

เอกสารประกอบการเรียน เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

เล่มที่ 4

โดนัทจิ๋วไมจิ๋ว



นางสาวมณีนคร สมใจสระแก้ว

ตำแหน่งครู วิทยะฐานะชำนาญการ

โรงเรียนวังหลังวิทยาคม

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 7

โดนัทจิ๋วไมจิ๋ว



มณีนีตร สมใจสระแก้ว

คำนำ

เอกสารประกอบการเรียน เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ เล่มนี้ผู้เขียนมีจุดประสงค์เพื่อเสนอ เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ ซึ่งใช้ประกอบการเรียนการสอนในรายวิชาการงานอาชีพ (โครงการงานอาชีพ) ง 23101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โรงเรียนวังหลังวิทยาคม เพราะคนเราหลังจากผ่านวัยศึกษาหาความรู้ในระบบ ในระดับหนึ่งแล้วถ้าไม่ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ก็ต้องออกมาทำมาหากิน มีอาชีพหาเลี้ยงตนและครอบครัว การเข้าสู่อาชีพที่เราถนัดและสนใจ จึง มีความ จำ เป็น อย่าง ยิง ที่ จะ ต้อ ง ศึ ก ษา หา ขั ้อมูล ต่ า ง ๆ ในการประกอบอาชีพ เนื้อหาภายในเล่มเป็นเรื่องเกี่ยวกับ เบเกอรี่เพื่ออาชีพ และมีทักษะในเรื่องการประกอบอาชีพเบเกอรี่เพื่ออาชีพ ภาพประกอบผู้จัดทำถ่ายด้วยตนเอง และบางภาพจากเว็บไซต์ โดยในเอกสารประกอบการเรียน ได้แบ่งเนื้อหาการจัดการเรียนรู้ออกเป็น 8 เล่ม ประกอบด้วย

เล่มที่ 1 เบเกอรี่พื้นฐาน

เล่มที่ 2 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

เล่มที่ 3 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และวัตถุดิบเบเกอรี่

เล่มที่ 4 โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

เล่มที่ 5 กัปปะเค้กแฟนซี

เล่มที่ 6 คู่ก็ง่าย ๆ

เล่มที่ 7 พายส์โปรด

เล่มที่ 8 อาชีพอิสระเบเกอรี่

หวัง เป็น อย่าง ยิง ว่า เอก ส าร ป ระ ก อ บ ก าร เรี ย น นี้ จะ เป็น ป ระ โย ช น์ ต่ อ ก าร จั ด ก าร เรี ย น รู้ ใ ด้อย่างมีประสิทธิภาพ



นอกจากนี้ยังสามารถเป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้แก่ครูที่สนใจใช้เอกสารประกอบการเรียนนี้ในโอกาสต่อไป

มณิศร สมใจสระแก้ว

๗

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
คำแนะนำสำหรับครูผู้สอน	1
คำแนะนำสำหรับนักเรียน	2
สาระ มาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัด	3
จุดประสงค์การเรียนรู้	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	5
กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อนเรียน	7
ใบความรู้	8
อุปกรณ์ในการทำโดนต์จิว	10
วัตถุดิบที่สำคัญในการทำโดนต์จิว	12
ส่วนผสมในการทำโดนต์จิว	15
ขั้นตอนและวิธีการทำโดนต์จิว	16
เทคนิคในการทำโดนต์จิว	20
ใบกิจกรรมสำหรับนักเรียน	21
แบบฝึกกิจกรรม ใบงานที่ 1	24
แบบฝึกกิจกรรม ใบงานที่ 2	25
แบบทดสอบหลังเรียน	26
กระดาษคำตอบแบบทดสอบหลังเรียน	27
บรรณานุกรม	28
ภาคผนวก	29
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน	30



เฉลยใบงานที่ 1	31
เฉลยใบงานที่ 2	32
ตารางสรุปคะแนน	33
คะแนนการทำแบบทดสอบ	ค

สารบัญ

แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียนรายบุคคล	35
รายละเอียดเกณฑ์การให้คะแนนแบบสังเกตพฤติกรรมการเรียนรายบุคคล	36



คำแนะนำสำหรับครู

เอกสารประกอบการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ โดยเป็นการจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการแบบกลุ่ม ซึ่งประกอบไปด้วยคำแนะนำสำหรับครู คำแนะนำสำหรับนักเรียน จุดประสงค์การเรียนรู้ แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน ใบงานและเฉลย ครูสามารถนำไปใช้สอนได้ทันที ช่วยให้ครูสามารถดำเนินการจัดการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งช่วยให้นักเรียนมีความเข้าใจและง่ายต่อการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง

