

# รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

## เรื่อง การทำผลไม้กวน

ครูผู้สอน ครูนิสสรณ์ เชิญทอง

ครูบุษรินทร์ พรมทา



# เรื่อง การทำผลไม้กวน



ที่มา: [https://krua.co/cooking\\_post/fruitleather/](https://krua.co/cooking_post/fruitleather/)

# คำถามชวนคิด



วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร  
วิธีต่าง ๆ ที่นักเรียนคิดว่าเป็น  
ประโยชน์กับท้องถิ่นและสามารถ  
ทำได้มีอะไรบ้าง



## จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการทำผลไม้กวน
๒. นักเรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรประเภทผลไม้ที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลไม้กวนได้
๓. นักเรียนมีวินัยใฝ่เรียนรู้มุ่งมั่นในการทำงาน





# ใบความรู้ที่ ๔

เรื่อง ความสำคัญของผลไม้กวน

A wooden cutting board with two rolls of fruit leather, one pink and one purple, and a slice of lemon. The background is a blurred kitchen setting.

ความสำคัญของ

ผลไม้กวนการนำน้ำหรือเนื้อ

ผลไม้ที่สุกแล้วผสมกับน้ำตาล

โดยใช้ความร้อน เพื่อกวนผสม

กลมกลืนกันด้วยรสหวาน

และให้เข้มข้นขึ้น



# ประเภทการกิน





# ๑. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับน้ำ

พุทรา มะขาม

กระท้อน มะปราง

มะม่วงดิบ มะละกอ







## ๒. การกวนโดยใช้<sup>น้ำ</sup>ตาลกับกะทิ

กล้วย พักทอง

เผือก มันเทศ

ข้าวฟ่าง ถั่วต่าง ๆ



### ๓. การกววนโดยใช้น้ำตาลอย่างเดียว

ลับประรด มะม่วงสุก

มะละกอสุก มะดัน

มะเฟือง ทูเรียน

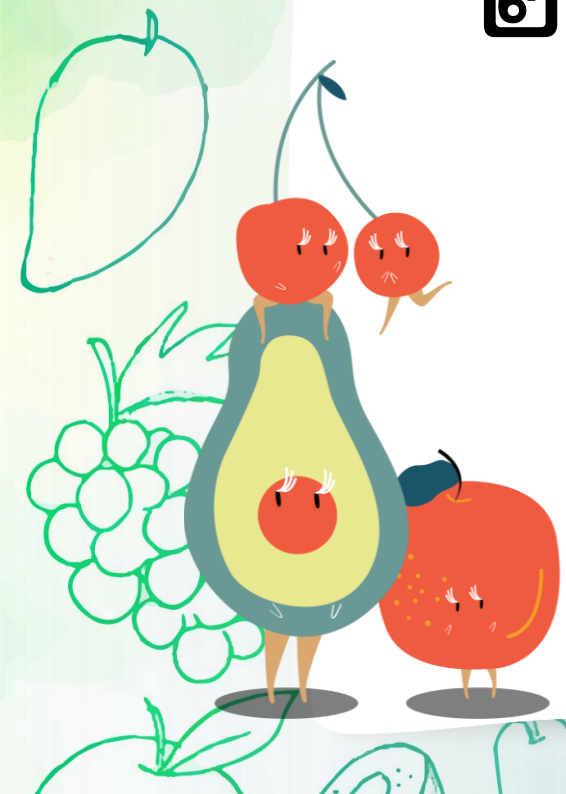


# ประโยชน์ของ ผลไม้หวาน





๑. ช่วยให้เก็บอาหารไว้นาน
๒. ช่วยให้อาหารมีกลิ่น รสชาติ  
แตกต่างกันไปจากอาหารสด  
หรือผลไม้สด



# ลักษณะของ ผลไม้หวาน





๑. มีลักษณะเนื้อที่ละเอียดผิวเรียบ
๒. มีสีสม่ำเสมอ
๓. มีกลิ่นหรือรสชาติเฉพาะของผลไม้กวน
๔. ควรใช้ผักหรือผลไม้ตามฤดูกาล





# เคล็ดลับ การกวน





ควรใช้กระทะสแตนเลส  
หรือภาชนะเคลือบ  
ปากกว้าง





การทดสอบความเหนียว  
ของอาหารกวนโดยหยด  
ลงในน้ำที่เย็นจัด





การกวนควรใช้ไฟ  
ค่อนข้างอ่อน





การใส่แบะแซทำให้  
อาหารกวน มีความ  
เหนียวมากขึ้น





ในกรณีที่ผลไม้มีน้ำมาก  
ควรเคี้ยวให้น้ำงวดก่อน  
แล้วจึงเติมน้ำตาล  
กวนต่อไปจนแห้ง





ส่วนผสมน้ำตาลอาจ  
ลดหรือเพิ่มตามชอบได้

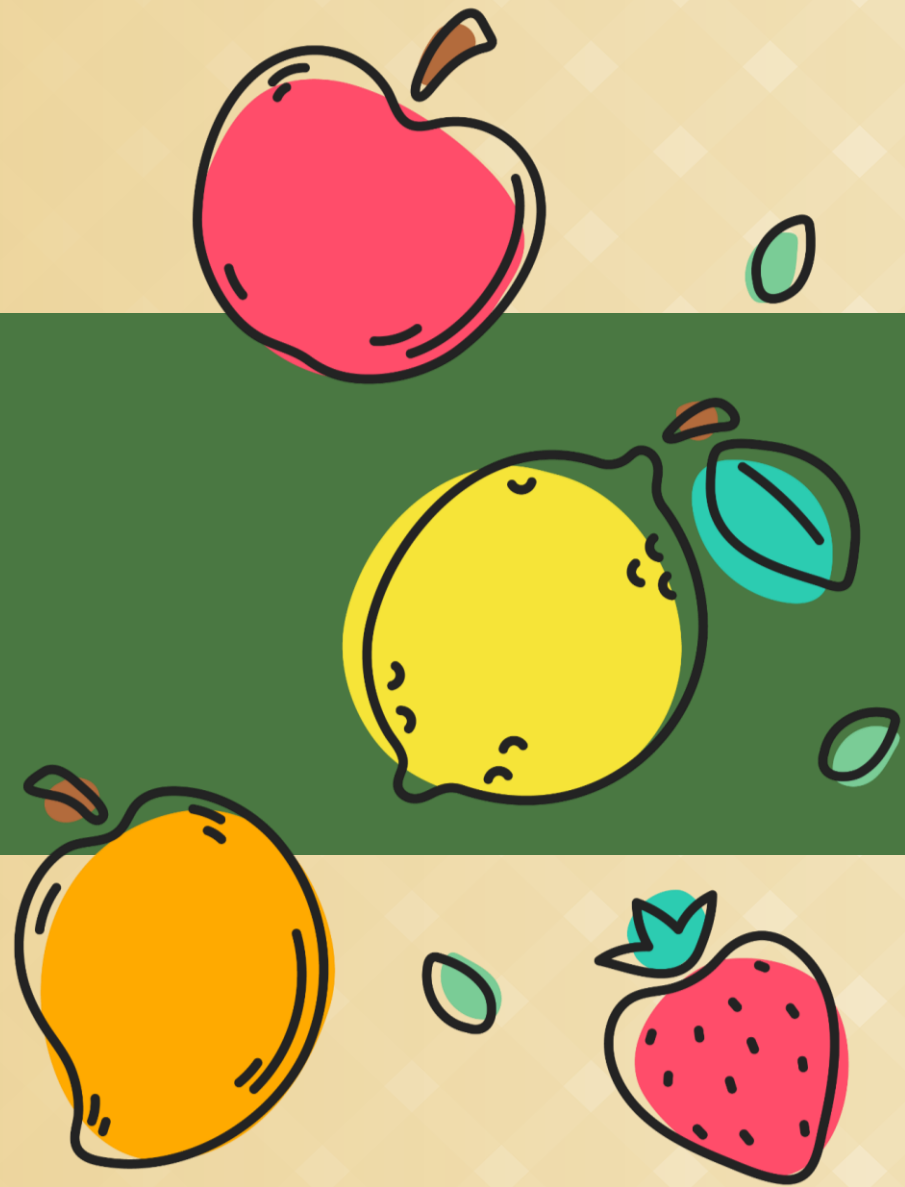




การกวนเปลือก กล้วย ฟักทอง  
มันเทศกวนด้วยไฟอ่อน ๆ  
ไปเรื่อย ๆ จนเนื้อเริ่มเหนียว  
และแห้ง







