความรับผิดชอบต่ออุปกรณ์ วัสดุดิบ และการเก็บ
ทำความสะอาด



กติกากาการเล่น กิจกรรม “รหัสลับอาหารว่าง”

๑. ครูมีบัตรคำตัวอักษรที่เกี่ยวกับอาหารว่างประเภทอาหารหวาน
๒. ตัวแทนนักเรียนถือตัวอักษร โดยจะยื่นสลับทีกัน
๓. เพื่อนๆในห้องช่วยกันถอดรหัสลับอาหารว่างประเภทอาหารหวาน
ให้ได้ชื่ออาหารหรือขนมที่ถูกต้อง





ตะโก้



วุ้นเป็ด



ทองหยอด



เปี้ยกปูน



פקאכרון

ความหมาย และความเชื่อ



ความหมายและความเชื่อของต้นพกากรอง

พกากรอง : ถูกใช้ในพิธีการสำคัญ เช่น งานมงคลสมรส เพื่อสื่อความหมายถึงความรักที่บริสุทธิ์ ความสุขที่จะเกิดขึ้นในคู่ชีวิต พกากรองยังมีความสำคัญในหลายเทศกาลในวัฒนธรรมอื่นๆ โดยเฉพาะในโอกาสที่เกี่ยวข้องกับความสุข และการเฉลิมฉลอง เพราะพกากรองเป็นดอกไม้ที่แสดงออกถึงความรัก และความปรองดอง



พาไปดู



Made with **KINEMASTER**



A decorative border featuring various Thai dishes including mango sticky rice, spring rolls, and other traditional foods.

สื่อวีดิทัศน์ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

จาก แม่ชี น้องมดดี Channel
เรื่อง ซอฟภากรอง

วันที่สืบค้น ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

<https://youtu.be/NqMgNts๓xLw?si=YLaFQ๘YH-ITN๒JmO>

ปฏิบัติการทำขนมดอกกรอง

ส่วนผสม

๑. แป้งเค้ก ๒ ถ้วยตวง
๒. น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง
๓. หัวกะทิ ๕๐๐ มิลลิลิตร
๔. น้ำเปล่า ๑/๔ ถ้วยตวง
๕. กลิ่นมะลิ ๑/๔ ช้อนชา



ปฏิบัติการทำขนมผกากรอง

วิธีทำ

๑. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงในอ่างผสม คนให้เข้ากันก่อน
แล้วนำขึ้นตั้งไฟ กวนด้วยไฟอ่อนจนสุกจับตัวเป็นก้อน
และร้อนออกจากกระทะ
๒. พักที่แป้งที่กวนให้อุ่นตัวลง แล้วจึงนำมานวดจนแป้งเนียน

ปฏิบัติการทำขนมผกากรอง

๓. แบ่งแป้งที่เตรียมไว้ผสมสีตามชอบ นวดให้สีผสมอาหาร และแป้งเข้ากัน จากนั้นปั้นแป้งก้อนละ ๑๕ กรัม พักไว้ และปั้นไส้ก้อนละ ๑๐ กรัม
๔. นำมาจับจีบให้สวยงาม ตกแต่งด้วยเกล็ดน้ำตาล

ลงมือทำ





ร่วมกัน
แลกเปลี่ยนเรียนรู้



สิ่งที่ต้องจัดเตรียม

- ใบความรู้ เรื่อง ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารว่าง
- วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งอาหารว่าง เช่น ดอกไม้ ใบไม้ เชือก

ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ www.dltv.ac.th



บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารว่าง

ดาวน้โหลดเอกสารได้ที่

www.dltv.ac.th