1. ศึกษารายละเอียดของเอกสารประกอบการเรียน ให้เข้าใจเพื่อสามารถใช้เอกสารประกอบการเรียน ได้อย่างถูกต้อง
2. ศึกษาขั้นตอนต่าง ๆ ในแผนการจัดการเรียนรู้ มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด จุดประสงค์การเรียนรู้ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ สาระการเรียนรู้ กระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล แหล่งการเรียนรู้ และ องค์ ประกอบ อื่น ๆ ใน แต่ละ กิจกรรม ให้ เข้าใจ อย่าง ชัด เจน เพื่อสามารถนำไปจัดกิจกรรมในแผนการจัดการเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง
3. ตรวจสอบและจัดเตรียมเอกสารประกอบการเรียนรู้ สื่อการเรียนรู้และ เอกสารอื่นๆ ให้พร้อม
4. ก่อนจัดกิจกรรมต้องจัดลำดับสื่อการเรียนรู้ หรือเตรียมกิจกรรมการเรียนรู้ให้เป็นไปตามลำดับขั้นตอนในแผนการจัดการเรียนรู้ให้ถูกต้องตามลำดับก่อนหลัง
5. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนโดยใช้แบบทดสอบที่เตรียมไว้ จำนวน 10 ข้อ เพื่อประเมินความรู้พื้นฐานของนักเรียน
6. ขณะที่นักเรียนประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ ครูควรดูแลให้คำแนะนำปรึกษา เมื่อนักเรียนมีปัญหาหรือข้อสงสัย ในการปฏิบัติงานของนักเรียนอย่างใกล้ชิด
7. ครูควรให้กำลังใจและเสริมแรงแก่นักเรียนในการเรียนรู้
8. ครูควรเน้นย้ำความคิดรวบยอดของนักเรียน และการประยุกต์ประสบการณ์จากการเรียนรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้การเรียนรู้มีคุณค่าเกิดประโยชน์อย่างแท้จริง แก่นักเรียน
9. ครูประเมินผลตามแบบทดสอบหลังเรียนในแผนการจัดการเรียนรู้ และบันทึกผลตามแบบประเมินในแต่ละกิจกรรม และนัดหมายการเรียน



คำแนะนำสำหรับนักเรียน

การใช้เอกสารประกอบการเรียน เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ นักเรียนควรปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. นักเรียนทุกคนทำความเข้าใจสาระมาตรฐาน ตัวชี้วัด และจุดประสงค์การเรียนรู้ก่อนลงมือศึกษาเอกสารประกอบการเรียน
2. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนในกระดาษคำตอบที่แจกให้ จำนวน 10 ข้อ ใช้เวลา 10 นาที
3. ศึกษาเนื้อหาสาระจากใบความรู้ และทำแบบฝึกหัดทบทวน จากนั้นตรวจคำตอบเพื่อทราบผลทันที กรณีที่นักเรียนตอบผิดให้กลับไปทบทวนเนื้อหาสาระจนเข้าใจแล้วศึกษาเนื้อหาสาระต่อไป
4. นักเรียนจะต้องศึกษา เอกสารประกอบการเรียนให้ครบทุกหน้า เพราะเนื้อหามีความสัมพันธ์กัน ขณะปฏิบัติกิจกรรม ถ้ามีปัญหาให้สอบถามครูผู้สอนทันที
5. นักเรียนปฏิบัติตามขั้นตอนในเอกสารประกอบการเรียนเพื่อเป็นการทบทวนเนื้อหา เมื่อศึกษาเนื้อหาครบทุกขั้นตอนแล้วให้นักเรียนตรวจสอบความรู้ของตนเองด้วยการทำแบบทดสอบ หลังเรียน จำนวน 10 ข้อ ใช้เวลา 10 นาที
6. ให้นักเรียนตรวจสอบคำตอบแบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียนจากแบบเฉลย ท้ายเล่ม
7. สรุปผลคะแนนที่ได้จากการทำแบบทดสอบก่อนเรียน แบบทดสอบ หลังเรียน และการทำกิจกรรมทุกกิจกรรมลงในกระดาษคำตอบ เพื่อวัดความก้าวหน้าของนักเรียน
8. นักเรียนสามารถนำเอกสารประกอบการเรียน ไปศึกษานอกเวลาเรียนได้ตามความเหมาะสม





สาระ มาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัด

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึก ในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัด

ง 1.1 ม.3/1 อภิปรายขั้นตอนการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

ง 1.1 ม.3/2 ใช้ทักษะในการทำงานร่วมกันอย่างมีคุณธรรม

ง 1.1 ม.3/3 อภิปรายการทำงานโดยใช้ทักษะการจัดการเพื่อการประหยัด

พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม





จุดประสงค์การเรียนรู้ และสาระสำคัญ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนจำแนกประเภทของโดนัทจิ๋วได้
2. สามารถอธิบายหลักการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบที่นำมาทำขนมโดนัทจิ๋วได้
3. สามารถเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการทำโดนัทจิ๋วได้
4. สามารถชั่ง ตวง อัตราส่วนผสมของขนมโดนัทจิ๋วได้

