

EP.97

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เมนูเบเกอรี่แสนอร่อยในคาเฟ่

วันพุธที่ 19 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 ศรिनาวรุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที



ครีมชีสคืออะไร



หลักสูตรอบรม... วิทยาลัยสวนดุสิต

ครีมชีสทำขนมอะไรได้บ้าง



Cheese cake



อ.พุทธิพงษ์ วิจิตรพันธุ์

ลักษณะที่ดีของ New York Cheese cake

1. ชีสเค้กเนื้อเนียนนุ่ม มีรสเปรี้ยวจากซาวนั้ครีม หรือ มะนาว

2. ชีสเค้กที่อบพร้อมไปด้วยน้ำร้อนทำให้เนื้อเค้กยังคงความชุ่มฉ่ำ

3. หน้าเค้กมีสีน้ำตาลอ่อน

Cheese cake



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

Cheese cake

ส่วนผสม

แป้งพาย

แครกเกอร์ 160 กรัม
เนยสดจืดละลาย 70 กรัม

ชีสเค้ก

ครีมชีส 600 กรัม
น้ำตาลทรายป่น 180 กรัม
ไข่ไก่ 150 กรัม
แป้งสาลีทำเค้ก 20 กรัม
วิปปิ้งครีม 160 กรัม
ชาวครีม/โยเกิร์ต 120 กรัม
กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
น้ำเลมอน 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส
2. บดแครกเกอร์พอยหยาบใส่เนยสดจืดละลาย ผสมให้เข้ากันเกลบใส่พิมพ์ที่วางกระดาษให้เต็มกับพิมพ์ แล้วกดให้แน่นเรียบเสมอกัน นำเข้าอบเวลา 12 - 14 นาที นำออกมาวางบนตระแกรงพักให้เย็น
3. ตีครีมชีสกับน้ำตาลทรายป่นพอเข้ากัน ใส่ไข่ไก่คนผสมให้เข้ากัน เติมวิปปิ้งครีม ชาวครีม(หรือโยเกิร์ตธรรมชาติ) กลิ่นวานิลลา น้ำเลมอน(หรือน้ำมะนาว) คนส่วนผสมให้เข้ากันดี ร่อนแป้งสาลีทำเค้กตะล่อมแค่พอเข้ากัน เทใส่พิมพ์ที่รองฟรอยด์ที่กับพิมพ์เค้ก จำนวน 2 พิมพ์เท่าๆกัน ปาดหน้าให้เรียบเคาะไล่อากาศ
4. นำเข้าเตาอบประมาณ 1 ชั่วโมง อบด้วยวิธีรองน้ำ จนกระทั่งสุก นำออกมาวางพักบนตระแกรงให้เย็น
5. ตกแต่งหน้าเค้กด้วย ผลไม้สดตามฤดูกาล หรือ ซอสผลไม้ตามชอบ



