



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำแคบหมู
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการทำแคปหมูเล่มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ประกอบหลักสูตรการเรียน การสอน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินกิจกรรมในการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบกับพัฒนาครูให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างมีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้ โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำเป็นรูปเล่มหวังว่าเอกสารหลักสูตรการทำแคปหมู เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

หลักสูตรการทำแคบหมู

๑

เนื้อหาหลักสูตร

๒

โครงสร้างหลักสูตรการทำแคบหมู

๔

แบบทดสอบก่อนเรียน

๖

ใบความรู้

๘

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

๑๐

แบบทดสอบหลังเรียน

๑๑

หลักสูตร การทำแคบหมู

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็น

แคบหมู เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทย การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้เป็นของฝากเมืองเหนือ ที่มีคุณค่าทั้งผู้ให้และผู้รับ เป็นผลผลิตจากการนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอด จนได้ลักษณะกรอบ พอง มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม ใช้รับประทานเป็นอาหารประเภทเครื่องเคียงกับน้ำพริกเมืองเหนือและแกงคั่วต่างๆ แคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอด จนได้ลักษณะพอง กรอบ แคบหมูเป็นอาหารสำเร็จรูปชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องนำหนังหมูมาผ่านการทำให้พองตัว การบริโภคแคบหมูอาจทำได้หลายรูปแบบ เช่น ชาวไทยในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนืออาจนำมาบริโภคในรูปของอาหารคาว ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริกต่าง ๆ หรือรับประทานร่วมกับขนมจีนน้ำเงี้ยว ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของชาวไทยภาคเหนือ นอกจากนี้ยังสามารถนำแคบหมูมาบริโภคเป็นกับแกล้มสำหรับเครื่องดื่ม ประเภทสุราหรือเบียร์ การผลิตแคบหมูโดยทั่วไปจะเริ่มจากการเปลี่ยนคอลลาเจน ซึ่งเป็นโปรตีน ส่วนใหญ่ในหนังหมูโดยเฉพาะบริเวณหนังชั้นในให้เป็นเจลาติน ซึ่งเป็นโครงสร้างที่สามารถกักเก็บความชื้นเอาไว้ภายใน การเปลี่ยนคอลลาเจนเป็นเจลาตินนี้ จะต้องใช้ความร้อนขึ้น เช่น การต้มหนังหมูในน้ำเดือดจนหนังหมูเหล่านั่นสุก ต่อมาจะต้องทำให้ผิวหน้าของหนังหมูเกิดความแข็งขึ้น โดยการเคี่ยวหนังหมูในกระทะที่อุณหภูมิไม่สูงมากนัก นอกจากนี้การเคี่ยวยังเป็นการลดความชื้นของหนังหมูลงอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้หนังหมูมีความชื้นภายใน ที่เหมาะสมสำหรับการพองตัว การทำให้ผิวหน้าของหนังหมูมีความแข็งเพียงพอที่สามารถทนต่อแรงดันที่เกิดขึ้น ในขณะทอดให้พองตัว ทำให้โครงสร้างของแคบหมูไม่ยุบตัวลงมากในระหว่างการทอดให้พองตัว นอกจากนี้ การทำให้ผิวหน้าของหนังหมูแข็งตัวอย่างพอเหมาะ จะมีผลต่อความกรอบของแคบหมูด้วย ผู้ผลิตแคบหมู บางรายอาจนำหนังหมูที่ผ่านการต้มให้สุกแล้วมาผึ่งแดดให้แห้งก่อนการเคี่ยว เพราะเจลาตินที่เกิดขึ้นในระหว่างการต้มหนังหมูนั้น มีลักษณะเหนียวเมื่อมีความชื้นสูง แต่ความเหนียวของเจลาตินจะลดลงเมื่ออยู่ในสภาพที่มีความชื้นต่ำและการทำให้หนังหมูแห้งลงก่อนการเคี่ยว จะเป็นการป้องกันการกระเด็นของน้ำมันในขณะเคี่ยว ได้เป็นอย่างดี เมื่อเคี่ยวจนผิวหน้าของหนังหมูแข็งตัวแล้ว จะนำหนังหมูไปทอดให้พองตัวในน้ำมันที่ร้อนจัด เพราะในขณะทอดจะทำให้ไอน้ำที่ถูกกักไว้ในเจลาตินเกิดการขยายตัวอย่างรวดเร็วและเกิดแรงดันขึ้นภายในหนังหมู ทำให้หนังหมูพองตัวได้