สาระสำคัญ

โดนัทจิ๋วเป็นขนมเบเกอรี่ชนิดหนึ่งที่มีลักษณะคล้ายกับเค้ก ใช้ทานเป็นอาหารว่าง คู่กับน้ำชาหรือกาแฟ





อ่านคำชี้แจงเสร็จแล้ว
เชิญศึกษาความรู้
หน้าต่อไปจ้า

6

แบบทดสอบก่อนเรียน



กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ

เล่มที่ 4 โดนัทจืดไม่จืด

เวลา 10 นาที



ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x)

ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

- หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาล คือหัวตีชนิดใด
 - หัวตีรูปตะขอ
 - หัวตีรูปใบไม้
 - หัวตีรูปตะกร้อ
 - หัวตีมือเกี่ยว
- ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโดนัทจืด
 - เทนมสลับกับแป้ง และจบที่แป้ง
 - นำแป้งโดนัทจืดเทใส่แม่พิมพ์โดนัทจืด
 - ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
 - ใส่ไข่ไก่ที่ละลาย
- ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง
 - $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง
 - $\frac{1}{3}$ ถ้วยตวง
 - $\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง
 - $\frac{1}{5}$ ถ้วยตวง
- ส่วนผสมใดที่ทำให้โดนัทจืดมีความชุ่มฉ่ำ อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม
 - ไข่ไก่
 - ไขมัน
 - นมสด
 - แป้งสาลี
- น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจืด
 - น้ำตาลทรายชนิดละเอียด
 - น้ำตาลไอซิ่ง
 - น้ำตาลทรายแดง
 - น้ำตาลปีก
- ใช้ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำโดนัทจืด



- ก. ไข่เป็ด
- ข. ไข่ไก่
- ค. ไข่นกกระทา
- ง. ไข่เยี่ยวม้า

7. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำขนมโดนัทจิ๋ว

- ก. เตาอบแก๊สและขนม
- ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง
- ค. แป้งสาลีและไข่ไก่
- ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

8. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว

ก.



ข.



ค.



ง.



7

9. โดนัทแบ่งได้ 2 ประเภท ข้อใดคือประเภทของโดนัท

- ก. โดนัทยีสต์ และ โดนัทเค้ก
- ข. โดนัทยีสต์ และ โดนัทคูกี้
- ค. โดนัทเค้ก และ โดนัทคูกี้
- ง. โดนัทเค้ก และ โดนัทพาย

10. โดนัทจิ๋วไข่ เรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

- ก. โดนัทจิ๋วเนย
- ข. สปันจ์โดนัทจิ๋ว
- ค. ชิฟฟอนโดนัทจิ๋ว
- ง. โดนัทจิ๋วช็อกโกแลต



3.

ใบความรู้ ที่ 1

เรื่อง โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว



โดนัทหมายถึง

โดนัท (อังกฤษ: Doughnut, Donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และ โดนัทเค้ก



โดนัทยีสต์



โดนัทเค้ก

ภาพที่ 1 โดนัทยีสต์และโดนัทเค้ก

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



กระบวนการผลิต **โดนัทยีสต์**นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจาก **โดนัทเค้ก** จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆลงไป เพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ กล้วยน้ำว้าตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีส้นต่างๆ

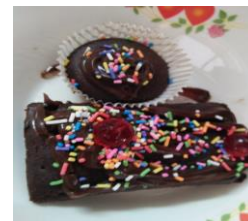
ปัจจุบันโดนัทเป็นที่นิยมอย่างมาก โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น สามารถหาซื้อได้ตั้งแต่บนห้างสรรพสินค้าจนถึงตลาดนัด ราคาขายแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่



โดนัทเค้กแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1.เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก (Batter cake)

เป็นเค้กที่มีปริมาณไขมันสูง
การขึ้นฟูเกิดจากผงฟูและอากาศที่ได้จากการตีเนย
โดยเมื่อไขมันจะเก็บฟองอากาศเอาไว้
และเมื่อได้รับความร้อนจากเตาอบ
ผงฟูจะทำให้เกิดก๊าซและฟองอากาศ จะขยายตัวทำให้เค้กขึ้นฟู
เค้กประเภทนี้ได้แก่ **เค้กกล้วยหอม** **เค้กผลไม้**



2. เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก (Foam cake)

เป็นเค้กที่มีไข่ในปริมาณสูง
การขึ้นฟูของเค้กขึ้นกับการขยายตัวของฟองอากาศที่ได้จากการตีไข่
และขยายตัวเมื่อนำเข้าอบ
เค้กประเภทนี้เนื้อจะเบาและไม่อยู่ตัวเหมือนประเภทแรก
การทำจึงต้องระมัดระวัง เค้กประเภทนี้ได้แก่ **แฮมโรล**
สปันจ์เค้ก เป็นต้น



3. ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon cake)

เป็นเค้กที่มีลักษณะรวมของเค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก
และไข่เป็นส่วนผสมหลัก เค้กชนิดนี้ทำโดยเค้กไข่ขาว
และไข่แดง ลักษณะ โครงสร้างของเค้กชนิดนี้จะละเอียด
เหมือนเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก และมีเนื้อเป็นมันเงา
เหมือนเค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก
ต่างกันที่ใช้น้ำมันพืชผสมแทนเนย และต่างกันที่ วิธีการผสมด้วย
เช่น **ชิฟฟอนโรล** **คัสตาร์ดชิฟฟอนเค้ก** เป็นต้น



ภาพที่ 2 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจีวไม่จีว

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558

อุปกรณ์ในการทำขนมโดนัทจิ๋วไม่จืด



1. อุปกรณ์ขนาดเล็ก

ที่ร่อนแป้ง ใช้ร่อนแป้งชนิดละเอียด 	ถ้วยตวงของแห้ง ใช้ตวงส่วนผสมที่เป็นของแห้ง มี 4 ขนาด คือ 1 ถ้วย, 1/2 ถ้วย, 1/3 ถ้วย และ 1/4 ถ้วย 
ตราชั่ง ใช้ชั่งส่วนผสมให้ได้น้ำหนักตามต้องการ 	ช้อนตวง ใช้ตวงส่วนผสมที่มีปริมาณน้อยๆตวงได้ทั้งของแห้งและของเหลว 

ภาพที่ 3 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



1. อุปกรณ์ขนาดเล็ก (ต่อ)

พายยาง-พายไม้

ใช้ปาด ตะล่อม และคนส่วนผสม



อ่างผสม/ตะกร้อมือ

ใช้ตีไข่ให้ขึ้นฟู หรือผสมของเหลวต่างๆ



2. อุปกรณ์ไฟฟ้า

แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว

พิมพ์โดนัทจิ๋ว หรือ

ถาดหลุม ใช้สำหรับทำเค้กกระทงหรือมัฟฟิน
มีหลายขนาดให้เลือก



เครื่องผสมอาหาร

เป็นเครื่องที่ใช้ตีผสมให้เข้ากัน โดยมีหัวตีเป็น

เป็นตัวคนผสม จะมีหัวตีอยู่ 3 แบบ คือ

หัวตีใบไม้ สำหรับตีครีม

หัวตีตะกร้อ สำหรับตีไข่กับน้ำตาล

หัวตีตะขอ สำหรับนวดแป้ง



ภาพที่ 4 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจิ๋วไม้จิ๋ว



วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

	แป้งาลิอเนกประสงค (All Purpose Flour) าที่ของแป้งาลิ วยทำให้เกิดโครงสร้างแก่ผลิตภัณฑ าให้ขนมอบสุกแล้วคงรูป
	แป้งเค้กร่อน ริมาณโปรตีนต่ำ เป็นแป้งที่มีความ นุ่ม เนียน เบา ราคา ที่สุด ใช้ทำเค้กโดยเฉพาะ
	ผงฟู น้ำที่ทำให้เกิดฟองอากาศในขนม มีหน้าที่ ทำให้เกิดฟองอากาศในขนมเนื้อขนมเบา ขนมขึ้นฟู ความนุ่มเนียนของผงฟูมีผลต่อผลิตภัณฑการขึ้นฟูของขนม
	นมผง ีความเข้มข้นกว่านมสด 2 เท่า เวลาใช้จะผสมน้ำ

ภาพที่ 5 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว



วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจิ๋วไม่จืด(ต่อ)

เกลือป่น



เกลือธรรมดา (Normal Salts) ได้แก่
โซเดียมคลอไรด์ โซเดียมคาร์บอเนต
และ โซเดียมซัลเฟต

นมสดชนิดจืด



ช่วยให้ความมัน กลิ่น รส
และช่วยให้ผิวนอกของขนมเกิดสี

เนยสดชนิดจืด



สูตรการผลิตขนมอบอาจมีการใช้ไขมันแตกต่างกันไป
ขึ้นอยู่กับลักษณะของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ไข่ไก่



ไข่แดงจะช่วยให้ปริมาตรของผลิตภัณฑ์ ขึ้นฟู
ช่วยให้การตีเนยเป็นไปได้ง่ายขึ้น
ช่วยให้การตีเนยเป็นไปได้ง่ายขึ้น

ภาพที่ 6 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการโดนัทจิ๋วไม่จืด



วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด* (ต่อ)

