

วิธีการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีขั้นตอนดังนี้

การวิเคราะห์และกำหนด
รายละเอียดของปัญหา

1

เมนูอาหาร ไช้ 3 ฟอง
“ ไช้ม้วนญี่ปุ่น ”

การวางแผนการแก้ปัญหา

2

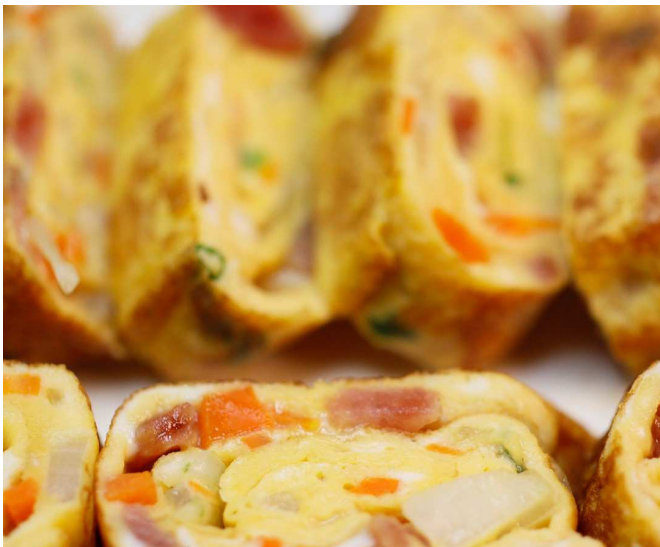
ส่วนผสม ไช้ม้วนญี่ปุ่น

- น้ำต้มสุก 3 ช้อนโต๊ะ
- ผงดาชิ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ + 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลีสบีน
- ไช้ไก่ 3 ฟอง
- น้ำซุปล
- ผักชีซอย 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืชสำหรับทอด

ตรวจสอบและประเมินผล

4

ตรวจสอบอาหาร โดยการชิม



การดำเนินการแก้ปัญหา

3

- 1. ผสมน้ำต้มสุกกับผงดาชิ น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว และเกลีสบีน คนผสมจนละลายเข้ากัน เตรียมไว้
- 2. ตีไข่ไก่พอแตก เทน้ำซุปลใส่ลงไป ตามด้วย ผักชีซอย คนผสมให้เข้ากัน
- 3. ใช้ผ้าชุบน้ำมันพืชทากระทะให้ทั่ว นำขึ้นตั้งไฟจนร้อน แบ่งส่วนผสมไข่เทลงไปแล้วกลอกเป็นแผ่นให้ทั่วกระทะ รอจนไข่สุก (ถ้ามีฟองอากาศระหว่างการทอดให้ใช้ตะเกียบจิ้มนำอากาศออก) จากนั้นค่อย ๆ ม้วนไข่จากด้านบนกระทะย้อนกลับเข้าหาตัว จากนั้นขยับขึ้นไปได้ด้านบนของกระทะ
- 4. ใช้ผ้าชุบน้ำมันพืชทากระทะให้ทั่วอีกครั้ง เทส่วนผสมไข่อีกชั้นลงไปแล้วกรอกไข่เป็นแผ่นให้ทั่วกระทะเช่นเดิม โดยยกไข่ที่ม้วนไว้เมื่อครู่ขึ้นแล้วเอียงกระทะให้ไข่ที่ใส่ลงไปใหม่ไหลลงไปด้านล่าง) จากนั้นรอจนไข่สุก ค่อย ๆ ม้วนไข่ย้อนกลับเข้าหาตัวแล้วขยับขึ้นไปได้ด้านบนกระทะ ทำซ้ำเช่นเดิมจนส่วนผสมไข่หมด
- 5. ใช้ตะหลิวกดไข่ม้วนให้แบนและแน่น ตักขึ้น ตัดไข่ม้วนญี่ปุ่นเป็นชิ้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมรับประทาน