

EP.25

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือน สวนดุสิต

ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์

วันพุธที่ 14 ธันวาคม 2565

เวลา 17.00 - 18.20 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.



พบกันวันพุธ

วันที่ 14 ธันวาคม 2565

เวลา 17.00 – 18.20 น.

EP.25

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือน สอนคุณ

ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์

รูปแบบ Online
ผ่านระบบ Microsoft Teams



ผศ.ราตรี เมมวิลัย



ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด



ขนมชั้น (Steamed layer cake)



เป็นขนมโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อแบบไทยว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น
จึงจะเป็นศิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพผู้ที่พบบ่อยคือ สีเขียวจากใบเตยและสีน้ำเงินจากดอก
อัญชัน เราจะพบขนมชั้นได้ในประเทศต่าง ๆ ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ไทย มาเลเซีย
อินโดนีเซีย



ขนมชั้นจากธรรมชาติ



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมชั้นจากธรรมชาติ

ส่วนผสมสีฟ้าจากอัญชัน

ดอกอัญชัน	15 ดอก
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- ล้างดอกอัญชันให้สะอาดและเด็ดเอาแต่กลีบ
- ต้มดอกอัญชันกับน้ำสะอาด 5-10 นาที กรองเอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมสีชมพูจากแก่นฝาง

แก่นฝาง	20 กรัม
น้ำสะอาด	200 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- ผ่าแก่นฝางให้มีขนาดเล็ก ล้างด้วยน้ำเปล่า
- ต้มแก่นฝางกับน้ำสะอาด 20 นาที กรองเอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมสีเขียวจากใบเตย

ใบเตยหั่นท่อน	20 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- ปั่นใบเตยกับน้ำสะอาด
- กรองด้วยผ้าขาวบาง เอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมตัวแป้ง

กะทิ (1)	250 มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	230 กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	130 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	28 กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	28 กรัม
กะทิ (2)	180 มิลลิลิตร
สีฟ้าจากอัญชัน	5 มิลลิลิตร
สีชมพูจากแก่นฝาง	5 มิลลิลิตร
สีเขียวจากใบเตย	5 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- นำกะทิ (1) ผสมน้ำตาลทราย ยกขึ้นตั้งไฟจนจนน้ำตาลทรายละลายหมด ยกลงพักให้เย็น
- ผสมแป้ง 3 ชนิดในอ่างผสม ใส่กะทิ (2) ในปริมาณที่พอจะนวดแป้งได้ นวดประมาณ 3 นาที ใส่กะทิที่เหลือจนหมด
- นำกะทิ (1) ที่พักจนเย็นแล้วใส่ในส่วนผสมแป้ง และผสมให้เข้ากัน นำแป้งไปกรองด้วยกระชอนตาถี่
- แบ่งแป้งเป็น 4 ส่วน เป็น 140 กรัม 3 ส่วน เพื่อผสมสีชมพู 1 ส่วน สีเขียว 1 ส่วน สีฟ้า 1 ส่วน และส่วนที่ 4 เป็นสีขาว 275 กรัม
- นึ่งพิมพ์ซิลิโคนในลังถึงประมาณ 5 นาที
- ตักแป้งที่ผสมสีใส่พิมพ์ 1 ½ ช้อนชา ปิดฝา นึ่งไฟกลางค่อนไปทางอ่อน 5 นาที เปิดฝาดักแป้งสีขาว ใส่พิมพ์ 1 ½ ช้อนชา ตบลงบนแป้งที่สุกแล้ว นึ่งต่ออีก 5 นาที ทำสลับสีกันไปแบบนี้จนทั้งชั้นบนสุด เป็นแป้งที่ผสมสีและนึ่ง 7 นาที
- นำขนมชั้นมาพักจนเย็นและถอดออกจากพิมพ์ จัดเสิร์ฟ

สาธุเปี้ยกลำไย



- สาธุ ส่วนผสมของขนมไทยหลายชนิด ซึ่งสาธุ คือ การนำส่วนที่เป็นแป้งชูตเพื่อนำมาทำเป็นสาธุ
- ต้นสาธุพบเจอบ่อยมากในเขตพื้นที่ป่าทางภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งต้นสาธุที่นำมาทำเป็นสาธุเม็ด หรือทำเป็นขนมได้ ต้องมีอายุ 8–10 ปี
- ความพิเศษของสาธุ คือ มีความเหนียวหนึบ มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ สมัยโบราณนิยมนำมาทำเป็นแป้งผสมอาหาร หรือ เพิ่มความเหนียวของอาหาร
- เมื่อมีงานบุญต่าง ๆ มักจะทำเพื่อถวายพระสงฆ์ สามเณร และ ต้อนรับแขกที่มาเยือน และ ทำเป็นของหวานเพื่อทานหลังจากอาหารค่ำ



สาकुแท้ vs สาकुเทียม

ดูกันอย่างไร?

