

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ...การทำงาน...ไทย...จำนวน...๑๕...ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์



จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยและประเภทของขนมไทย | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| ๒. การทำเปียกปูนกะทิสด | จำนวน ๔ ชั่วโมง |
| ๓. การทำขนมกล้วย | จำนวน ๕ ชั่วโมง |
| ๔. การทำขนมฟักทอง | จำนวน ๔ ชั่วโมง |
| ๕. การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย และการตลาด | จำนวน ๑ ชั่วโมง |



รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ที่	หัวข้อเรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยและประเภทของขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ ขนมไทยชนิดต่าง ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบและเก็บรักษาวัตถุดิบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑.ขนมไทยชนิดต่างๆ ๒. วัตถุดิบ ๓.การเลือกซื้อและเก็บรักษา ๔.เทคนิคการทำขนมไทย	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา ใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร	๑	-
๒	การทำขนมเปียกปูนกะทิสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมเปียกปูนกะทิสดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมเปียกปูนกะทิสด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมเปียกปูนกะทิสด ๕. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา ใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๑ ชม.	๓ ชม.
๓	การทำขนมกล้วย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกล้วย ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมฟักได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมฟัก ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำขนมฟัก ๕. ขั้นตอนการทำขนมกล้วย ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา ใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๑ ชม.	๔ ชม.



ที่	หัวข้อเรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำขนมฟักทอง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมฟักทองได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมฟักทองได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมฟักทอง ๕. ขั้นตอนการทำขนมฟักทอง ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๑ ชม.	๓ ชม.
๕	การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายและการตลาด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการตลาด	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย ๒.ความรู้เกี่ยวกับการตลาด	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. เรียนรู้ด้วยตนเอง
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร



การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย ๔ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

- . ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

๑. ใบความรู้/ใบงาน
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
๓. ตัวอย่างชิ้นงาน
๔. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
๕. แหล่งเรียนรู้ ที่ศึกษาดูงาน

การวัดและการประเมินผล

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ๑.๑ ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน ร้อยละ ๑๐
 - ๑.๒ ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ ร้อยละ ๑๐
๒. ภาคปฏิบัติ ประเมินจากชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะจำหน่ายได้ ร้อยละ ๘๐
 - ๒.๑ ประเมินจากความสวยงาม ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ ความคิดสร้างสรรค์ ร้อยละ ๓๐
 - ๒.๓ การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต ร้อยละ ๑๐

เงื่อนไขการผ่านการอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการอาชีพของตนเองได้ อย่างน้อย ๑ โครงการ



หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานแสดงผลการเรียนรู้
๒. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน สกร.
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนที่จบหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายเชวงศักดิ์ นवलพุดซา)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....เห็นชอบ/ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางสาวรัตนา คมเก่ง.....

หลักสูตร.....การทำขนมไทย.....จำนวน.....๑๕..... ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๙-๑๑ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

เวลา.....๐๙.๐๐ น.....ถึงเวลา.....๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัด ณ บ้านราว ม.๕ ตำบลคูตัน อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์.....

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๕	๙ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย และประเภทของขนมไทย ๑.ขนมไทยชนิดต่างๆ ๒. วัตถุดิบ ๓.การเลือกซื้อและเก็บรักษา ๔.เทคนิคการทำขนมไทย การทำเปียกปูนกะทิสด ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเปียกปูนกะทิสด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำเปียกปูนกะทิสด ๕. ขั้นตอนการทำเปียกปูนกะทิสด ๖. วิธีการเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ -อุปกรณ์การทำเปียกปูนกะทิสด	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม
๖-๑๐	๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	การทำขนมกล้วย ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกล้วย ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำขนมกล้วย ๕. ขั้นตอนการทำขนมกล้วย ๖. วิธีการเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ -อุปกรณ์การทำขนมกล้วย	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑๑-๑๕	๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	การทำขนมฟักทอง ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมฟักทอง ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมฟักทอง ๕. ขั้นตอนการทำขนมฟักทอง ๖. วิธีการเก็บรักษา ๗.การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๘. เรื่องการตลาด	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ - อุปกรณ์การทำขนมฟักทอง	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นางสาวรตนา คงเก่ง)

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุทธีวรรณ ตระการดี)

ครู ศกร.

