



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำโรตีสกรอบ
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการทำโรตีกรอบ เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบหลักสูตรการเรียน การสอนของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินการในการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาเพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพประกอบกับพัฒนาครูให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างมีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรูปเล่มหวังว่าเอกสารหลักสูตรการทำโรตีกรอบ เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
หลักสูตรการทำโรตีกกรอบ		๑
เนื้อหาหลักสูตร		๑
โครงสร้างหลักสูตรการทำโรตีกกรอบ		๓
แบบทดสอบก่อนเรียน		๔
ใบความรู้		๗
แบบประเมินผลงานผู้เรียน		๘
แบบทดสอบหลังเรียน		๙

หลักสูตรอาชีพ การทำโรตีกรอบ
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่ม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก

ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำไปสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็ไม่ได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

สกร.ตำบล จัดทำหลักสูตรการทำโรตีกรอบเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่ง พัฒนาอาชีพ และการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำโรตีกรอบ

๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจ

ชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การระดมสมอง (Brainstorming)
๓. การอภิปราย (Discussion Method)
๔. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร/แหล่งเรียนรู้ /บุคคลผู้รู้
๒. ภาพประกอบการเรียนการสอนวิธี “การทำโรตีกกรอบ”
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำโรตีกกรอบ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำโรตีกกรอบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างของหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบ อาชีพการทำโรตีกกรอบ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำโรตีกกรอบ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโรตีกกรอบ ได้แก่ ความต้องการของ ตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ โรตีกกรอบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ โรตีกกรอบ ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศ การประกอบอาชีพในรูปแบบ ที่เหมาะสมกับตนเอง	๓๐ นาที	
๒	ทักษะอาชีพการทำโรตีกกรอบ	๒.๑ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำโรตีกกรอบ ๒.๑.๒ การคัดเลือก วัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำโรตีกกรอบ ๒.๒ การทำโรตีกกรอบ	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำ โรตีกกรอบ ๒.๑.๑ การคัดเลือก วัสดุ สำหรับใช้ทำโรตีกกรอบ ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำโรตีกกรอบ ๒.๒ ขั้นการทำโรตีกกรอบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำโรตีกกรอบ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติการทำโรตีกกรอบ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำโรตีกกรอบ ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อนเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาการทำโรตีกรอบ

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

๑. ส่วนผสมหลักของแป้งโรตีกรอบคืออะไร?

- A) แป้งสาลี, ไข่, น้ำตาล
- B) แป้งข้าวเจ้า, กะทิ, เกลือ
- C) แป้งสาลี, น้ำ, เกลือ, น้ำมัน
- D) แป้งมันสำปะหลัง, ไข่, นม

๒. ทำไมต้องพักแป้งโรตีก่อนนำมาทอด?

- A) เพื่อให้แป้งขึ้นฟู
- B) เพื่อให้แป้งนุ่มและยืดหยุ่น
- C) เพื่อให้แป้งมีกลิ่นหอม
- D) เพื่อให้แป้งแห้งกรอบเร็วขึ้น

๓. การรีดแป้งโรตีให้บางมีผลต่ออะไร?

- A) ทำให้โรตีกรอบขึ้น
- B) ทำให้โรตีเหนียวนุ่ม
- C) ทำให้โรตีมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
- D) ไม่มีผลใด ๆ

๔. น้ำมันที่นิยมใช้ทอดโรตีกรอบคืออะไร?

- A) น้ำมันมะกอก
- B) น้ำมันรำข้าว
- C) น้ำมันพืชทั่วไป
- D) น้ำมันงา

๕. วิธีทอดโรตีให้กรอบควรทำอย่างไร?

- A) ใช้ไฟแรงและทอดเร็ว ๆ
- B) ใช้ไฟอ่อนและทอดนาน ๆ
- C) ใช้ไฟปานกลางและทอดจนเหลืองกรอบ
- D) ใช้ไฟแรงแล้วลดไฟอ่อน

๖. การพับแป้งโรตีก่อนทอดมีผลอย่างไร?

- A) ทำให้โรตีกรอบเป็นชั้น ๆ
- B) ทำให้โรตีแข็งขึ้น
- C) ทำให้โรตีอมน้ำมันน้อยลง
- D) ไม่มีผล

๗. โรตี้กรอบมักโรยหน้าด้วยอะไรเพื่อเพิ่มรสชาติ?

- A) น้ำตาลทรายและนมข้นหวาน
- B) ซอสมะเขือเทศและชีส
- C) น้ำปลาและพริกป่น
- D) ซีอิ้วดำและพริกไทย

๘. อุณหภูมิน้ำมันที่เหมาะสมสำหรับทอดโรตี้กรอบคือเท่าไร?

- A) ประมาณ ๑๒๐°C
- B) ประมาณ ๑๖๐-๑๘๐°C
- C) ประมาณ ๒๐๐°C
- D) ประมาณ ๒๕๐°C

๙. หากโรตี้ที่ทอดออกมาอมน้ำมันมาก อาจเกิดจากสาเหตุใด?

- A) ใช้แป้งผัดประเภท
- B) ใช้้ำมันที่เย็นเกินไป
- C) ทอดไฟแรงเกินไป
- D) พักแป้งนานเกินไป

๑๐. วิธีเก็บโรตี้กรอบให้อยู่ได้นานควรทำอย่างไร?

- A) ใส่กล่องปิดสนิทและเก็บในที่แห้ง
- B) ใส่ถุงพลาสติกและแช่ตู้เย็น
- C) ใส่ภาชนะมีฝาปิดแล้วแช่ในน้ำแข็ง
- D) ทิ้งไว้กลางแจ้งให้โดนลม

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

เฉลย: C) แป้งสาลี, น้ำ, เกลือ, น้ำมัน

เฉลย: B) เพื่อให้แป้งนุ่มและยืดหยุ่น

เฉลย: A) ทำให้โรตีสีกรอบขึ้น

เฉลย: C) น้ำมันพืชทั่วไป

เฉลย: C) ใช้ไฟปานกลางและทอดจนเหลืองกรอบ

เฉลย: A) ทำให้โรตีสีกรอบเป็นชั้น ๆ

เฉลย: A) น้ำตาลทรายและนมข้นหวาน

เฉลย: B) ประมาณ ๑๖๐-๑๘๐°C

เฉลย: B) ใช้น้ำมันที่เย็นเกินไป

เฉลย: A) ใส่กล่องปิดสนิทและเก็บในที่แห้ง

ใบความรู้
หลักสูตรการทำโรตีกกรอบ จำนวน ๓ ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

.....

วัตถุดิบ:

๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๕๐๐ กรัม
๒. น้ำเปล่า ๒๐๐ มิลลิลิตร
๓. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๔. ไข่ไก่ ๑ ฟอง
๕. นมข้นหวาน ๒ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ
๗. เนยละลาย ๒ ช้อนโต๊ะ (สำหรับทาแป้ง)
๘. น้ำตาลทราย (สำหรับโรยหน้า)

วิธีทำ:

๑. **เตรียมแป้ง:** ร่อนแป้งสาลีใส่อ่างผสม ใส่เกลือ คนให้เข้ากัน
๒. **ผสมส่วนเปียก:** ตีไข่ไก่ ใส่นมข้นหวานและน้ำเปล่า คนให้เข้ากัน
๓. **นวดแป้ง:** ค่อยๆ เติมส่วนผสมเปียกลงในแป้ง นวดจนแป้งเนียนและไม่ติดมือ (ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที)
๔. **พักแป้ง:** ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมๆ ขนาดเล็ก ทาน้ำมันพืชบางๆ แล้วพักไว้ ๑-๒ ชั่วโมง
๕. **รีดแป้ง:** ใช้ไมรีดแป้งให้บางที่สุดเท่าที่ทำได้
๖. **ทอดให้กรอบ:** ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันเล็กน้อย ทอดแป้งจนเหลืองกรอบ แล้วนำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
๗. **ตกแต่ง:** โรยน้ำตาลทราย หรือราดนมข้นหวานตามชอบ

เคล็ดลับ:

- ยิ่งรีดแป้งบางมาก โรตียิ่งกรอบ
- ใช้น้ำมันร้อนปานกลางเพื่อให้แป้งพองตัวและกรอบทั่ว
- สามารถเพิ่มท็อปปิ้ง เช่น ช็อกโกแลต หรือผงโอวัลติน ได้ตามใจชอบ

ประโยชน์ของโรตีกกรอบ:

- สามารถทำเป็นของว่างหรือของฝาก
- ปรับแต่งรสชาติได้ตามต้องการ
- เก็บไว้ได้นานถ้าเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ-สกุล.....

หลักสูตร.....กลุ่ม.....

คำชี้แจง:ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนด

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้เกณฑ์การจบหลักสูตร จะได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ _____ วิทยากร
(.....)

แบบทดสอบหลังเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาการทำโรตีกอบ

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

๑. ส่วนผสมหลักของแป้งโรตีกอบคืออะไร?

- A) แป้งสาลี, ไข่, น้ำตาล
- B) แป้งข้าวเจ้า, กะทิ, เกลือ
- C) แป้งสาลี, น้ำ, เกลือ, น้ำมัน
- D) แป้งมันสำปะหลัง, ไข่, นม

๒. ทำไมต้องพักแป้งโรตีก่อนนำมาทอด?

- A) เพื่อให้แป้งขึ้นฟู
- B) เพื่อให้แป้งนุ่มและยืดหยุ่น
- C) เพื่อให้แป้งมีกลิ่นหอม
- D) เพื่อให้แป้งแห้งกรอบเร็วขึ้น

๓. การรีดแป้งโรตี้ให้บางมีผลต่ออะไร?

- A) ทำให้โรตีกอบขึ้น
- B) ทำให้โรตี้เหนียวนุ่ม
- C) ทำให้โรตี้มีรสชาติเข้มข้นขึ้น
- D) ไม่มีผลใด ๆ

๔. น้ำมันที่นิยมใช้ทอดโรตีกอบคืออะไร?

- A) น้ำมันมะกอก
- B) น้ำมันรำข้าว
- C) น้ำมันพืชทั่วไป
- D) น้ำมันงา

๕. วิธีทอดโรตี้ให้กรอบควรทำอย่างไร?

- A) ใช้ไฟแรงและทอดเร็ว ๆ
- B) ใช้ไฟอ่อนและทอดนาน ๆ
- C) ใช้ไฟปานกลางและทอดจนเหลืองกรอบ
- D) ใช้ไฟแรงแล้วลดไฟอ่อน

๖. การพับแป้งโรตีก่อนทอดมีผลอย่างไร?

- A) ทำให้โรตีกอบเป็นชั้น ๆ
- B) ทำให้โรตี้แข็งขึ้น
- C) ทำให้โรตี้มน้ำมันน้อยลง
- D) ไม่มีผล

๗. โรตี้กรอบมักโรยหน้าด้วยอะไรเพื่อเพิ่มรสชาติ?

- A) น้ำตาลทรายและนมข้นหวาน
- B) ซอสมะเขือเทศและชีส
- C) น้ำปลาและพริกป่น
- D) ซีอิ้วดำและพริกไทย

๘. อุณหภูมิน้ำมันที่เหมาะสมสำหรับทอดโรตี้กรอบคือเท่าไร?

- A) ประมาณ 120°C
- B) ประมาณ $160-180^{\circ}\text{C}$
- C) ประมาณ 200°C
- D) ประมาณ 250°C

๙. หากโรตี้ที่ทอดออกมาอมน้ำมันมาก อาจเกิดจากสาเหตุใด?

- A) ใช้แป้งผิดประเภท
- B) ใช้้ำมันที่เย็นเกินไป
- C) ทอดไฟแรงเกินไป
- D) พักแป้งนานเกินไป

๑๐. วิธีเก็บโรตี้กรอบให้อยู่ได้นานควรทำอย่างไร?

- A) ใส่กล่องปิดสนิทและเก็บในที่แห้ง
- B) ใส่ถุงพลาสติกและแช่ตู้เย็น
- C) ใส่ภาชนะมีฝาปิดแล้วแช่ในน้ำแข็ง
- D) ทิ้งไว้กลางแจ้งให้โดนลม

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

เฉลย: C) แป้งสาลี, น้ำ, เกลือ, น้ำมัน

เฉลย: B) เพื่อให้แป้งนุ่มและยืดหยุ่น

เฉลย: A) ทำให้โรตีสีกรอบขึ้น

เฉลย: C) น้ำมันพืชทั่วไป

เฉลย: C) ใช้ไฟปานกลางและทอดจนเหลืองกรอบ

เฉลย: A) ทำให้โรตีสีกรอบเป็นชั้น ๆ

เฉลย: A) น้ำตาลทรายและนมข้นหวาน

เฉลย: B) ประมาณ ๑๖๐-๑๘๐°C

เฉลย: B) ใช้น้ำมันที่เย็นเกินไป

เฉลย: A) ใส่กล่องปิดสนิทและเก็บในที่แห้ง