รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

เรื่อง การทำแยมผลไม้

เรื่อง การทำผลไม้กวน

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

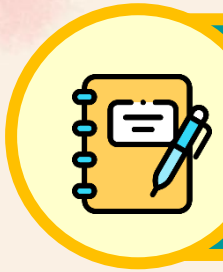
1
2
3
4
5
5

1
2
3
4
5

1
2
3
4
5

imarflex

เรื่อง การทำแยมผลไม้
เรื่อง การทำผลไม้กวน

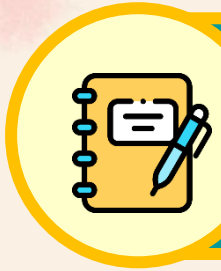


จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายวิธีการทำแยมผลไม้ได้

๒. อธิบายวิธีการทำผลไม้กวน ประเภทของผลไม้กวน และการเลือกผลไม้ที่นำมากวนได้

๓. เลือกผลไม้ที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูปได้เหมาะสม



จุดประสงค์การเรียนรู้

๔. เห็นคุณค่าของผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น นำมาแปรรูปช่วยเพิ่มมูลค่าได้

๕. เลือกใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่า เพื่อการดำรงชีวิต และครอบครัวได้

เรื่อง
การทำแยมผลไม้

คำถามทบทวนความรู้

ในท้องถิ่นของนักเรียน

มีผลผลิตทางการเกษตร

อะไรบ้าง

คำถามชวนคิด

วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรวิธีใดบ้างที่นักเรียนคิดว่าเป็นประโยชน์กับท้องถิ่นและสามารถทำได้โดยง่าย

ใบความรู้ที่ ๓

เรื่อง การทำแยมผลไม้

แยมผลไม้

ที่มา: https://cooking.kapook.com/view๑๓๓๗๔๑.html

เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการนำผลไม้สด ผลไม้แปรรูป เช่น ผลไม้บด มาผสมกับน้ำตาล และกรดอินทรีย์ (เช่น น้ำมะนาว) แล้วนำไปเคี่ยวจนส่วนผสมข้นเหนียว มีลักษณะกึ่งของเหลวหรือกึ่งของแข็ง

ตัวอย่าง

แยมแก้วมังกร

ที่มา: https://cooking.kapook.com/view๑๓๓๗๔๑.html

ตัวอย่าง

แยมสับปะรด

ที่มา: https://cooking.kapook.com/view๑๓๓๗๔๑.html

ตัวอย่าง

แยมมะม่วง

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

การทำแยมผลไม้

การนำผลไม้มาทำแยม ถือได้ว่าเป็นการแปรรูปผลผลิตที่น่าสนใจ สามารถเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนได้

โดยมีวิธีแปรรูปการผลิต ดังนี้

ที่มา: https://cooking.kapook.com/view๑๓๓๗๔๑.html

๑. นำของที่จะทำเป็นแยมมาต้มกับน้ำและน้ำตาล เพื่อให้สารเคมีในตัวของผลไม้ทำปฏิกิริยากับน้ำตาล แล้วปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นก็จะได้แยมตามที่ต้องการ

การทำแยมผลไม้ มีส่วนประกอบสำคัญ ดังต่อไปนี้

๑. ผลไม้

เป็นผลไม้สด ผลไม้แช่แข็ง น้ำผลไม้ หรือผิวผลไม้อย่าง เปลือกส้ม มะนาว เลมอน

๒. น้ำตาล

เพื่อเพิ่มรสชาติหวาน
ช่วยถนอมเนื้อผลไม้
ให้เก็บได้นานขึ้นและ
ยังทำให้เนื้อแยมข้น

๓. กรด

เป็นตัวการทำให้
เนื้อของแยมอยู่ตัว

ลักษณะของแยม ที่มีคุณภาพ

เนื้อแยมจะต้องมีลักษณะ
ข้นเหนียว มีสี รส กลิ่น
ไม่ต่างจากชนิดผลไม้ที่นำมาทำแยม

การบรรจุแยมผลไม้

แยมผลไม้ที่ทำเสร็จแล้วจะต้องใส่ในขวดแก้ว จะต้องล้างขวดแก้วให้สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้ออีก ๑ ครั้ง ใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที ผึ่งไว้ให้แห้ง

เรื่อง
การทำผลไม้กวน

ใบความรู้ที่ ๔
เรื่อง การทำผลไม้กวน

ความสำคัญของผลไม้กวน

ที่มา:https://krua.co/cooking_post/fruitleather/

การนำน้ำหรือเนื้อผลไม้ที่สุกแล้ว ผสมกับน้ำตาล โดยใช้ความร้อน เพื่อกวนผสมกลมกลืนกัน ด้วยรสหวาน และให้เข้มข้นขึ้น

