



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตยเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบหลักสูตรการเรียน การสอน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินกิจกรรมในการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบกับพัฒนาครูให้มีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างมีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำเป็นรูปเล่มหวังว่าเอกสารหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

หลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
ใบความรู้	๙
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๑
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๒

หลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย จำนวน ๓ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำขนมชั้นใบเตย” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและผู้สนใจโดย มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการ จัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้ และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เป็นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักการที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าทางช่องทางการเผยแพร่และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน
๓. 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 และความต้องการของชุมชน

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

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย อาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษา กำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมชั้นใบเตย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นใบเตย	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมชั้นใบเตย ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นใบเตย ๑.๑ บอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 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.

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมชั้นใบเตย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นใบเตย	๒ ๑. ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมชั้นใบเตย ๒.๒ สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัยได้ ๒.๓ สามารถคัดเลือก วัสดุวัตถุดิบ อุปกรณ์ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๔ สามารถคำนวณ วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการ นำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำขนมชั้นใบเตย ๔. การฝึกทักษะการทำขนมชั้นใบเตย	๒.๑ ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นใบเตย ๒.๒ ใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่าง ถูกต้อง และปลอดภัย ๒.๓ คัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้อง ๒.๓ คำนวณ วัสดุอุปกรณ์ และ ค่าใช้จ่ายได้ ๑. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมา เพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือก ซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๓. การทำขนมชั้นใบเตย ๔. การฝึกทักษะการทำขนมชั้นใบเตย	- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การฝึกปฏิบัติจริง	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ 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
ข้อสอบหลักสูตรวิชาขนมชั้นใบเตย

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

๑. ขนมชั้นใบเตยมีลักษณะเด่นอย่างไร?

- ก. เนื้อกรอบ หวานจัด
- ข. เนื้อนุ่ม เหนียวหนึบ แบ่งเป็นชั้น
- ค. แห้ง กรอบ สีเหลืองทอง
- ง. กรอบนอกนุ่มใน

๒. สีเขียวในขนมชั้นใบเตยได้มาจากอะไร ?

- ก. ผงชาเขียว
- ข. สีผสมอาหาร
- ค. น้ำใบเตยสด
- ง. น้ำตาลปีบ

๓. แป้งหลักที่ใช้ทำขนมชั้นคืออะไร?

- ก. แป้งสาลี
- ข. แป้งข้าวเจ้า
- ค. แป้งมันสำปะหลัง
- ง. แป้งถั่วเขียว

๔. สาเหตุที่ขนมชั้นไม่เป็นชั้นเกิดจากอะไร?

- ก. ใช้ใบเตยมากเกินไป
- ข. คนแป้งไม่เข้ากัน
- ค. นึ่งไม่ร้อนพอ หรือเทชั้นใหม่เร็วเกินไป
- ง. ไม่ใส่น้ำตาล

๕. ขนมชั้นควรเทแป้งแต่ละชั้นด้วยปริมาณเท่าใดต่อถาดขนาดมาตรฐาน?

- ก. ๑-๒ มิลลิเมตร
- ข. ๓-๕ มิลลิเมตร
- ค. ๑ เซนติเมตร
- ง. แล้วแต่ความชอบ

เฉลย ทดสอบก่อนเรียน

๑. เฉลย: ข. เนื้อนุ่ม เหนียวหนึบ แบ่งเป็นชั้น
๒. เฉลย: ค. น้ำใบเตยสด
๓. เฉลย: ค. แป้งมันสำปะหลัง
๔. เฉลย: ค. นึ่งไม่ร้อนพอ หรือเทชั้นใหม่เร็วเกินไป
๕. เฉลย: ข. ๓-๕ มิลลิเมตร

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

)

แบบทดสอบก่อนเรียน
ข้อสอบหลักสูตรวิชาขนมชั้นใบเตย

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

๑. ขนมชั้นใบเตยมีลักษณะเด่นอย่างไร?
 - ก. เนื้อกรอบ หวานจัด
 - ข. เนื้อนุ่ม เหนียวหนึบ แบ่งเป็นชั้น
 - ค. แห้ง กรอบ สีเหลืองทอง
 - ง. กรอบนอกนุ่มใน

๒. สีเขียวในขนมชั้นใบเตยได้มาจากอะไร ?
 - ก. ผงชาเขียว
 - ข. สีผสมอาหาร
 - ค. น้ำใบเตยสด
 - ง. น้ำตาลปีบ

๓. แป้งหลักที่ใช้ทำขนมชั้นคืออะไร?
 - ก. แป้งสาลี
 - ข. แป้งข้าวเจ้า
 - ค. แป้งมันสำปะหลัง
 - ง. แป้งถั่วเขียว

๔. สาเหตุที่ขนมชั้นไม่เป็นชั้นเกิดจากอะไร?
 - ก. ใช้ใบเตยมกเกินไป
 - ข. คนแป้งไม่เข้ากัน
 - ค. นึ่งไม่ร้อนพอ หรือเทชั้นใหม่เร็วเกินไป
 - ง. ไม่ใส่น้ำตาล

๕. ขนมชั้นควรเทแป้งแต่ละชั้นด้วยปริมาณเท่าใดต่อถาดขนาดมาตรฐาน?
 - ก. ๑-๒ มิลลิเมตร
 - ข. ๓-๕ มิลลิเมตร
 - ค. ๑ เซนติเมตร
 - ง. แล้วแต่ความชอบ

เฉลย ทดสอบก่อนเรียน

๑. เฉลย: ข. เนื้อนุ่ม เหนียวหนึบ แบ่งเป็นชั้น
๒. เฉลย: ค. น้ำใบเตยสด
๓. เฉลย: ค. แป้งมันสำปะหลัง
๔. เฉลย: ค. นึ่งไม่ร้อนพอ หรือเตี๊นใหม่เร็วเกินไป
๕. เฉลย: ข. ๓-๕ มิลลิเมตรใบความรู้

หลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

.....

ขนมชั้น เป็นขนมโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อแบบไทยว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ ๙ ชั้น จึงจะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพ สีที่พบบ่อยคือ สีเขียวจากใบเตยและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน ส่วนผสมของขนมส่วนใหญ่จะเป็นกะทิ และน้ำตาล แบ่ง ๓ - ๔ ชนิด แล้วแต่สูตรและความชอบเนื้อขนมในแต่ละแบบ ซึ่งแบ่งแต่ละอย่างก็จะมีคุณสมบัติทำให้ขนมมีเนื้อต่างกัน ดังนี้

- แป้งมัน จะทำให้เนื้อขนมเนียน นุ่ม เหนียว หนืด ดูใสเป็นมัน
- แป้งท้าว จะทำให้เนื้อขนมเนียน เหนียว แข็ง แต่จะใส่น้อยกว่าแป้งมัน
- แป้งข้าวเจ้า จะทำให้เนื้อขนมแข็ง และอยู่ตัว
- แป้งถั่วเขียว จะทำให้ขนมอยู่ตัว ไม่เหนียวมากเกินไป
-

ส่วนผสม ขนมชั้นใบเตย

- น้ำตาลทราย ๒+๑/๒ ถ้วย
- น้ำกะทิ ๔ ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ ถ้วย
- แป้งมันสำปะหลัง ๑/๒ ถ้วย
- แป้งท้าวยายม่อม ๑+๑/๒ ถ้วย (หรือแป้งถั่วเขียว)
- น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๑/๒ ถ้วย
- น้ำหอมกลิ่นมะลิผสมน้ำ ๑/๒ ถ้วย
- ถาดหรือพิมพ์สี่เหลี่ยมสำหรับนึ่งขนม (ขนาด ๑๐x๑๐ นิ้ว หรือ ๘x๘ นิ้ว)



การทำขนมชั้น

- ใส่น้ำตาลทรายและกะทิลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟปานกลางประมาณ ๕ นาที จนน้ำตาลทรายละลาย (ไม่ต้องรอให้เดือด) ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น
- นึ่งถาดหรือพิมพ์ในชุดหนึ่งที่มีน้ำเดือด ประมาณ ๑๕ นาที เตรียมไว้



ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อม เข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทส่วนผสมน้ำกะทิลงไป ใช้มือนวดแป้งให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว นวดประมาณ ๑๕ นาที จนแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน



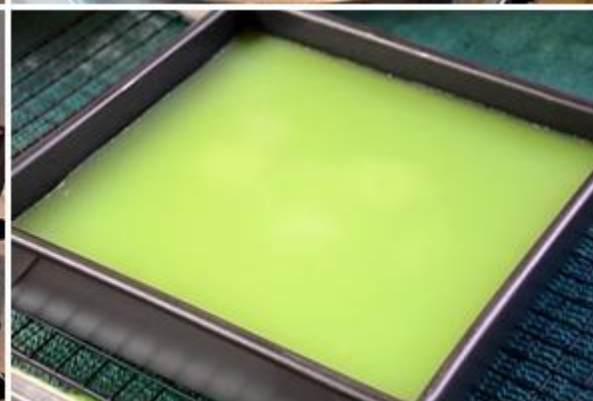
จากนั้นนำไปกรองด้วยตะแกรง



- แบ่งแบ่งเป็น ๒ ถ้วย โดยถ้วยที่ ๑ ผสมกับน้ำใบเตย และถ้วยที่ ๒ ผสมกับน้ำมะลิ คนผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้



- ทำชั้นที่ ๑ โดยเทส่วนผสมสีขาว (เทส่วนผสมทุกชั้นประมาณ ๑/๓ ถ้วย) ลงในพิมพ์ ปิดฝา นึ่งประมาณ ๕ นาที เปิดฝาแล้วเทส่วนผสมสีเขียวลงไป ปิดฝา นึ่งประมาณ ๕ นาที ทำซ้ำเช่นเดิม สลับชั้นกันจนหมดแบ่ง จะได้ประมาณ ๙-๑๐ ชั้น โดยชั้นสุดท้าย ให้นึ่งประมาณ ๗ นาที ยกออกจากชุดนึ่ง วางพักทิ้งไว้จนเย็นสนิท (ประมาณ ๓ ชั่วโมง)



- นำขนมออกจากถาด กลุ่มมีดลงในน้ำร้อน กดลงบนขนมเป็นชั้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