Cream Cheese Frosting



ผศ.ดร. ชีรนุช ฉายศิริโชติ

ลักษณะที่ดีของ Cream Cheese Frosting

1. เนื้อครีมเนียนไม่เป็นเม็ด
2. ครีมมีความเบา



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Cream Cheese Frosting



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวณดุสิต

Cream Cheese Frosting

ส่วนผสม

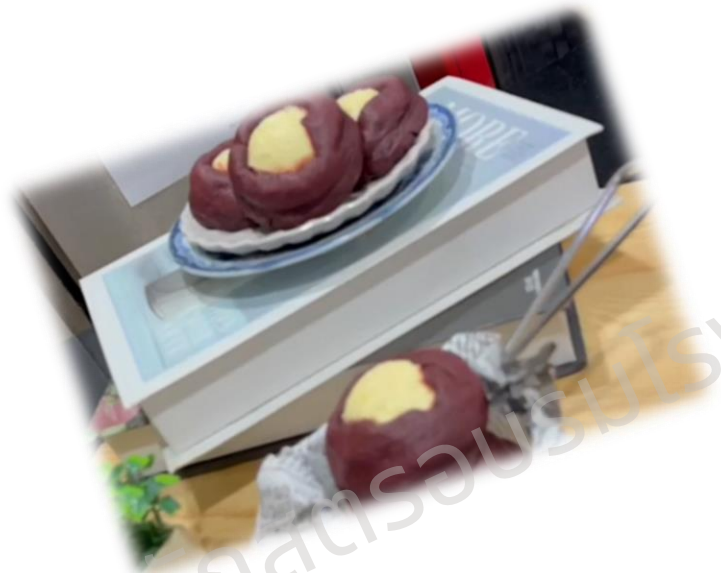
ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง (ร่อน)	70	กรัม
เนยสดแช่เย็น	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
ผงโกโก้หรือผงชาเขียว	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ร่อนน้ำตาลไอซิ่ง
- ตีเนยสดและครีมชีสให้กระจายตัวด้วยหัวใบไม้ ความเร็วต่ำ
- เติมน้ำตาลไอซิ่งและกลิ่นวานิลลา
- ตีต่อด้วยความเร็วกลางจนขึ้นฟู
- หากต้องการรสชาติโกโก้หรือชาเขียว สามารถแบ่งบางส่วนออกมาผสมให้เข้ากัน
- จัดเสิร์ฟ โดยนำไปแต่งหน้าหรือเสิร์ฟพร้อมขนม



Red Velvet Cream Cheese Soft Cookies



๑. วิวรรณ พลศรี

ลักษณะที่ดีของ Red Velvet Cream Cheese Soft Cookies

1. เนื้อคุกกี้มีความกรอบนอก นุ่มใน ไม่แห้งกระด้าง
2. คุกกี้เนื้อจะไม่แตกหักง่าย
3. ใส่น้ำมันชีสคั้นในกึ่งตัว

หลักสูตรอบขนมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Red velvet cream cheesesoft cookies



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

Red velvet cream cheesesoft cookies

ส่วนผสม

	คุกกี้	ไส้ครีมชีส
เนยสดชนิดจืด	280 กรัม	ครีมชีส (อุณหภูมิห้อง) 500 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	150 กรัม	น้ำตาลทรายไอซิ่ง 100 กรัม
น้ำตาลทรายแดงป่น	80 กรัม	
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	
แป้งสาลีอเนกประสงค์	370 กรัม	
ผงฟู	1 ช้อนชา	
เบกกิ้งโซดา	1 ช้อนชา	
แป้งข้าวโพด	20 กรัม	
ผงโกโก้	50 กรัม	
ไข่ไก่	3 ฟอง	
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา	
สีผสมอาหารสีแดง	2+1/2 ช้อนชา	

วิธีทำ

- ตีครีมชีสและน้ำตาลไอซิ่งเข้าด้วยกัน ใช้ส้อมไอศกรีมตักเป็นก้อน หรือชั่งน้ำหนัก 30 กรัม
- นำไปแช่เย็นเพื่อให้เซกตัวประมาณ 30 นาทีหรือ 1 ชั่วโมง

วิธีทำ

- ตีเนยสด ใส่น้ำตาลทรายแดงป่นกับน้ำตาลทรายป่นให้ขึ้นฟูเล็กน้อย
- ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวานิลลา ตีพอเข้ากัน เติมสีแดงสดผสมให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งสาลี ผงฟู เบกกิ้งโซดา แป้งข้าวโพด และผงโกโก้ ให้เข้ากัน
- ผสมแป้งกับส่วนผสมของเนยที่ตีแล้วแค่พอเข้ากัน
- ใช้ส้อมไอศกรีมตักน้ำหนัก 40 - 50 กรัม นำแป้งมาห่อไส้ครีมชีสโดยแผ่แป้งออกใส่ไส้ครีมชีสแล้วห่อคลุมตัวครีมชีสโดยให้เห็นหน้าครีมชีส แล้วนำไปแช่ 30 นาที
- นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 - 20 นาที
- นำมาแช่พักบนตระแกรงให้เย็นสนิท



แบบประเมิน ความพึงพอใจ



หลักสูตรอบรมโรงเรียนพระปริยัติธรรมวัดสุทัศน์



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



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)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลทส์
 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

