



รายวิชา การงานอาชีพ

เรื่อง การดองเค็ม

รหัสวิชา ง22101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ



การดองเค็ม





จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นำเสนอการถนอมอาหาร ด้วยวิธีการดองเค็มได้
2. สามารถเลือกวัตถุดิบและภาชนะในการดองเค็มได้เหมาะสม
3. ปฏิบัติการแสวงหาความรู้ได้



จุดประสงค์การเรียนรู้

4. มีทักษะการจัดการ การแสวงหาความรู้
5. มีทักษะกระบวนการแก้ปัญหา
6. มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มีความมุ่งมั่นในการทำงานและมีจิตสาธารณะ



คำถามชวนคิด ?

1. วัตถุดิบสำหรับใช้ดองเค็ม
ควรเป็นชนิดใดได้บ้าง?

ผัก



ขอบคุณภาพจาก <https://sukkaphap-d.com/ประโยชน์ของ-ผักกาดดอง/>

ผลไม้



ไข่

ขอบคุณภาพจาก <https://www.postsod.com/ice-tray>



เนื้อสัตว์



ภาชนะที่ใช้ในการดองเค็ม
ควรเป็นชนิดใดบ้าง
เพราะอะไร?
ขวดโหลแก้ว



การดองเค็ม คือ อะไร

วิธีการถนอมอาหาร

- โดยการนำวัตถุดิบมาดองให้มีรสเค็ม
 - นำเกลือกับน้ำ ต้มให้เดือด พักให้เย็น
 - บรรจุวัตถุดิบในภาชนะที่ใช้ดอง
 - เเทน้ำเกลือใส่ให้ท่วม
 - ใช้ของหนักๆ กดทับไม่ให้วัตถุดิบลอย

เช่น การทำไข่เค็ม



ไข่เค็มแบบแห้ง



ไข่ดองเค็ม

ล้างเปลือกไข่ให้ถูกวิธี

- ไข่ไม่เน่าแฉิมยืดอายุ -



ล้างเปลือกไข่ให้ถูกวิธี

➤ ให้ใช้ผ้าหรือฟองน้ำผสมกับน้ำส้มสายชูแล้วเช็ดเปลือกไข่เบาๆ ไข่ที่เลอะมาก ๆ ให้ล้างด้วยน้ำอุ่นจะช่วยให้ผิวของเปลือกไข่หลุดตัว เชื้อโรคไม่สามารถผ่านเข้าไปในไข่ได้



ล้างเปลือกไข่ให้ถูกวิธี

- ล้างเสร็จให้ทำด้วยน้ำมันพืชทุกครั้งจะช่วยเคลือบเปลือกไข่ ลดการระเหยของน้ำและไม่ให้อากาศเข้าไปในไข่ จึงช่วยทำให้ยืดอายุการเก็บไข่ไว้ได้นานมากขึ้น





สื่อวีดิทัศน์นี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

เรื่อง วิธีทำไข่เค็ม ง่ายๆ แค่นี้ก็อร่อยอย่างเดียวเท่านั้น

เผยแพร่โดย mumjung recipes

เผยแพร่วันที่ 14 ก.พ. 2016

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=8Yu6ddPKalE&feature=youtu.be>



สื่อวีดิทัศน์นี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

เรื่อง ไข่เค็ม วิธีทำไข่เค็มให้เค็มเร็ว และไข่แดงมันวาวสวย ทำง่ายไม่ต้องต้ม
น้ำเกลือให้ยุ่งยาก

เผยแพร่โดย JassriR : 6395

เผยแพร่วันที่ 11 ต.ค. 2018

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=BHYKiAZQVsk&feature=youtu.be>



บัตรกิจกรรม

1. ครูแจกใบความรู้การทำไข่เค็มแบบแห้งและนักเรียนเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มแบบแห้ง
2. นักเรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มแบบแห้ง จากใบความรู้และที่ได้เรียนมา
3. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปวิธีการถนอมอาหารโดยการดองเค็ม



ใบความรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มแบบแห้ง

ขั้นตอนการถนอมอาหารโดยการดองเค็ม
(การทำไข่เค็มแบบแห้ง)



1. ล้างไข่เปิดให้สะอาด ผึ่งไว้ให้แห้ง

2. เทน้ำส้มสายชูใส่กะละมัง ใช้ในปริมาณที่ท่วมไข่
ทั้งหมด



3. นำไข่เปิดลงไปแช่ในน้ำต้มสายชู
ทิ้งไว้ 5 นาที



4. เมื่อครบ 5 นาที นำไข่ออกจาก
น้ำต้มสายชู และนำไปคลุกๆ
กับเกลือให้ทั่ว ๆ



5. นำไข่ที่คลุกแล้วใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้
จนไข่หมด ปิดฝาภาชนะให้สนิท ทิ้งไว้
7 วัน



6. เมื่อครบ 7 วันจะนำไปทอดเป็นไข่ดาวเค็ม
หรือต้มเป็นไข่เค็ม ต้มประมาณ 15 นาที
ไข่ขาวนุ่มไม่แข็ง ไข่แดงมันอร่อย



สรุปบทเรียน

การดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สามารถยืดอายุของอาหารไว้กินได้นาน อีกวิธีหนึ่งซึ่งนิยมทำกันมากในปัจจุบัน มีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก รักษาคุณค่าของอาหารได้ดี และช่วยสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน



บทเรียนต่อไป

เรื่อง

ความสำคัญและประโยชน์

ของการเลี้ยงสัตว์



สิ่งที่ต้องเตรียมบทเรียนต่อไป

ใบความรู้ที่ 3.1 เรื่อง ความสำคัญและ
ประโยชน์ของการเลี้ยงสัตว์

ใบงานที่ 3.1 เรื่อง ความสำคัญและ
ประโยชน์ของการเลี้ยงสัตว์