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นายเชวงศักดิ์ นวลพุดซา)

ผู้อำนวยการ

ลงชื่อ.....

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง



“ขนมเปียกปูน” กะทิสดใบเตย



วัตถุดิบขนมเปียกปูน

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยตวง
๒. แป้งมันสำปะหลัง ¼ ถ้วยตวง
๓. น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๒ ถ้วยตวง
๔. น้ำตาลมะพร้าว ๑๒๐ กรัม
๕. น้ำตาลทรายขาว ¼ ถ้วยตวง
๖. เกลือ ๑ ช้อนชา อ่านต่อได้

วัตถุดิบสำหรับกะทิลาด

๑. กะทิ ๕๐๐ มิลลิลิตร
๒. แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนชา
๓. งามข้าวคั่ว ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

STEP ๑ : ผสมวัตถุดิบต่างๆ

- ใส่แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันลงในถ้วยผสม แล้วเทน้ำใบเตยลงไปเพียงครึ่งหนึ่งก่อน แล้วคนให้เข้ากันกับแป้ง เสร็จแล้วจึงเทน้ำใบเตย น้ำปูนใส น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลทรายขาวลงไปคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน อ่านต่อได้ที่

STEP ๒ : กวนแป้ง

- เทแป้งใส่กะทิ นำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนอ่อน ในขณะที่ขนมอยู่บนกะทิจะต้องหมั่นคนตลอดเวลาอย่าให้แป้งจับตัวเป็นก้อนหรือติดกะทิ คนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมข้นหนืดและแป้งเริ่มสุกใสแล้วจึงปิดเตา พักให้เย็นลง อ่านต่อได้ที่

STEP ๓ : ทำกะทิลาด + เสิร์ฟ

- เทกะทิ แป้งข้าวเจ้า และเกลือป่นลงในหม้อ คนจนไม่มีแป้งจับตัวเป็นเม็ดแล้ว จึงนำขึ้นตั้งเตาให้กะทิเดือด
- ตักขนมเปียกปูนเสิร์ฟในถ้วย ราดกะทิแล้วโรยด้วยงามข้าวคั่ว

Tip... ในระหว่างกวนแป้งจะต้องระวังไม่ให้ไฟแรงจนเกินไปเพราะจะทำให้แป้งไหม้ได้ อ่านต่อได้ที่



การทำขนมขนมกล้วย



วัตถุดิบขนมกล้วย

กล้วยน้ำว้า ๑๐ ใบ

แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยตวง

แป้งมัน ¼ ถ้วยตวง

น้ำตาลทราย ๑ ¼ ถ้วยตวง

เกลือป่น ½ ช้อนชา

หัวกะทิ ½ ถ้วยตวง

เนื้อมะพร้าวขูด ๒ ถ้วยตวง

วิธีทำขนมกล้วย

STEP ๑ : ทำขนมกล้วย

บดกล้วยน้ำว้าให้ละเอียด นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงไปในชามผสม เหลือเนื้อมะพร้าวไว้ ¼ ถ้วย เพื่อเอาไว้โรยหน้าในตอนท้าย

จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดด้วยมือจนเป็นเนื้อเดียวกัน

บดกล้วยน้ำว้า



นำส่วนผสมทุกอย่างมาผสมรวมกัน



STEP ๒ : ตักขนมกล้วยใส่ภาชนะ

ตักส่วนผสมลงไปในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วนำมะพร้าวขูดที่เหลือโรยบนหน้าขนม

ตักส่วนผสมใส่ภาชนะ



โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด



STEP ๓ : นึ่งขนมกล้วย

นำไปนึ่ง ๓๐ นาที บนน้ำเดือด เสร็จแล้วกลึงจากหม้อนึ่ง จัด “ขนมกล้วย” ใส่จานเสิร์ฟได้เลยค่ะ