ประเภทการกวน

มี ๓ ประเภท

๑. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับน้ำ
พุทรากวน

๒. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับกะทิ

๓. การกวนโดยใช้น้ำตาลอย่างเดียว

มะม่วงกวน ทุเรียนกวน สับปะรดกวน

ประโยชน์ของผลไม้กวน

๑. ช่วยให้เก็บอาหารไว้นาน

๒. ช่วยให้อาหารมีกลิ่น
รสชาติแตกต่างจากผัก
และผลไม้สดที่ใช้กวน

ลักษณะ
ของผลไม้กวน

๑. มีลักษณะเนื้อที่ละเอียดผิวเรียบ

๒. มีสีสม่ำเสมอ

๓. มีกลิ่นหรือรสเฉพาะของผลไม้กวน

๔. ควรใช้ผักหรือผลไม้ตามฤดูกาล

เคล็ดลับการกวน

๑. ควรใช้กะทะสแตนเลสหรือภาชนะเคลือบปากกว้าง

๒. การกวนควรใช้ไฟค่อนข้างอ่อน

๓. การใส่แบะแซทำให้อาหารกวนเหนียวมากขึ้น

แบะแซ เป็นสารให้ความหวาน มีลักษณะข้นเหนียว หรือเรียก กลูโคสไซรัป

๔. ในกรณีที่ผลไม้มีน้ำมาก ควรเคี่ยวให้น้ำงวดก่อน แล้วจึงเติมน้ำตาล กวนต่อไปจนแห้ง

การทำผลไม้กวน

๑. ควรเป็นผลไม้ ที่มีเนื้อเยื่อมาก

๒. ควรเป็นผลไม้แก่จัด สุกงอม เนื้อนิ่ม

๓. ควรเป็นผลไม้ที่มีเมล็ดน้อยที่สุด

๔. ควรใช้ผลไม้ตามฤดูกาล

ตัวอย่างผลไม้กวน ชนิดต่าง ๆ ในท้องถิ่น

ตัวอย่าง

มะม่วงกวน

ตัวอย่าง

ที่มา: https://www.bansuanporpeang.com/node/๒๗๙๖๙

กล้วยกวน

ตัวอย่าง

ที่มา: https://cooking.kapook.com/view๒๒๗๐๑๒.html

ทุเรียนกวน

ตัวอย่าง

ที่มา: https://www.pim.in.th/snack/๑๒๐๐-preserved-pineapple

สับปะรดกวน

กิจกรรม

ใบงานที่ ๓ เรื่อง การทำแยมผลไม้

คำชี้แจง

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

๒. เมื่อเลือกได้แล้วให้วางแผนการทำงาน โดยบันทึกลงในแบบบันทึกแผนปฏิบัติการทำแยมผลไม้

ใบงานที่ ๓ เรื่อง การทำแยมผลไม้

๓. ออกแบบชื่อยี่ห้อ (แบรนด์) ของแยมผลไม้
และตราสัญลักษณ์ (โลโก)

๔. นำเสนอผลงานสำเร็จในคาบเรียน

ใบงานที่ ๔ เรื่อง การทำผลไม้กวนที่สนใจ

คำชี้แจง

๑. ให้นักเรียนจับกลุ่ม ๔ - ๕ คน ศึกษาวิธีการทำผลไม้กวนชนิดต่าง ๆ แล้วเลือกผลไม้เพื่อทำผลไม้กวน ๑ ชนิด

๒. เมื่อเลือกได้แล้วให้วางแผนการทำงาน โดยบันทึกลงในแบบบันทึกแผนปฏิบัติการทำผลไม้กวน

ใบงานที่ ๔ เรื่อง การทำผลไม้กวนที่สนใจ

๓. บอกส่วนผสม วิธีการทำ (ชื่อแบรนด์ โลโก)

๔. นำเสนอผลงานสำเร็จในชั่วโมงเรียน

สรุปบทเรียน

การแปรรูปผลไม้ด้วยการทำแยม มีวิธีทำดังนี้

๑. คัดเลือกเตรียมผลไม้

๒. ชั่งส่วนผสม

๓. เคี่ยวส่วนผสม

๔. บรรจุในภาชนะ

๕. การเก็บรักษา

สรุปบทเรียน

การแปรรูปผลไม้ด้วยวิธีการกวน มี ๓ ประเภท ช่วยให้เก็บผลไม้ไว้รับประทานได้นานขึ้น คือ

๑. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับน้ำ

๒. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับกะทิ

๓. การกวนโดยใช้น้ำตาลอย่างเดียว

บทเรียนครั้งต่อไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓
งานไม้พื้นฐาน
เรื่อง รู้จักไม้ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานไม้

ดาวน์โหลดเอกสารเพิ่มเติมได้ที่ www.dltv.ac.th

รายวิชา การงานอาชีพ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ เรื่อง รู้จักไม้

๒. ใบความรู้ เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานไม้

ดาวน์โหลดเอกสารเพิ่มเติมได้ที่ www.dltv.ac.th

รายวิชา การงานอาชีพ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

สิ่งที่ต้องเตรียม

๓. ใบงาน เรื่อง ไม้ที่ฉันรู้จัก

๔. ใบงาน เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานไม้

ดาวน์โหลดเอกสารเพิ่มเติมได้ที่ www.dltv.ac.th

รายวิชา การงานอาชีพ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