

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ...การทำขนมไทย...จำนวน...๑๕...ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง



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 นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน 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 ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์



จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนมไทยและประเภทของชนมไทย | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๒. การทำเปียกปูนกะทิสด | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๓. การทำพุดดิ่งนมสด | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๔. การทำวุ้นกะทิ | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๕. การทำบักขี ทรายรับ-รายจ่าย และการตลาด | จำนวน ๓ ชั่วโมง |



รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	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.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร	๓	-
๒	การทำขนมเปียกปูนกะทิสต	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมเปียกปูนกะทิสตได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมเปียกปูนกะทิสต ๕. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที
๓	การทำขนมพุดดิ่งนมสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมพุดดิ่งนมสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมพุดดิ่งนมสดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมพุดดิ่งนมสด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำขนมพุดดิ่งนมสด ๕. ขั้นตอนการทำขนมพุดดิ่งนมสด ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจากวิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที



ที่	หัวข้อ	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำวุ้นกะทิ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบ ที่ใช้ในการทำวุ้นกะทิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำวุ้นกะทิได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำ ความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบ อาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำวุ้นกะทิ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของวุ้น กะทิ ๕. ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา ใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจาก วิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที
๕	การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย และการตลาด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการตลาด	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย ๒.ความรู้เกี่ยวกับการตลาด	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา ใบความรู้ ๒.ฟังบรรยายจาก วิทยากร ๓. ให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ	๑ ชม.	๒ ชม.

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน 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 การสังเกตพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน 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
(นายสินะวัตร เศษศรี)
ครูชำนาญการ


ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวปริยรัตน์ พวงนาค)
ประธานกรรมการสถานศึกษา


ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายโมนัย โรปรรัมย์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกาบเชิง
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอกาบเชิง



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร.....การทำขนมไทย.....จำนวน.....๑๕..... ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

เวลา.....ถึงเวลา.....

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๓			<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยและประเภทของขนมไทย</p> <p>๑.ขนมไทยชนิดต่างๆ</p> <p>๒. วัตถุประสงค์</p> <p>๓.การเลือกซื้อและเก็บรักษา</p> <p>๔.เทคนิคการทำขนมไทย</p>	<p>- วิทยาการบรรยาย</p> <p>- ใบความรู้</p>	<p>- เอกสารใบความรู้</p>	<p>- การสังเกต</p> <p>- แบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>- การมีส่วนร่วม</p>
๔-๖			<p>การทำเปียกปูนกะทิสต</p> <p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเปียกปูนกะทิสต</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำเปียกปูนกะทิสต</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำเปียกปูนกะทิสต</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>- วิทยาการบรรยาย</p> <p>- ใบความรู้</p>	<p>- เอกสารใบความรู้</p> <p>- อุปกรณ์การทำเปียกปูนกะทิสต</p>	<p>- การสังเกต</p> <p>- แบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>- การมีส่วนร่วม</p>
๗-๙			<p>การทำพุตติ้งนมสด</p> <p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพุตติ้งนมสด</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของการทำพุตติ้งนมสด</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำพุตติ้งนมสด</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>- วิทยาการบรรยาย</p> <p>- ใบความรู้</p>	<p>- เอกสารใบความรู้</p> <p>- อุปกรณ์การทำพุตติ้งนมสด</p>	<p>- การสังเกต</p> <p>- แบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>- การมีส่วนร่วม</p>



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑๐-๑๒			การทำวันกะทิ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวันกะทิ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของวันกะทิ ๕. ขั้นตอนการทำวันกะทิ ๖. วิธีการเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ - อุปกรณ์การทำวันกะทิ	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม
๑๓-๑๕			๑. การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๒. เรื่องการตลาด	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ - อุปกรณ์การทำวันกะทิ	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

()

()

วิทยากร

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

()

()

ผู้อำนวยการ.....