# การทำผลไม้กวน



๑. ควรเป็นผลไม้ ที่มีเนื้อเยื่อมาก

๒. ควรเป็นผลไม้แก่จัด สุกงอม เนื้อนุ่ม

๓. นอกจากนี้ยังใช้กากผลไม้ที่เหลือจากการ  
ทำน้ำผลไม้มากวนได้





๔. ควรเป็นผลไม้ที่มีเมล็ดน้อยที่สุด

๕. ควรใช้ผลไม้ตามฤดูกาล





# วิธีการทำผลไม้กวนชนิดต่าง ๆ





# ตัวอย่าง



ถั่วกวน

# ถั่วกวน

## ส่วนผสม

๑. ถั่วเขียวเลาะเปลือก ๕๐๐ กรัม
๒. กะทิ ๓๖๐ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม





## วิธีทำถั่วเขียวกวน

๑. นำถั่วเขียวเลาะเปลือก มาล้างให้สะอาด
๒. จากนั้นนำไปแช่น้ำสะอาดประมาณ ๓-๕ ชั่วโมง
๓. แล้วนำถั่วไปต้มให้สุกนิ่ม เติมหะทิลงไป
๔. เมื่อถั่วนิ่มแล้ว นำถั่วไปปั่นให้ละเอียด
๕. นำมากวนให้พอข้น จากนั้นใส่น้ำตาลเพิ่มความหวาน



# ตัวอย่าง



มะม่วงกวน

# ตัวอย่าง



กล้วยกวน

ที่มา:<http://www.bansuanporpeang.com/node/๒๗๕๖๙>

ที่มา:<http://dmgbbooks.com/home/?product=กล้วยกวนโบราณ>



# ตัวอย่าง



ทุเรียนกวน

# ตัวอย่าง



ลั้บประรดกวน



# ตัวอย่าง



มะขามกวน

# ใบงานที่ ๔ เรื่อง : การทำผลไม้กวนที่สนใจ

## คำชี้แจง

๑. ให้นักเรียนจับกลุ่ม ๔-๕ คน ศึกษาวิธีการ  
ทำผลไม้กวนชนิดต่าง ๆ แล้วเลือกผลไม้เพื่อ  
ทำผลไม้กวน ๑ ชนิด
๒. เมื่อเลือกได้แล้วให้วางแผนการทำงาน  
โดยบันทึกลงในแบบบันทึกแผนปฏิบัติการ  
ทำผลไม้กวน





# ใบงานที่ ๔ เรื่อง : การทำผลไม้กวนที่สนใจ

## คำชี้แจง

๓. ออกแบบชื่อยี่ห้อ(แบรนด์)ของผลไม้กวน  
และตราสัญลักษณ์(โลโก้)
๔. นำเสนอผลงานสำเร็จในชั่วโมงเรียน





## ความสำคัญของผลไม้กวน

การนำผลไม้มาแปรรูปด้วยวิธีการกวนจะช่วยให้เก็บผลไม้ไว้ได้นาน

๑. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับน้ำ

๒. การกวนโดยใช้น้ำตาลกับกะทิ

๓. การกวนโดยใช้น้ำตาลอย่างเดียว





สิ่งที่ต้องเตรียมในชั่วโมงต่อไป



ใบความรู้ที่ ๑

เรื่อง “ศาสตร์และศิลป์ในการออกแบบ”



ใบงานที่ ๑

เรื่อง “ศาสตร์และศิลป์ในการออกแบบ”