ด้วยเหตุนี้ จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำแคบหมูขึ้น เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมเรียนรู้ฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชน สามารถนำความรู้ ทักษะไปใช้ในการพัฒนาตนเอง และประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแคบหมู
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแคบหมู
๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแคบหมู
๔. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของ ชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทําลั้วยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการการทำแคบหม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแคบหม	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำแคบหม ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำแคบหม ๑.๑ บอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ใน การประกอบอาชีพได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ – การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD /หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ จบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ช.ม.

โครงสร้างหลักสูตรการการทำแคบหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแคบหมู	๒ ๑. ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำแคบหมู ๒.๒ สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัยได้ ๒.๓ สามารถคัดเลือก วัสดุวัตถุดิบ อุปกรณ์ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๔ สามารถคำนวณ วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการ นำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำแคบหมู ๔. การฝึกทักษะการทำแคบหมู	๒.๑ ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำแคบหมู ๒.๒ ใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่าง ถูกต้อง และปลอดภัย ๒.๓ คัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๓ คำนวณ วัสดุอุปกรณ์ และ ค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมา เพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือก ซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำแคบหมู ๔. การฝึกทักษะการทำแคบหมู	- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การฝึกปฏิบัติจริง	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD /หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ช.ม.

แบบทดสอบก่อนเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาแคบหมู

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ข้อใดคือส่วนประกอบหลักในการทำแคบหมู?

- ก. หนังหมู
- ข. เกลือ
- ค. ผงชูรส
- ง. ซีอิ๊วขาวหรือดำ

๒. วัตถุดิบหลักในการทำแคบหมูคืออะไร

- ก. หนังหมู
- ข. เนื้อหมู
- ค. มันหมู
- ง. กระดูกหมู

๓. เทคนิคการเลือกหนังหมูคือข้อใด

- ก. หนังหมูควรเป็นหนังหมูที่ได้จากข้างลำตัว
- ข. หมูควรจะมีอายุระหว่าง ๓ - ๖ เดือน
- ค. ไม่มีสีซีดคล้ำ
- ง. เป็นหนังหมูใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด

๔. การหันหนังหมูเป็นชิ้นขนาดใดก่อนทอด

- ก. ชิ้นเล็กมาก
- ข. ชิ้นใหญ่
- ค. ชิ้นยาวและบาง
- ง. ชิ้นพอดีประมาณ ๑-๒ ซม.

๕. ทำไมต้องต้มหนังหมูก่อนทอด

- ก. เพื่อให้หนังหมูนุ่มขึ้น
- ข. เพื่อให้ทอดแล้วพองกรอบ
- ค. เพื่อให้รสชาติอร่อยขึ้น
- ง. เพื่อล้างไขมันออก

๖. การเก็บรักษาแคบหมูให้กรอบนานควรทำอย่างไร

- ก. ใส่กล่องพลาสติกปิดสนิท
- ข. ใส่ถุงซิปล็อกและเก็บในที่แห้ง
- ค. ใส่ในภาชนะโลหะแล้วนำเข้าตู้เย็น
- ง. แช่แข็งเพื่อรักษาความกรอบ

๗. ขั้นตอนการทำแคบหมูคืออะไร

- ก. ทอดในน้ำมันร้อน
- ข. ต้มในหนังหมูก่อน
- ค. คลุกหนังหมูกับเครื่องปรุง
- ง. แช่หนังหมูในน้ำเกลือ

๘. วิธีทำให้แคบหมูกรอบและพองตัวดีควรทำอย่างไร

- ก. ใช้น้ำมันน้อย
- ข. ใช้ไฟแรงตลอดเวลา
- ค. ทอด ๒ ครั้ง
- ง. ทอดในน้ำเดือดก่อน

๙. ข้อควรระวังในการทำแคบหมูคืออะไร

- ก. ใช้น้ำมันร้อนเกินไป
- ข. ใช้วัตถุดิบเสีย
- ค. ระวังอันตรายจากความร้อน
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. แคบหมูนิยมรับประทานคู่กับอาหารชนิดใด

- ก. ข้าวเหนียวและน้ำพริกหนุ่ม
- ข. ก๋วยเตี๋ยวและน้ำจิ้มซีฟู้ด
- ค. ขนมปังและเนยถั่ว
- ง. ซุปข้าวโพด

เฉลย

- ๑. ง
- ๒. ก
- ๓. ง
- ๔. ง
- ๕. ข
- ๖. ข
- ๗. ข
- ๘. ค
- ๙. ง
- ๑๐. ก

ใบความรู้
หลักสูตรการทำแคบหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

แคบหมู เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทย การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้เป็นของฝากเมืองเหนือ ที่มีคุณค่าทั้งผู้ให้และผู้รับ เป็นผลผลิตจากการนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอด จนได้ลักษณะกรอบ พอง มีกลิ่นหอมรสชาติกลมกล่อม ซึ่งสามารถทำได้ง่ายๆ ที่บ้าน ขั้นตอนการทำแคบหมูอาจมีดังนี้

วัตถุดิบ

๑. หนังหมู ๑๐ กิโลกรัม
๒. เกลือ ๑๑/๔ ถัง ถูละลาย ๑๐๐ กรัม
๓. ผงชูรส ๔ ช้อนโต๊ะ
๔. ซีอิ้วขาวหรือดำ ๑ ช้อนโต๊ะ

แคบหมูที่ทำจากหนังหมูนี้ยังแยกออกได้เป็นหลายลักษณะ คือ

๑. แคบหมูไร้มัน ทำจากหนังหมูล้วน ๆ เป็นแผ่นขนาด ๒×๔ นิ้ว ส่วนมากนิยมนำมาประกอบอาหาร เช่น ทำกระเพาะปลา ต้มยำ อาหารประเภทยำต่าง ๆ เช่น ยำแคบหมู ยำใหญ่ เป็นต้น มีจำหน่ายทั่วไปในตลาด

๒. แคบหมูติดมันบ้างไม่มากนัก ขนาด ๑ - ๒×๓ - ๔ นิ้ว ลักษณะจะเป็นก้อนกลม ๆ นิยมรับประทาน เป็นเครื่องเคียง ดังได้กล่าวมาแล้ว แคบหมูชนิดนี้เหมาะเป็นของฝาก

ในจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง เชียงราย แคบหมูชนิดนี้นิยมนับรับประทานกันมากและ หาซื้อได้โดยทั่วไป

๓. แคบหมูติดมันและมีเนื้อมัน ส่วนมาก นิยมทำเป็นแผ่นใหญ่ ขนาด ๗×๑๐ นิ้ว ทำจากหนังหมูด้านข้างซีโครง ส่วนมากนิยมทำ ที่จังหวัดตาก น่าน แพร่ ที่อำเภอลอง เป็นต้น แคบหมูชนิดนี้ ไม่นิยมนับรับประทานกันมากนัก เพราะเก็บไว้ไม่ได้นาน

วิธีทำแคบหมูจากหนังหมู

๑. แคบหมู นิยมทำจากหนังหมู เนื่องจาก หนังหมู ราคาถูก หาง่าย
๒. การทำแคบหมู เป็นวิธีการแปรรูปหนังหมู ให้เป็นอาหาร ที่เก็บไว้ได้นาน มีรสชาติอร่อย ทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของหนังหมู ให้มีราคาสูงขึ้นด้วย

การเตรียมทำแคบหมู

การเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการคั่วแคบหมู ประกอบด้วย

๑. กระทะสำหรับทอด ๑ ใบ
๒. กะละมังขนาดกลาง ๒ ใบ
๓. อั้งโล่ หรือเตาไฟขนาดใหญ่ ๑ เต้า
๔. ฟืนหรือถ่านตามสมควร
๕. ปิ๊ปหรือหม้อเคลือบมีฝาปิด ๒ ใบ
๖. ตะหลิวมีด้ามยาว ๑ อัน
๗. กระชอนตักแคบหมูจากกระทะ ๑ อัน
๘. ตะกร้าไม้ไผ่สำหรับพักน้ำมัน ๑ ใบ
๙. トラสังสำหรับซั้งหนังหมูและแคบหมู
๑๐. ถูพลาสติกขนาดต่าง ๆ และยางรัดของ
๑๑. กระดาษซับน้ำมันวิธีทำ

๑. หั่นหนังหมูตามความยาวของลำตัวหมูตลอดชิ้น โดยกำหนด ชิ้นส่วนของ หนังหมู ที่ต้องการหั่นให้ได้ขนาด ๑ - ๑.๕ x ๓ นิ้ว โดยหั่นหนังหมูตามยาว ๓ นิ้ว



๒. จากการหั่นหนังหมูได้ความยาวตามลำตัวหมูกว้าง ๓ นิ้วแล้ว จึงนำหนังหมู ที่หั่นได้มาหั่นเป็นชิ้นเล็กให้มีขนาด ๑ - ๑.๕ นิ้ว ก็จะได้ชิ้นส่วนของ หนังหมู ที่หั่นเสร็จขนาด ๑ - ๑.๕ x ๓ นิ้ว หากจะหั่น ขนาดโตกว่านี้ ก็ใช้หลักในการหั่น ทำนองเดียวกัน ต่อจากนั้นนำหนังหมูที่หั่นได้ไปล้างน้ำสะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ



เทคนิคในการทอด

เมื่อใส่หนังหมูต้มลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดแล้ว ให้ใช้ตะหลิวโปร่ง คอยกด หนังหมู ที่ลอยขึ้นมา จมลงไปน้ำมันให้มากที่สุด ในขณะเดียวกันก็พยายาม คนพลิกกลับข้างบนลงข้างล่าง และแกว่งตะหลิวโปร่งไปมาสลับกัน เพื่อให้ หนังหมูขยายตัวและได้รับความร้อนจากน้ำมันโดยทั่วกัน ทอดต่อไปจนเห็นว่า แคมหมูพองตลอด ทั้งก้อนและมีสีเหลืองกรอบได้ที่แล้ว จึงตักแคมหมูขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หรือใช้กระดาษซับน้ำมัน ทำการซับน้ำมันอีกครั้งหนึ่งก็ได้ พักทิ้งไว้ให้เย็นเตรียมบรรจุต่อไป



การบรรจุและการเก็บรักษาแคบหมู

แคบหมูเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหนังหมูทอด มีลักษณะกรอบ ฉะนั้นในการ เก็บรักษา ต้องคำนึงถึงการ รักษาคุณค่าทางอาหาร และรสชาติของแคบหมู ให้มีลักษณะกรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ดังนั้น ในการเก็บรักษา จะต้องมิให้ถูกความชื้น โดยการเก็บใส่ภาชนะ ที่มีฝาปิดสนิท และห่อหุ้มแคบหมูด้วยถุงพลาสติก รัดยางยึดให้ แน่น ไม่ให้อากาศเข้าได้ ถ้าจำนวนไม่มาก อาจใส่ถุงพลาสติก รัดปากถุงให้แน่น ด้วยยางรัดของ แล้วนำเก็บ เข้าตู้เย็น จึงจะสามารถเก็บรักษา ไว้หลายวัน โดยคงรสชาติเหมือนเดิม แต่ก็ไม่ควรเก็บไว้นานเกินไป