“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. งาขาวคั่ว ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ ๑ : ผสมวัตถุดิบต่างๆ

- ใส่แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันลงในถ้วยผสม แล้วเทน้ำใบเตยลงไปเพียงครึ่งหนึ่งก่อน แล้วคนให้เข้ากันกับแป้ง เสร็จแล้วจึงเทน้ำใบเตย น้ำปูนใส น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลทรายขาวลงไปคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน อ่านต่อได้ที่

ขั้นตอนที่ ๒ : กวนแป้ง

- เทแป้งใส่กะทินำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนอ่อน ในขณะที่ขนมอยู่บนกะทิจะต้องหมั่นคนตลอดเวลาอย่าให้แป้งจับตัวเป็นก้อนหรือติดกะทิ คนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมข้นหนืดและแป้งเริ่มสุกใสแล้วจึงปิดเตา พักให้เย็นลง อ่านต่อได้ที่

ขั้นตอนที่ ๓ : ทำกะทิลาด + เสิร์ฟ

- เทกะทิ แป้งข้าวเจ้า และเกลือป่นลงในหม้อ คนจนไม่มีแป้งจับตัวเป็นเม็ดแล้ว จึงนำขึ้นตั้งเตาให้กะทิเดือด

- ตักขนมเปียกปูนเสิร์ฟในถ้วย ราดกะทิแล้วโรยด้วยงาขาวคั่ว

*******ข้อควรระวัง... ในระหว่างกวนแป้งจะต้องระวังไม่ให้ไฟแรงจนเกินไปเพราะจะทำให้แป้งไหม้ได้**



การทำพุดดิ้งนมสด



วัสดุอุปกรณ์

๑. นมสดจืดเมจิ ๔๐๐ กรัม
๒. นมข้นหวานคาร์เนชั่น ๔๐ กรัม
๓. นมข้นจืดคาร์เนชั่น ๑๐๐ กรัม
๔. น้ำเปล่า ๑๐๐ กรัม
๕. ผงวุ้น ๑๐๐ % ตราคุณกัลยา ๕ กรัม

วิธีทำ

๑. ตวงส่วนผสมทั้งหมด ลงในชามผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน กรองผ่านกระชอน๑รอบ ใส่ลงในหม้อต้ม
๒. นำส่วนผสมในหม้อตั้งไฟกลาง หมั่นคนตลอด จนส่วนผสมเดือดดี คนจนส่วนผสมเนียนและเย็นลงเล็กน้อย ตักใส่ภาชนะที่ต้องการ พักให้เย็นสนิท จึงนำไปแช่เย็น
๓. ตกแต่งหน้าด้วยซอสตามต้องการง่ายมากๆ เพียงเท่านี้ก็ได้อพุดดิ้งนมสด อร่อยๆ แล้ว



การทำขนมวุ้นกะทิ



ส่วนผสม

วุ้นผง ๑ ซอง

น้ำตาลทราย ๑.๖ กก.

มะพร้าวขูดขาว ๑.๕ กก.

แป้งทองหยอด ๑ ซ้อนโต๊ะ

เกลือป่น

วิธีทำ

นำวุ้นละลายน้ำ ๖ กก. ตั้งไฟพร้อมใส่น้ำตาลทรายเคี่ยวนานประมาณ ๒๐ นาที เทลงในถาดที่เตรียมไว้ให้เหลือไว้ประมาณ ๑/๓ นำมะพร้าวขูดขาว ๑.๕ กก. มาคั้นน้ำให้ได้ ๙ ซีด เติมแป้งทองหยอด ๑ ซ้อนโต๊ะ เกลือป่นเล็กน้อย ยกขึ้นตั้งไฟคนจนข้น แล้วนำตัววุ้นส่วนที่เหลือ ๑/๓ ใส่ในส่วนกะทิ พอเดือดให้เทลงบนตัววุ้น หน้ากะทิจะลอยขึ้นอยู่บนตัววุ้น รอให้เย็นตัดขายได้