	น้ำตาลทราย ให้ความหวานแก่ผลิตภัณฑ์ ช่วยในกระบวนการตีครีม การขึ้นฟูในขั้นตอนการผสม
	วานิลลา ช่วยให้มีกลิ่นหอม และแต่งกลิ่น
	ท็อปปิ้งชนิดต่างๆ ผลไม้แห้งชนิดต่างๆ เช่น ลูกเกด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เกล็ดน้ำตาลใช้สำหรับ ตกแต่งหน้าโดนัท

ภาพที่ 7 วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด



ส่วนผสมการทำโดนัทจิ๋ว*ไม่จิ๋ว



- | | | |
|-------------------------|-----|----------|
| ➤ แป้งาลือเนกประสงคร้อน | 2 | ถ้วย |
| ➤ แป้งเค้กร้อน | 1 ¼ | ถ้วย |
| ➤ ผงฟู | ½ | ช้อนโต๊ะ |
| ➤ นมผง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| ➤ เกลือป่น | ¼ | ช้อนชา |
| ➤ นมสดชนิดจืด | ½ | ถ้วย |
| ➤ เนยสดชนิดจืด | 1 ¼ | ถ้วยตวง |
| ➤ ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| ➤ ไข่แดง | 1 | ฟอง |
| ➤ น้ำตาลทราย | ½ | ถ้วย |
| ➤ วานิลลา | 2 | ช้อนชา |
| ➤ *****ท็อปปิ้งต่างๆ | | |



ขั้นตอน...และวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

คำชี้แจง ปฏิบัติการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋วตามลำดับขั้นตอน และคำแนะนำที่กำหนดได้ภาพ

	
1. ร่อนแป้งกับผงฟู	2. ตวงส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้
	
3. ตีเนยให้ขึ้นฟู	4. ใส่น้ำตาลทรายลงไปตีให้เข้ากัน

ภาพที่ 8 ขั้นตอนและวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



ขั้นตอน...และวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด (ต่อ)



5. ใส่ไข่ลงไปตีในส่วนผสม



6. คนให้เข้ากัน



7. ค่อยๆใส่แป้งลงไป 1 ส่วน 3



8. ใส่นมสดลกับแป้ง และจบลงที่แป้ง

ภาพที่ 9 ขั้นตอนและวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



ขั้นตอน..และวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด (ต่อ)



9.วอร์มเตาให้ร้อน ทาเนยเพื่อป้องกันการติดแม่พิมพ์

10.หยอดแป้ง เก็บบเต็มหลุม



11. หยอดแป้ง เก็บบเต็มหลุม

12. คอยดูไฟที่เครื่อง

ภาพที่ 10 ขั้นตอนและวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



ขั้นตอน..และวิธีการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว (ต่อ)



13. พอขนมสุกตักออกมาใส่จาน



14. พักขนมไว้ให้เย็น



15. ขนมเย็นแล้วใส่กล่องปิดฝา



16. นำมาจัดใส่จานเตรียมนำเสนอ

ภาพที่ 11 ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋ว

ที่มา : มณิศร สมใจสระแก้ว, 2558



เทคนิคการทำโดนัทจิ๋วไม่จืด

1. ควรร่อนแป้งทุกครั้งก่อนชั่งหรือตวงเพื่อให้อากาศเข้าแทรกระหว่างเนื้อแป้งทำให้แป้งฟูและเบา
2. เนย ต้องนำออกจากตู้เย็นก่อนนำมาใช้ แต่ไม่ควรนำไปตั้งไฟเพื่อเร่งให้อ่อนตัวเร็วขึ้นเพราะจะทำให้เนยสลดละลายและเหลวเกินไปซึ่งไม่สามารถตีให้ขึ้นฟูได้
3. เค้กที่มีปริมาณน้ำตาลสูง ควรตีแป้งกับเนยก่อนจึงเติมส่วนผสมอื่นๆ สำหรับน้ำตาลทรายควรละลายในส่วนผสมของของเหลวก่อนจึงเติมลงในส่วนผสมที่เหลือเพราะจะทำให้เปลือกขนมที่อบแล้วนุ่มขึ้น
4. การตีส่วนผสมควรใช้พายยางปาดข้างอ่างผสมและที่ตีเสมอๆ เพื่อช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ง่ายขึ้นนอกจากนี้ควรหยุดเครื่องตีก่อนจึงใช้ พายปาดทุกครั้ง
5. การเติมไข่หรือส่วนผสมที่เป็นของเหลวควรค่อยๆ เติมนลงไปทีละน้อยหรือแบ่งเติมไปทีละส่วน ไม่ควรใส่หมดในทีเดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันแยกตัวออกจากส่วนผสม
6. การผสมเค้กช่วงสุดท้าย เป็นการผสมนมหรือของเหลวอื่นสลับกับแป้งป้องกันการแยกตัวของไขมัน เพื่อให้แป้งดูดซึมน้ำของเหลวบางส่วนไว้
7. ไข่ไก่ที่เหมาะสมในการทำขนมเค้กควรเป็นไข่ไก่สด และต้องไม่แช่ตู้เย็น
8. การทำเค้กชนิดไข่เป็นหลัก ตะล่อมแป้งให้เข้ากันทีละน้อย เพราะจะทำให้แป้งค่อยๆ ดูดซึมน้ำของเหลวและไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้ผสมกันได้ดีมากขึ้น



