



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู
จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการ ยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชน ลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้าง โอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และ พัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยน กระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็น วิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ความสำคัญต่อการประเมินผลการจบ หลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบ อาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับ ความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู	
ความเป็นมา	1
จุดประสงค์การเรียนรู้	1
กลุ่มเป้าหมาย	1
ระยะเวลา	1
เนื้อหาหลักสูตร	1
การจัดการเรียนรู้	2
สื่อการเรียนรู้	2
การวัดและประเมินผล	2
การจบหลักสูตร	2
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	3
การเทียบโอน	3
โครงสร้างหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	5
ใบความรู้	7
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	9
แบบทดสอบหลังเรียน	10
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน – หลังเรียน	12

ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมี อัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างงาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบ อาชีพอย่าง หลากหลาย เช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำงานต้นทุนต่ำทำให้ แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถ บริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการ ผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการ ทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้าง รายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และ สิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู
 - 1.2 วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู

2. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู

1. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู

1.1 ส่วนผสม

1.2 การทำไส้สาकु

1.3 การทำแป้งสาकु

1.4 การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู

3. การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู

1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

2. การจัดจำหน่าย

4. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู

4.1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู

4.2 ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู

4.3 การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสารใบความรู้/สื่อบัน Internet /คลิปวิดีโอ การทำสาकुไส้หมู
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VDO / Internet /หนังสือ
3. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	1. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู 2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	- แบบทดสอบก่อนเรียน - เอกสารใบความรู้	- ทดสอบก่อนเรียน - การทำงานเป็นทีม - การตอบคำถาม - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำได้	1. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 1.1 ส่วนผสม 1.2 การทำไส้สาकु 1.3 การทำแป้งสาकु 1.4 การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำสาकुไส้หมู 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำสาकुไส้หมู 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน	- วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู - คลิปวิดีโอ การทำสาकुไส้หมู - สื่อ Internet	- การฝึกปฏิบัติ - ชิ้นงาน		4 ชม.
3	การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู 2. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายการคิดราคาต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย 2. ประเมินผลการเรียนรู้	- เอกสารใบความรู้	- ทดสอบหลังเรียน - การตอบคำถาม - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน
หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว

1. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแป้งสาकुคือข้อใด
 - ก. แป้งมันสำปะหลัง
 - ข. แป้งข้าวเจ้า
 - ค. แป้งสาकु
 - ง. แป้งสาลี
2. ส่วนประกอบสำคัญของไส้หมู ได้แก่ข้อใด
 - ก. หมูสับ หอมแดง น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงบด
 - ข. หมูสับ กระเทียม พริกไทย น้ำมันพืช
 - ค. หมูสับ น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น
 - ง. หมูสับ ถั่วเขียว น้ำมันหอย น้ำมันงา
3. การผสมแป้งสาकुต้องใช้น้ำประเภทใด
 - ก. น้ำร้อน
 - ข. น้ำเย็น
 - ค. น้ำอุ่น
 - ง. น้ำกรอง
4. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำสาकुไส้หมู
 - ก. ปั่นแป้งหุ้มไส้
 - ข. ผสมแป้งสาकु
 - ค. ทำไส้หมู
 - ง. นึ่งสาकु
5. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการนึ่งสาकुไส้หมูคือข้อใด
 - ก. 5 - 7 นาที
 - ข. 10 - 12 นาที
 - ค. 15 - 20 นาที
 - ง. 25 - 30 นาที