ครบ ๓๐ นาทีแล้วว



เชิญหยิบกินได้เลยจ้า



เป็นอย่างไรกันบ้างคะเพื่อน ๆ กับเมนูขนมไทยอย่าง “ขนมกล้วย” ที่แพรนำมาฝากกัน วิธีทำก็ง่ายแสนง่าย แถมสูตรนี้ยังเป็นสูตรแบ่งน้อย กล้วยเน้น ๆ ไปเลย! ต่อจากนี้ถ้าใครกินกล้วยไม่ทันก็ไม่ต้องทิ้งให้เสียดายของอีกแล้วค่ะ! หรือถ้าสูตรขนมกล้วยอย่างเดียวยังไม่จุใจ จะลองทำเป็นสูตรเมนู “เค้กกล้วยน้ำว้านึ่ง” ก็ดีงามไม่แพ้กันค่า!

สามารถอ่านบทความอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้ที่นี้เลย!

เปิดโลก “ขนมไทย” รสชาติแห่งตำนาน ที่ชาวไทยต้องรู้!

เสกความสุขกล้วยขึ้นเทพ! คุณความดีบได้ตั้งเทวดาเสก

เผยความลับ! มะพร้าวแกง ๑ ลูกทำอะไรได้บ้าง

๒๐ สูตร “เมนูกล้วย” ง่ายจนเหมือนปอกกล้วยเข้าปาก!

วิธีทำขนมกล้วย

บดกล้วยน้ำว้าให้ละเอียด ใส่ขามเตรียมไว้

ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน เกลือป่น มะพร้าวขูด และกะทิลงไป

นวดส่วนผสมทั้งหมดด้วยมือจนเข้ากันดี

ตักส่วนผสมในถ้วยใบตองหรือถ้วยตะไล โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

นึ่งในซึ้งบนน้ำเดือด ๓๐ นาที เป็นอันเสร็จ อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/recipes/ka-nom-kluy?ref=ct>



ขนมฟักทอง

ส่วนผสม ขนมฟักทอง

- ☆ ฟักทอง ๕๐๐ กรัม (ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้น ๆ)
- ☆ แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วย
- ☆ แป้งมัน ๑/๔ ถ้วย
- ☆ มะพร้าวขูด ๕๐ กรัม
- ☆ น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย
- ☆ เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา
- ☆ กะทิ ๑ ถ้วย
- ☆ ถ้วยตะไลสำหรับนั่ง



วิธีทำขนมฟักทอง

๑. นำฟักทองไปนึ่งจนสุกแล้วนำออกมาพักทิ้งไว้จนเย็นสนิท
 ๒. ใส่แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันลงในฟักทองที่นึ่งสุกแล้ว จากนั้นนวดผสมให้เข้ากัน
 ๓. ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลทราย และเกลือป่นลงไปนวด จากนั้นค่อย ๆ เติมกะทิลงไปจนผสมจนเข้ากันดีและน้ำตาลทรายละลายหมด
 ๔. ตักส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลประมาณ ๓/๔ ของถ้วย จากนั้นนำไปนึ่ง (ในชุดนึ่งที่มีน้ำเดือด) ประมาณ ๑๕-๒๐ นาทีจนแป้งสุกและใส นึ่ง ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น
 ๕. แคะขนมออกจากถ้วย พร้อมเสิร์ฟ
- Tip : ถ้าใครอยากให้ขนมออกมาดูไทย ๆ ยิ่งขึ้นไปอีก ก็ใช้วิธีนึ่งด้วยกรวยใบตอง โดยมีวิธีการทำคือ ก่อนนึ่งก็ให้หาใบตองมาเช็ดให้สะอาด แล้วเจียนใบตองเป็นวงกลม จากนั้นก็ม้วนเป็นทรงกรวยเล็ก ๆ กลัดด้วยไม้กลัด แล้วตักขนมฟักทองใส่ลงไปประมาณ ๓/๔ ของกรวย จากนั้นนำไปเสียบลงในช่องของรังถึง (ช่องเว้นช่อง) แล้วนึ่งจนสุก นำออกจากรังถึง จัดใส่จานให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