ใบกิจกรรมสำหรับนักเรียน

โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

คำชี้แจง ให้นักเรียนปฏิบัติกิจกรรมตามขั้นตอน ดังนี้

1. จัดกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน เลือกประธาน รองประธาน เกรียนิก และ เลขานุการ ดำเนินการวางแผนการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว แบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการ จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว
2. ทำแบบบันทึกกิจกรรม ใบงานที่ 1 อธิบายขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว
3. ปฏิบัติกิจกรรมการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋วตามขั้นตอนในเอกสารประกอบการเรียน เล่มที่ 4 เรื่อง โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว
4. ทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณที่ปฏิบัติงาน และจัดเก็บอุปกรณ์
5. ทำแบบบันทึกกิจกรรม ใบงานที่ 2
6. นำผลงานที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว จัดแสดงที่โต๊ะแสดงผลงาน
7. นักเรียนทุกคนชิมรสชาติโดนัทจิ๋วไม่จิ๋วของแต่ละกลุ่ม แล้วร่วมกันอภิปรายและ แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานของนักเรียนแต่ละกลุ่ม



ใบกิจกรรม

อ่านคำชี้แจงเข้าใจแล้วช่วยกัน ลงมือปฏิบัติในใบกิจกรรมนะคะ

รายชื่อสมาชิกในกลุ่ม

1.ประธาน
2.รองประธาน
3.เหรัญญิก
4.สมาชิก
5.สมาชิก
6.เลขานุการ

การวางแผน/แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ

ชื่อ-สกุล	งานที่ได้รับมอบหมาย
1.....	
2.....	
3.....	



--	--

การวางแผน/แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ (ต่อ)

4.....	
5.....	
6.....	



แบบฝึกกิจกรรมโดนต์จิ๋วไม่จิ๋ว ใบงานที่ 1

อธิบายขั้นตอนการทำโดนต์จิ๋วไม่จิ๋ว

ชื่อ/นามสกุล.....ห้อง.....เลขที่.....

1. อุปกรณ์

.....

2. ส่วนผสม

.....

3. วิธีทำ

.....



แบบฝึกกิจกรรมโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว ใบงานที่ 1

คำชี้แจง

นำอักษรทางขวามือไปเติมลงใน ซ้ายมือให้สัมพันธ์กัน

1.....		ก. หยอดแป้ง เกือบเต็มหลุม
2.....		ข. ใส่น้ำตาลทรายลงไปดีให้เข้ากัน
3.....		ค. ตวงส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้
4.....		ง. พักขนมไว้ให้เย็น
5.....		จ. ร่อนแป้งกับผงฟู



แบบทดสอบหลังเรียน



กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

เรื่อง เบเกอรี่เพื่ออาชีพ

เล่มที่ 4 โฉนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

เวลา 10 นาที



ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และทำเครื่องหมายกากบาท (x)

ลงในกระดาษคำตอบ (10 คะแนน)

1. อุปกรณ์ในข้อใดคือแม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว

ก.



ข.



ค.



ง.

2. น้ำตาลชนิดใดที่นิยมใช้ในการทำโดนัทจิ๋ว

ก. น้ำตาลทรายชนิดละเอียด

ข. น้ำตาลทรายแดง

ค. น้ำตาลไอซิ่ง

ง. น้ำตาลปีก

3. ข้อใดคือวัตถุดิบในการทำขนมโดนัทจิ๋ว

ก. เตาอบแก๊สและนม

ข. ถ้วยตวงและช้อนตวง

ค. แป้งสาลีและไข่ไก่

ง. น้ำมันพืชและอ่างผสม

4. ข้อใดไม่ใช่ขนาดของถ้วยตวง

ก. 1/4 ถ้วยตวง



- ข. 1 / 3 ถ้วยตวง
- ค. 1 / 2 ถ้วยตวง
- ง. 1/5 ถ้วยตวง

5. โฉนทจิ๋วไข่ เรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร

- ก. โฉนทจิ๋วเนย
- ข. สปันจ์โฉนทจิ๋ว
- ค. ชิฟฟอนโฉนทจิ๋ว
- ง. โฉนทจิ๋วช็อกโกแลต

6. ข้อใดคือขั้นตอนแรกของการทำโฉนทจิ๋ว

- ก. นำแป้งโฉนทจิ๋วเทใส่แม่พิมพ์โฉนทจิ๋ว
- ข. เทนมสลับกับแป้ง และจบที่แป้ง
- ค. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
- ง. ใส่ไข่ไก่ที่ละลาย

7. ไข่ชนิดใดนิยมนำมาใช้ในการทำ

โฉนทจิ๋ว

- ก. ไข่เป็ด
- ข. ไข่ไก่
- ค. ไข่เยี่ยวม้า
- ง. ไข่เนกกระทา

8. หัวตีที่ใช้ตีเนยกับน้ำตาล คือหัวตีชนิดใด

- ก. หัวตีรูปตะขอ
- ข. หัวตีรูปใบไม้
- ค. หัวตีรูปตะกร้อ
- ง. หัวตีมือเกี่ยว

9. ส่วนผสมใดที่ทำให้โฉนทจิ๋วมีความชุ่มฉ่ำ
อ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม

- ก. ไข่ไก่
- ข. ไขมัน
- ค. นมสด
- ง. แป้งสาลี

10. โฉนทแบ่งได้ 2 ประเภท ข้อใดคือประเภท
ของโฉนท

- ก. โฉนทยีสต์ และ โฉนทเค้ก
- ข. โฉนทยีสต์ และ โฉนทคุกกี้
- ค. โฉนทเค้ก และ โฉนทคุกกี้
- ง. โฉนทเค้ก และ โฉนทพาย





บรรณานุกรม

- เค้ก พาย พัฟ เพสตรี (2550) กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด
- เบเกอรี่เป็นอาชีพ (2550) .กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด
- เสริมพร ศาตรพันธุ์.(2528). **อาหาร-ขนม**. กรุงเทพฯ: พรวนการพิมพ์.
- โรงเรียนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน(UFM BAKING & COOKING SCHOOL). มปป.
- คัพเค้กและชีสเค้ก (2549) กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด
- ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,2. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพ.
- ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี 3. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์กรุงเทพ.
- ศรธรรม ศีรอด (2550) **ขนมอบเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์วาดศิลป์
- ศรีสมร คงพันธ์ (2548) **เค้กอย่างง่าย**. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด
- ศรีสมร คงพันธ์ (2549) **Home Made Cookies**. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด





เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน

ข้อ	ก่อนเรียน	หลังเรียน
1	ค	ค
2	ค	ก
3	ง	ค
4	ก	ง
5	ก	ข
6	ข	ค
7	ค	ข
8	ก	ค
9	ก	ก
10	ข	ก



เคล็ดลับ...แบบฝึกกิจกรรมโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว ใบงานที่ 1

อธิบายขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

ชื่อ/นามสกุล.....ห้อง.....เลขที่.....

1. อุปกรณ์ที่ร้อนแป้ง - ถ้วยตวง - ตราชั่ง - ช้อนตวง - พายยาง - อ่างผสม/ตะกร้อมือ
.....แม่พิมพ์โดนัทจิ๋ว - เครื่องผสมอาหาร.....
2. ส่วนผสม แป้งสาลีเอนกประสงค์ - แป้งเค้ก - ผงฟู - นมผง - เกลือป่น
..... - นมสดชนิดจืด - เนยสดชนิดจืด - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - วานิลลา - ท็อปปิ้ง
3. วิธีทำ 1. ร้อนแป้งกับผงฟู..... 2. ตวงส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้
..... 3. ตีเนยให้ขึ้นฟู..... 4. ใส่ น้ำตาลทรายลงไปตีให้เข้ากัน
..... 5. ใส่ไข่ลงไปตีในส่วนผสม..... 6. คนให้เข้ากัน
..... 7. ค่อย ๆ ใส่แป้งลงไป 1 ส่วน 3..... 8. ใส่นมสลับกับแป้ง และจบลงที่แป้ง
..... 9. วอร์มเตาให้ร้อน ทาเนยเพื่อป้องกันการติดแม่พิมพ์
..... 10. หยอดแป้ง เกือบเต็มหลุม..... 11. ใส่ท็อปปิ้ง
..... 12. คอยดูไฟที่เครื่อง ปิดไว้ 2 นาที..... 13. พอขนมสุกตักออกมาใส่จาน
..... 14. พักขนมไว้ให้เย็น..... 15. ขนมเย็นแล้วใส่กล่องปิดฝา
..... 16. นำมาจัดใส่จานเตรียมนำเสนอ.....



เฉลย....แบบฝึกกิจกรรมโดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว ใบงานที่ 2

คำชี้แจง

นำอักษรทางขวามือไปเติมลงใน ซ้ายมือให้สัมพันธ์กัน

1.....จ.....		ก. หยอดแป้ง เกือบเต็มหลุม
2.....ง.....		ข. ใส่น้ำตาลทรายลงไปตีให้เข้ากัน
3.....ช.....		ค. ตวงส่วนผสมทั้งหมดเตรียมไว้
4.....ก.....		ง. พักขนมไว้ให้เย็น
5.....ค.....		จ. ร่อนแป้งกับผงฟู



ตารางสรุปคะแนน

เรื่อง เบเกอร์รี่เพื่ออาชีพ

เล่มที่ 4 เรื่อง โดนัทจิ๋วไม่จิ๋ว

ชื่อ-สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

คะแนนเต็ม 10 คะแนน		
ทดสอบก่อนเรียน	ทดสอบหลังเรียน	ความก้าวหน้า
ระดับคุณภาพ	ระดับคุณภาพ	

เกณฑ์การประเมิน	ระดับคุณภาพ
9 – 10 คะแนน	ดีมาก
7 – 8 คะแนน	ดี
5 – 6 คะแนน	พอใช้
0 – 4 คะแนน	ปรับปรุง



คะแนนการทำแบบทดสอบ

ที่	ชื่อ – สกุล	คะแนนก่อนเรียน (10 คะแนน)	คะแนนหลังเรียน (10 คะแนน)	คะแนนความก้าวหน้า

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน
(.....)



แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียนรายบุคคล

คำชี้แจง

1. ให้ใส่คะแนน 0, 1, 2, 3 ลงในช่องว่างตามการปฏิบัติงานของนักเรียนรายบุคคล
2. เกณฑ์การประเมิน ดังนี้

3 คะแนน หมายถึง	ปฏิบัติในระดับดีมาก	= 13 – 15 คะแนน
2 คะแนน หมายถึง	ปฏิบัติในระดับดี	= 10 - 12 คะแนน
1 คะแนน หมายถึง	ปฏิบัติในระดับพอใช้	= 7 - 9 คะแนน
0 คะแนน หมายถึง	ปฏิบัติในระดับปรับปรุง	= 0 - 6 คะแนน
3. นักเรียนได้คะแนนอยู่ในระดับดี ดีมาก ถือว่าผ่านเกณฑ์

ที่	ชื่อ - สกุล	พฤติกรรมการเรียน					รวม (15 คะแนน)	ผ่าน/ ไม่ผ่าน
		การวางแผนในการทำงาน (3 คะแนน)	ความรับผิดชอบ (3 คะแนน)	ความเอาใจใส่ในการเรียน (3 คะแนน)	ความกระตือรือร้น (3 คะแนน)	การตรงต่อเวลา (3 คะแนน)		

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน
(.....)



รายละเอียดเกณฑ์การให้คะแนนแบบสังเกตพฤติกรรมการเรียนรายบุคคล

ประเด็น การประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน			
	3	2	1	0
การวางแผน ในการทำงาน	มีการวางแผนการทำงานก่อน การปฏิบัติงาน	มีการวางแผน การทำงานก่อน การปฏิบัติงาน เป็นส่วนใหญ่	มีการวางแผน การทำงานก่อน การปฏิบัติงาน บ้าง	ไม่มีการวางแผนใน การทำงาน
ความรับผิดชอบ	มีความรับผิดชอบ ในการทำงาน ทำงานเสร็จ ตามเวลา	มีความรับผิดชอบใ การทำงาน ทำงานเสร็จ ตามเวลา เป็นส่วนใหญ่	มีความรับผิดชอบ ในการทำงาน ทำงานเสร็จ ตามเวลาบ้าง เป็นบางครั้ง	ไม่มีความรับผิดชอบ ในการทำงาน
ความเอาใจ ใส่ ในการเรียน	มีความเอาใจใส่ในการเรียน ตั้งใจฟังเวลา ครูสอน	มีความเอาใจใส่ ในการเรียน ตั้งใจฟังเวลาครูสอน เป็นส่วนใหญ่	มีความเอาใจใส่ ในการเรียน ตั้งใจฟังเวลาครู สอนบ้าง เป็นบางครั้ง	ไม่เอาใจใส่ ในการเรียน ไม่ตั้งใจฟังเวลาครู สอน
ความกระตือ รือร้น	มีความกระตือรือร้น ในการเรียน	มีความกระตือรือร้น ในการเรียน เป็นส่วนใหญ่	มีความกระตือรือ ร้น ในการเรียนบ้าง	ไม่มีความกระตือรือ ร้น ในการเรียน
การตรงต่อ เวลา	ทำงานส่งตรงเวลา และขึ้นเรียนตรงเวลา	ทำงานส่งช้า 5 นาที และขึ้นเรียนช้า 5 นาที	ทำงานส่งช้า 10 นาที และขึ้นเรียนช้า 10 นาที	ไม่ทำงานส่งครู