6. เพื่อให้สาकुไม่ติดกันหลังจากนึ่งเสร็จ ควรทำอะไร
 - ก. นำไปล้างน้ำเย็นทันที
 - ข. คลุกกับน้ำมันพืชบางๆ
 - ค. แช่ในน้ำแข็ง
 - ง. พักไว้ในอุณหภูมิห้อง
7. ผักเครื่องเคียงที่นิยมเสิร์ฟคู่กับสาकुไส้หมูคืออะไร
 - ก. ผักชี แต่งกวา
 - ข. ผักชีไทย ต้นหอม
 - ค. ผักกาดหอม ใบโหระพา
 - ง. ผักกาดหอม พริกขี้หนู
8. สาकुไส้หมูควรมีลักษณะอย่างไรเมื่อบปรุงเสร็จ
 - ก. แป้งใส ไส้หอมหวาน ไม่เหนียวติดฟัน
 - ข. แป้งขุ่น ไส้เผ็ดเค็ม หอมกลิ่นพริก
 - ค. แป้งหนา ไส้ร่วน ไม่หวานเกินไป
 - ง. แป้งแตก ไส้แน่น กลิ่นแรง
9. น้ำจิ้มที่นิยมเสิร์ฟคู่กับสาकुไส้หมูคือข้อใด
 - ก. น้ำจิ้มซีฟู้ด
 - ข. น้ำจิ้มไก่
 - ค. น้ำปลาหวาน
 - ง. ไม่ต้องใช้น้ำจิ้ม
10. ข้อใดไม่ใช่เคล็ดลับในการทำสาकुไส้หมูให้อร่อย
 - ก. ใช้หมูสับคุณภาพดี
 - ข. แป้งต้องนวดจนเนียน
 - ค. ใช้ไส้เยอะเกินไป
 - ง. นึ่งด้วยไฟปานกลาง

ใบความรู้ เรื่อง การทำสาकुไส้หมู

ความหมายของสาकुไส้หมู

สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างไทยที่ได้รับความนิยม มีลักษณะเป็นแป้งสาकुห่อไส้ที่ทำจากหมูสับและส่วนผสมอื่น ๆ มีรสชาติหวาน มัน เค็มเล็กน้อย นิยมรับประทานคู่กับผักสดและพริกขี้หนู

วัตถุดิบ

ส่วนผสมสำหรับแป้งสาकु:

- แป้งสาकुเม็ดเล็ก 1 ถ้วย
- น้ำอุ่น 1/2 ถ้วย

ส่วนผสมสำหรับไส้หมู:

- หมูสับ 200 กรัม
- หอมแดงสับ 3 หัว
- กระเทียมสับ 2 ช้อนชา
- ถั่วลิสงบด 1/4 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

เครื่องเคียง:

- ผักกาดหอม
- ผักชี
- พริกขี้หนูสด

ขั้นตอนการทำ

1. การเตรียมแป้งสาकु

1. ล้างแป้งสาकुด้วยน้ำสะอาดจนหมดฝุ่น แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ค่อย ๆ เติมน้ำอุ่นทีละน้อย นวดแป้งจนเนียนและจับตัวกันได้

2. การทำไส้หมู

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช ผัดกระเทียมและหอมแดงให้หอม
2. ใส่หมูสับลงไปผัดจนสุก
3. เติมน้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วขาว และถั่วลิสงบด ผัดให้ส่วนผสมเข้ากันดีจนเหนียว
4. พักไว้ให้เย็น

3. การปั่นและห่อ

1. นำแป้งสาคุที่เตรียมไว้มาปั่นเป็นก้อนเล็ก ๆ ขนาดประมาณลูกปิงปอง
2. กดแป้งให้แบน วางไส้หมูตรงกลาง แล้วห่อให้มิด

4. การนึ่ง

1. จัดเรียงสาคุบนซึ่งที่ปูด้วยใบตองทาน้ำมันบาง ๆ เพื่อไม่ให้ติด
2. นึ่งด้วยไพนกลางประมาณ 10-12 นาทีจนแป้งใส

5. การเสิร์ฟ

- จัดสาคุไส้หมูใส่จาน เสิร์ฟคู่กับผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนูสด

****เคล็ดลับความอร่อย****

1. แป้งสาคุต้องนวดด้วยน้ำอุ่นให้เนียน เพื่อให้แป้งเหนียวนุ่ม
2. ไส้ต้องผัดให้แห้งและหอม เพื่อไม่ให้แป้งเปียก
3. หลังนึ่งเสร็จ ควรทาน้ำมันบาง ๆ บนสาคุ เพื่อป้องกันการติดกัน

ประโยชน์ของสาคุไส้หมู

1. ให้พลังงานจากแป้งและหมูสับ
2. มีโปรตีนจากหมูและถั่วลิสง
3. รับประทานพร้อมผักสดช่วยเพิ่มวิตามินและไฟเบอร์