©©©





สาธุเปียกลำไย

ส่วนผสม

- สาธุเม็ดเล็ก 100 กรัม
- น้ำเปล่า 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 60 กรัม
- ลำไย 100 กรัม
- ข้าวโพดหวานนึ่ง 50 กรัม
- หัวกะทิ 100 กรัม
- เกลือป่น $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
- ใบเตย 3 ใบ



บัวลอย

ขนมบัวลอยเป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่รู้จักกันทั่วทุกภูมิภาค แต่ละพื้นที่จะมีสูตรและเคล็ดลับที่แตกต่างกันไป

เป็นอาหารที่คู่สำหรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ

มีวัตถุดิบที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะ ชวนรับประทานตลอดจนวิธีการรับประทานที่มีความเหมาะสมลงตัว





บัวลอย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บัวลอย

ส่วนผสมและวิธีทำ

ส่วนผสม

เผือกนึ่งสุกบดละเอียด	85 กรัม
แป้งข้าวเหนียว	25 กรัม
น้ำเปล่า	2-3 ชต.

สีเหลือง

ฟักทองนึ่งบดละเอียด	90 กรัม
แป้งข้าวเหนียว	50 กรัม

สีเขียว

น้ำใบเตย	4-5 ชต.
(ใบเตย 10 ใบ น้ำ 180 มล.)	
แป้งข้าวเหนียว	50 กรัม

วิธีทำ

นวดส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียนนุ่ม คลึงเป็นเส้นยาว และตัดให้มีขนาดเล็ก คลุกด้วยแป้งมัน พักไว้

กะทิ

กะทิสำเร็จรูป	300 มล.
น้ำมะพร้าว น้ำหอม	200 มล.
น้ำตาลทราย	150 กรัม
เกลือป่น	1/4 ชช.
ใบเตย	4 ใบ
	(ผูกเป็นข้อ)

วิธีทำ

- นำกะทิใส่น้ำและใบเตย 2-3 ใบ ตั้งไฟให้เดือด ใส่แป้งที่พักไว้ลงลวก พอแป้งลอยขึ้นมาถึงไว้ ประมาณ 2-3 นาที ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็น และพักในกระชอนจนสะเด็ดดี
- ผสมกะทิ น้ำมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบเตย ใส่หม้อตั้งไฟ คนให้น้ำตาลละลาย และส่วนผสมเดือด ตักใบเตยออก ยกออกจากเตา ใส่แป้งที่พักไว้ลงไป ตักเสิร์ฟโดยหั่นมะพร้าวอ่อนลงผสม

วุ้นกรอบ



วุ้นกรอบเป็นภูมิปัญญาของคนไทย ที่รู้จักดัดแปลงส่วนผสมให้มีหลายรูปแบบมากขึ้น หรือเป็นการเพิ่มมูลค่าทางผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีการทำวุ้นกรอบไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาซื้อได้ง่าย และปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ เพียงใช้ผงวุ้นเติยวกับน้ำและกลิ่นมะลิ เทใส่พิมพ์รอให้เซตตัว แล้วตัดเป็นชิ้นนำไปตากแดด เหมาะกับการทำเป็นขนมในงานปาร์ตี้ หรือมอบให้ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ







สูตรวุ้นกรอบ

- | | | |
|-------------------|---------|----------|
| • ผงวุ้น AA | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำตาลทราย | 2 + 1/2 | ถ้วยตวง |
| • แป้งท้าวยายม่อม | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำลอยดอกมะลิ | 2 | ถ้วยตวง |



วิธีการทำ

- นำผงวุ้นผสมกับน้ำลอยดอกมะลิ คนให้วุ้นกระจายตัว และค่อยๆ ใส่น้ำจนอิ่มตัว
- นำวุ้นขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ คนให้วุ้นละลาย เมื่อวุ้นละลายหมด จะมีลักษณะใส ไม่เป็นตะกอน
- นำแป้งท้าวยายม่อมละลายในน้ำ และค่อยๆ เติมลงในน้ำวุ้น คนให้แป้งละลายและวุ้นมีความใส
- ผสมสี หรือกลิ่น จากนั้นคนให้ละลายเข้ากัน เทลงพิมพ์ และรอให้วุ้นเซตตัว
- แกะออกจากพิมพ์และนำไปอบหรือตากจนขึ้นเกล็ด เก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์

EP.25

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือน สอนคุณคิด

ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์

แบบประเมินความพึงพอใจ
ผู้เข้าร่วมหลักสูตรอบรม



EP.25

หลักสูตรอบรม อาหารการเรื้อน สอนคุณ

ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์

ถ่ายภาพพร้อมกัน



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนบอบเชียงตัน อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนบไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนบปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน โอคริบ เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมอบ
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คีร๊วซองค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th

