

EP.96

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# ขนมหวานทำง่ายได้ที่บ้าน

วันพุธที่ 12 มิถุนายน 2567

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 - 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคคุณทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

# ขนมหวาน ทำง่ายได้ที่บ้าน

ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บลูเบอร์รี่ชีสพาย  
Blueberry Cheese  
Pie

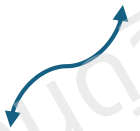
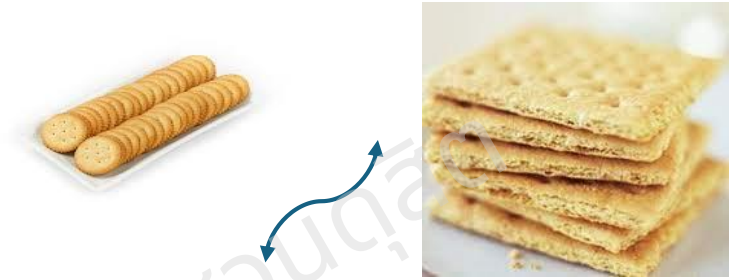






โยเกิร์ต

วัตถุดิบหลัก



แครกเกอร์



นมข้นหวาน

เนยสด



น้ำมะนาว



ครีมชีส



บลูเบอร์รี่



# ครีมชีส

- ทำจากนมโคแท้คุณภาพ 100% มีไขมันสูงเกิดจากการหมักครีมด้วยเชื้อจุลินทรีย์ประเภท *Lactobacillus* (ประเภทเดียวกับโยเกิร์ต) จึงทำให้ครีมชีสมีรสชาติเปรี้ยวอ่อนๆ จากนั้นจึงนำมาอัดให้มีลักษณะเป็นก้อน บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ด้วยความร้อนแบบสุญญากาศ เพื่อป้องกันเชื้อแบคทีเรีย







## ขั้นตอนแรก

- แครกเกอร์ป่น บดละเอียด
- ใช้เนยละลายผสมให้เข้ากัน
- ตักใส่พิมพ์ แช่เย็น 15 - 30 นาที หรือ อบ ไฟ 170 - 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที



Next  
Step



- นำคริสชีส โยเกิร์ต ตีผสมจนเข้ากัน จนเนียน
- ใส่นมข้นหวานลงไปผสม
- ใส่น้ำมะนาวตีผสม
- แล้วตักใส่พิมพ์ที่แช่เย็น





## Next Step

- ตกแต่งด้วยแยมบลูเบอร์รี่
- สามารถทำลวดลายต่างๆ ได้
- แล้วนำไปแช่แข็งให้เซตตัว  
ประมาณ 30 นาที

รับชมคลิป VDO บลูเบอร์รี่ชีสพาย.....





# Blueberry Cheese Pie



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Blueberry Cheese Pie

### ส่วนผสม

แครกเกอร์	200	กรัม	นมจืดหวาน	3	ช้อนโต๊ะ
เนยสดชนิดจืด	227	กรัม	น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
ครีมชีส	250	กรัม	บลูเบอร์รี่	1	กระป๋อง
โยเกิร์ตธรรมชาติ	2	ถ้วย			

### วิธีทำ

1. นำแครกเกอร์มาปั่นให้ละเอียด
2. ละลายเนยสด และเทเนยสดผสมกับแครกเกอร์ให้เข้ากันด้วยไม้พาย
3. อัดเข้าพิมพ์และนำไปแช่เย็น ระยะเวลา 10-30 นาที หรือหากต้องการให้มีความกรอบให้นำไปอบที่อุณหภูมิ 170-180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที
4. ใส่ครีมชีสและโยเกิร์ตธรรมชาติลงในโถผสม ตีด้วยหัวตะกร้อ ความเร็วปานกลางจนเนื้ออ่อนนุ่มและเนียน
5. ใส่นมจืดหวานและน้ำมะนาวลงไปตจนเข้ากันจนเนื้อ
6. ตักส่วนผสมในข้อที่ 5 ลงในข้อที่ 3 และตกแต่งหน้าด้วยบลูเบอร์รี่
7. นำเข้าแช่แข็ง ประมาณ 30 นาที และจัดเสิร์ฟ