เคล็ดลับ

๑. ส่วนผสมสำหรับทำขายและส่วนผสมสำหรับทำรับประทาน ในครอบครัว หากประสงค์จะทำแคบหมูจำนวน มากหรือน้อยกว่านี้ ก็ให้เพิ่มหรือลดส่วนผสม ลงตามส่วนที่ต้องการ หากจะทำสำหรับบริโภคในครอบครัว ควร จะใช้หนังหมู ไม่น้อยกว่า ๒ กิโลกรัม มิเช่นนั้นจะได้แคบหมูที่ไม่พองเท่าที่ควร

๒. ถ้าใส่ส่วนผสม ซีอิ๊วมากเกินไป จะมีผลทำให้แคบหมูไม่พอง

๓. ถ้าใช้หนังหมูที่ติดมันมากเกินไป ? นี้จะทำให้แคบหมูพองน้อย

๔. ตามเกณฑ์ปกติ แคบหมูที่ได้จากการทอดหนังหมูจะได้น้ำหนัก ๑ ใน ๓ ของน้ำหนักหนังหมู ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ จำนวน มันที่ติดกับหนังหมูที่ใช้ ในการทำ แคบหมู หากมีมันมากก็ได้ แคบหมูจำนวนน้อยแต่น้ำมัน (เหลว) มากตามส่วน

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาแคบหมู

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ข้อใดคือส่วนประกอบหลักในการทำแคบหมู?

- ก. ถั่วลิสง, น้ำตาล, เกลือ
- ข. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำปลา
- ค. ถั่วลิสง, น้ำตาล, ซีอิ๊วขาว
- ง. ถั่วลิสง, น้ำตาล, น้ำมัน

๒. ขั้นตอนใดสำคัญที่สุดในการทำแคบหมูให้มีรสชาติอร่อย?

- ก. การคั่วถั่ว
- ข. การเคี่ยวน้ำตาล
- ค. การคลุกเคล้าส่วนผสม
- ง. การอบ

๓. เพราะเหตุใดจึงต้องคั่วถั่วก่อนนำมาทำแคบหมู?

- ก. เพื่อให้ถั่วมีกลิ่นหอม
- ข. เพื่อให้ถั่วสุก
- ค. เพื่อให้ถั่วกรอบ
- ง. ถูกทุกข้อ

๔. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเคี่ยวน้ำตาลเพื่อทำแคบหมูคือเท่าใด?

- ก. ไฟอ่อน
- ข. ไฟกลาง
- ค. ไฟแรง
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๕. วิธีการใดช่วยให้แคบหมูมีสีเหลืองสวยงาม?

- ก. ใส่น้ำตาลทรายมาก
- ข. ใส่น้ำตาลปีบ
- ค. เติมน้ำมันพืช
- ง. ใช้ไฟอ่อนในการเคี่ยว

๖. ข้อใดคือวิธีการเก็บรักษาแคบหมูที่ถูกต้อง?

- ก. เก็บในที่แห้งและเย็น
- ข. เก็บในตู้เย็น
- ค. เก็บในที่ชื้น
- ง. เก็บในที่ร้อน

๗. แคบหมูสามารถนำไปประยุกต์ใช้ทำขนมอื่นๆ ได้อีกหรือไม่?

- ก. ไม่ได้
- ข. ได้
- ค. ได้บางส่วน

ง. ไม่แน่ใจ

๘. ข้อใดคือประโยชน์ของการรับประทานแคบหมูในปริมาณที่เหมาะสม?

ก. ให้พลังงาน

ข. บำรุงร่างกาย

ค. ช่วยลดความเครียด

ง. ถูกทุกข้อ

๙. ข้อควรระวังในการทำแคบหมูคืออะไร?

ก. ระวังน้ำตาลไหม้

ข. ระวังถั่วไม่กรอบ

ค. ระวังอันตรายจากความร้อน

ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. นักเรียนคิดว่าการทำแคบหมูเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยหรือไม่?

ก. ใช่

ข. ไม่ใช่

ค. ไม่แน่ใจ

ง. ไม่มีข้อถูก

เฉลย

๑๑. ก

๑๒. ข

๑๓. ง

๑๔. ข

๑๕. ข

๑๖. ก

๑๗. ข

๑๘. ง

๑๙. ง

๒๐. ก