<https://www.youtube.com/watch?v=gliOGyue1dc>

วิดีโอ วิธีการทำสาคุไส้หมู

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
หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแบ่งสาकुคือข้อใด
 - ก. แป้งมันสำปะหลัง
 - ข. แป้งข้าวเจ้า
 - ค. แป้งสาकु
 - ง. แป้งสาลี
2. ส่วนประกอบสำคัญของไส้หมู ได้แก่ข้อใด
 - ก. หมูสับ หอมแดง น้ำตาลปีบ ถั่วลิสงบด
 - ข. หมูสับ กระเทียม พริกไทย น้ำมันพืช
 - ค. หมูสับ น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น
 - ง. หมูสับ ถั่วเขียว น้ำมันหอย น้ำมันงา
3. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำสาकुไส้หมู
 - ก. ปั้นแบ่งหุ้มไส้
 - ข. ผสมแบ่งสาकु
 - ค. ทำไส้หมู
 - ง. นึ่งสาकु
4. การผสมแบ่งสาकुต้องใช้น้ำประเภทใด
 - ก. น้ำร้อน
 - ข. น้ำเย็น
 - ค. น้ำอุ่น
 - ง. น้ำกรอง
5. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการนึ่งสาकुไส้หมูคือข้อใด
 - ก. 5 - 7 นาที
 - ข. 10 - 12 นาที
 - ค. 15 - 20 นาที
 - ง. 25 - 30 นาที

6. เพื่อให้สาकुไม่ติดกันหลังจากนึ่งเสร็จ ควรทำอะไร

- ก. นำไปล้างน้ำเย็นทันที
- ข. คลุกกับน้ำมันพืชบางๆ
- ค. แช่ในน้ำแข็ง
- ง. พักไว้ในอุณหภูมิห้อง

7. ผักเครื่องเคียงที่นิยมเสิร์ฟคู่กับสาकुไส้หมูคืออะไร

- ก. ผักชี แตงกวา
- ข. ผักชีไทย ต้นหอม
- ค. ผักกาดหอม ใบโหระพา
- ง. ผักกาดหอม พริกขี้หนู

8. สาकुไส้หมูควรมีลักษณะอย่างไรเมื่อปรุงเสร็จ

- ก. แป้งใส ไส้หอมหวาน ไม่เหนียวติดฟัน
- ข. แป้งขุ่น ไส้เผ็ดเค็ม หอมกลิ่นพริก
- ค. แป้งหนา ไส้ร่วน ไม่หวานเกินไป
- ง. แป้งแตก ไส้แน่น กลิ่นแรง

9. น้ำจิ้มที่นิยมเสิร์ฟคู่กับสาकुไส้หมูคือข้อใด

- ก. น้ำจิ้มซีฟู้ด
- ข. น้ำจิ้มไก่
- ค. น้ำปลาหวาน
- ง. ไม่ต้องใช้น้ำจิ้ม

10. ข้อใดไม่ใช่เคล็ดลับในการทำสาकुไส้หมูให้อร่อย

- ก. ใช้หมูสับคุณภาพดี
- ข. แป้งต้องนวดจนเนียน
- ค. ใช้ไส้เยอะเกินไป
- ง. นึ่งด้วยไฟปานกลาง

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
หลักสูตร การสาธิตหมวกจากเส้นกก

1. ค. แป้งสาคุ
2. ก. หมูสับ หอมแดง น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงบด
3. ค. น้ำอุ่น
4. ค. ทำไส้หมู
5. ข. 10 - 12 นาที
6. ข. คลุกกับน้ำมันพืชบางๆ
7. ง. ผักกาดหอม พริกชี้หนู
8. ก. แป้งใส ไส้หอมหวาน ไม่เหนียวติดฟัน
9. ง. ไม่ต้องใช้น้ำจิ้ม
10. ค. ใช้ไส้เยอะเกินไป

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

1. ค. แป้งสาคุ
2. ก. หมูสับ หอมแดง น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงบด
3. ค. ทำไส้หมู
4. ค. น้ำอุ่น
5. ข. 10 - 12 นาที
6. ข. คลุกกับน้ำมันพืชบางๆ
7. ง. ผักกาดหอม พริกชี้หนู
8. ก. แป้งใส ไส้หอมหวาน ไม่เหนียวติดฟัน
9. ง. ไม่ต้องใช้น้ำจิ้ม
10. ค. ใช้ไส้เยอะเกินไป