# คุกกี้สับปะรด



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา



# วัตถุดิบหลัก



แป้งเค้ก



น้ำตาลไอซิ่ง



ผงฟู



ไข่ไก่



เนยสด







## ขั้นตอนการทำ

- ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู
- นำเนยสดแช่เย็น น้ำตาลไอซิ่ง จนผสมกัน
- ใส่ไข่ไก่ลงไป
- ใส่แป้งลงไปให้อ่างผสมตีผสมพอเข้ากัน
- นำส่วนผสมที่ได้ใส่ภาชนะพักแช่เย็น





- ปั้นไส้สับปะรดกวน พักไว้
- นำแป้งมาห่อไส้สับปะรดจัดทรงให้สวยงาม
- กดด้วยพิมพ์ครองแครงให้เกิดลวดลาย
- นำไปอบไฟ 160 องศาเซลเซียส เวลา 25 – 30 นาที

NEXT STEP



รับชมคลิป VDO [คุกกี้สับปะรด.....](#)



# คุกกี้สับปะรด



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสุรนารี

## คุกกี้สับปะรด

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	400	กรัม	ผงฟู	2½	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	120	กรัม	ไข่ไก่	50	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	240	กรัม	สับปะรดกวน		

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งและผงฟู
2. ใส่เนยสดลงในอ่างผสม และร่อนน้ำตาลไอซิ่งลงไปให้อ่างผสม ตีด้วยหัวใบไม้ และใช้ความเร็วระดับกลาง จนเนยมีสีขาวและไม่จับตัวเป็นก้อน
3. ใส่ไข่ไก่ลงในอ่างผสม ตีส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. ค่อย ๆ ใส่แป้งลงในอ่างผสม ตีจนส่วนผสมเข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ได้ห่อด้วยพลาสติกและปิดให้สนิท นำไปแช่เย็น ประมาณ 30 นาที เพื่อให้แป้งเซกตัว
6. ชั่งน้ำหนักไส้สับปะรดกวน 6 กรัมแล้วนำมาปั้นเป็นทรงแคปซูล
7. ชั่งน้ำหนักแป้ง (ข้อที่ 5) 8-10 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม จากนั้นกดแป้งให้แบนบางเสมอกัน ใส่ไส้สับปะรดแล้วปิดให้สนิท และทำรูปทรงตามต้องการ จากนั้นใช้พิมพ์กดทรงแล้วทำให้เกิดรอย
8. วางบนแผ่นรองอบ เข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20-25 นาทีหรือจนกว่าจะสุก





# เครปซูเซต



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุโขทัย

# วัตถุดิบหลัก



## แป้งครอป

- นมสด
- ไข่ไก่
- วานิลลา
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- แป้งเค้ก
- เนยสดสำหรับทอด



## สำหรับซอส



- น้ำตาลทราย
- เนยสด
- น้ำส้ม
- เหล้าบรันดี
- เหล้าส้ม หรือ Grand Marnier
- น้ำมะนาว
- ส้มชั้นคิสต์



# ขั้นตอนการทำ

- ร่อนแป้ง และใส่น้ำตาลทราย เกลือ
- ส่วนผสมของเหลวทั้งหมดใส่รวมกัน คนให้เข้ากัน
- เทลงใส่ลงในส่วนผสมของแห้ง
- ถ้าไม่เนียน กรองอีกครั้ง
- แช่ตู้เย็นประมาณ 30 นาที



# NEXT STEP



- นำส้มชั้นควิกมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นๆ
- แกนของส้ม บีบน้ำ นำไปทำซอส
- แกนส้มสีขาวเอาออกแล้วซอยเป็นเส้นเล็กๆ
- นำไปต้มในร้อน 2 รอบ รอบละ ประมาณ 10 วินาที
- กรองแล้วนำผิวส้มใส่น้ำตาลทราย และน้ำ ตั้งไฟอ่อนจนใส

# NEXT STEP



## ทอดแป้งเครป

- ใส่เนยให้ละลาย
- ใส่แป้งลงกะทะกั้กั้ให้ป้เป็นแผ่นๆ  
ทอดให้ขึ้นสี
- พับแป้งเป็นสามเหลี่ยมพับไว้







## NEXT STEP ซอส

- ใส่เนยและน้ำตาลทราย ใส่กะทะ ตั้งทิ้งไว้จนเป็นคาราเมล
- ใส่น้ำส้ม ใส่น้ำมะนาว บรันดี เหล้าส้ม เคี้ยวจนงวด
- ใส่ผิวเนื้อส้ม และแป้งเครป
- ให้แป้งเครป ดูดซึมซอส จัดเสิร์ฟ พร้อมไอศกรีม



รับชมคลิป VDO เครปชูเซต.....



