**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

 (สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)

 1.1 ( ) เกษตรกรรม

 1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

 1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

 1.4 ( / ) การแปรรูปอาหาร

 1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

 1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

 1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

 1.8 ( / ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การทำขนมเบเกอรี(ขนมปัง,ชิฟฟอน.คุกกี้)

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางฮาปือเสาะ สาแม

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๗๖/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลเกาะจัน อำเภอมายอ จังหวัดปัตตานี

 รหัสไปรษณีย์ 94140 หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๘๓๙๕๐๑๗๘

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

 นางฮาปือเส๊าะ สาแม ประกอบอาชีพรับจ้าง เมื่อว่างเว้นจากการงานก็จะรวมกลุ่มกับสมาชิกสตรีทำขนมเบเกอรี เช่น คุกกี้ ขนมปัง เค้ก เพื่อเป็นรายได้เสริมและเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน โดยศึกษาการทำขนมจากการฝึกอบรมโครงการเพิ่มประสิทธิภาพองค์กรสตรีและเยาวชน ซึ่งเป็นโครงการตามยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปี ๒๕๕๙ รวมการศึกษาและพัฒนาทักษะด้วยตัวเอง จนมีความชำนาญและเป็นกำลังหลักในการทำขนมของกลุ่ม จนประสบผลสำเร็จและสามารถถ่ายทอดเทคนิค วิธีการ แก่ผู้สนใจได้

**6. วัตถุประสงค์**

 1) เพื่อสร้างรายได้เสริม

 2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

 3) เพื่อสร้างความรักสามัคคีในหมู่บ้าน

**7. วัตถุดิบ** (สำหรับคุกกี้ 40-50 ชิ้น)

 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ร่อนแล้ว 250 กรัม
2. เนยสดจืด 170 กรัม
3. น้ำตาลทรายขาว 140 กรัม
4. ไข่ไก่เบอร์สอง 1 ฟอง
5. นมข้นจืด 45 กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
6. ผงฟู 1 1/2 ช้อนชา
7. เกลือป่น 1/3 ช้อนชา
8. กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

**8. อุปกรณ์**

 1) ถาด

 2) หัวบีบคุกกี้

 ๓) พายยาง,ตะแกรง,ชามผสม

 ๔) เครื่องผสม

 ๕) เตาอบแก๊ส

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

๑ เตรียมถาดอบคุกกี้โดยทาไขมันบางๆบนถาดอบอุณหภูมิในการอบคือ 375F (190C)
 ๒. ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือเข้าด้วยกัน แล้วใส่ชามพักไว้ก่อน
 ๓. ตีเนยสดและน้ำตาลทรายด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมฟูขาวจากนั้นใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาตามลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำให้เข้ากันผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
 ๔. ใส่แป้งลงไปทีละ 1/3 ส่วนแล้วผสมด้วยความเร็วต่ำจนพอเข้ากันจากนั้นเติมแป้งทีเหลือลงไปเรื่อยๆ ผสมให้เข้ากันดี สุดท้ายใส่นมข้นจืดและผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
 ๕. นำส่วนผสมที่ได้ใส่ถุงบีบ บีบคุกกี้ออกมาได้ขนาดกำลังดี บีบคุกกี้ลงบนถาดอบ ให้ห่างกันชิ้นละประมาณ 1 นิ้วค่ะ เพราะจะไปขยายตัวในเตาอบอีก

 **๖.** อบประมาณ 12-15 นาที เอาออกมาวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท แล้วค่อยเก็บใส่กล่องปิดฝาหรือบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย

**10. ข้อพึงระวัง**

 การบีบคุกกี้ต้องบีบด้วยความสม่ำเสมอปริมาณและความหนาเท่าๆกัน ไม่เช่นนั้นขนมจะสุกไม่สม่ำเสมอ

**11. ข้อเสนอแนะ**

 ต้องหมั่นสังเกตรสชาติและคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาใช้เพราะคุณภาพของขนมจะไม่เหมือนกัน

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

 1) คุกกี้กล่องละ ๑๐,๒๐,3๕ บาท (สามารถสั่งได้ทุกวัน)

2) ขนมอื่นๆ เช่น ชิฟฟอน ขนมปัง ขนมเปี๊ยะ คัสตาร์ด (สามารถสั่งได้ทุกวัน)

11. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)



****