# Crepe Suzette



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวณดุสิต

## Crepe Suzette

### ส่วนผสมของ Crepes

แป้งเค้ก	65	กรัม	กลั่นวนิลา	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	10	กรัม	เนยสดชนิดจืด (สำหรับทอด)	10	กรัม
นมสด	170	มิลลิลิตร	เกลือเล็กน้อย		
ไข่ไก่	1	ฟอง			

### วิธีทำของ Crepes

1. ร่อนแป้งเค้กลงอ่างผสม และใส่น้ำตาลทรายและเกลือ พักไว้
2. นำไข่ไก่ นมสด และกลั่นวนิลา ผสมให้เข้ากัน
3. ค่อยๆ เทส่วนผสมของเหลว (ข้อที่ 2) ลงในส่วนผสมแป้ง (ข้อที่ 1) ตีให้เข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ และพักไว้ในตู้เย็นก่อนนำมาใช้ (ถ้าแป้งเป็นเม็ดให้กรองอีกที)
4. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย และเทแป้งเครป (ข้อที่ 3) ลงไปในกระทะให้ทั่ว จนสุกพับให้เป็นสามเหลี่ยม ให้ได้ 4-5 แผ่น





# Crepe Suzette



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Crepe Suzette

### ส่วนผสมของ Sauce

น้ำตาลทราย	30	กรัม	เหล้า Grand Marnier	15	มิลลิลิตร
เนยสดชนิดจืด	20	กรัม	เหล้ารัมดี	30	มิลลิลิตร
น้ำส้ม	230	กรัม	ใบสะระแหน่		
น้ำมันาว	1/4	ช้อนชา	พิวซัมบูตฟอย		

### วิธีทำของ Sauce

1. ต้มพิวซัมบูตฟอยด้วยน้ำเดือด ประมาณ 10 วินาที จำนวน 2 รอบ เพื่อลดความขม และนำมาเชื่อมด้วยการใส่น้ำตาลทราย 80 กรัม และน้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันกับน้ำตาลทราย ให้เป็นสีคาราเมลอ่อนๆ แล้วค่อยๆ เทน้ำส้ม น้ำมันาว เหล้ารัมดี และเหล้า Grand Marnier เคี่ยวพองวดลง แล้วใส่แป้งครอปลงไป เพื่อให้แป้งครอปดูดซึมน้ำซอส
3. ปิดไฟ และจัดเสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา พิวซัมบูตฟอย และเนื้อส้ม ตกแต่งด้วยใบสะระแหน่





แบบประเมิน  
ความพึงพอใจ





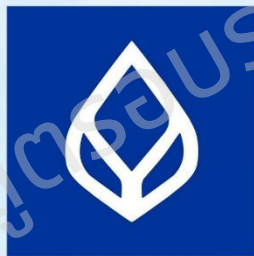
**ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม**

**สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี**

**นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง**

**และนายนราธิป ปุณเกษม**

**และน.ส. รณิดา ศรีธนาवरุณ**



**บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0**





อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน  
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์  
ค่ะ

# CLUB HOUSE

## อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 - 20.00 น.





## เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย **ขนมอบเบื้องต้น**    อาหารว่างไทย  
 อาหารญี่ปุ่น **ขนมไทย**    อาหารว่างจีน  
 อาหารยุโรป **ขนมปัง**    อาหารว่างญี่ปุ่น  
 อาหารอิตาลี **ไอศกรีม**    เค้กและคุกกี้  
 เครื่องดื่มโฮมเมด **ข้าวแช่**    เค้กและขนมปัง  
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ **บาร์และเครื่องดื่ม**  
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ **ครัวซองต์และเดนิช**



## เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย  
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้  
 หลักสูตรอาหารจานหวาน  
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)  
 หลักสูตรขนมปังและพายฟลอร์  
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ  
**ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ**



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



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต



sdu\_chefschool@hotmail.com



sdu\_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th





THANK YOU

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต