

EP.98

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รวมรสเมฆของหวานไส้ออกโกแลต

วันพุธที่ 26 มิถุนายน 2567

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 - 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส. รณิดา ศรिनาวรุณ

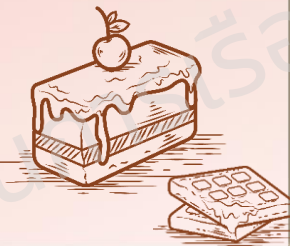


บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

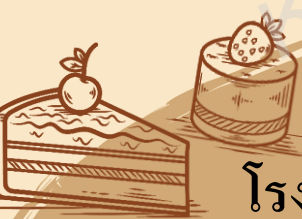
รวมรสเมนูของหวาน

ไส้ช็อกโกแลต



ชมณาท ชันฉำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





STEP ONE

INGREDIENTS

หลักสูตรอบรมโรงเรียนพระปริยัติบาลสวนดุสิต

CHOCOLATE



ช็อกโกแลต วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งมาจากเมล็ดของต้นคาเคา หรือ Cacao ที่อยู่ในป่าร้อนชื้นของทวีปอเมริกากลางหรือเมืองเม็กซิโก ซึ่งผ่านกระบวนการหมัก การคั่ว และการบดของเมล็ดโกโก้ให้ละเอียด จากนั้นคั้นเอาแต่น้ำจะได้โกโก้แมส (cocoa mass) ที่มีการผสมไขมันโกโก้ น้ำตาล นม และสารแต่งกลิ่น เข้าไปเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ โดยช็อกโกแลตสามารถนำไปทำเป็นเมนูต่าง ๆ ได้หลากหลายไม่ว่าจะเป็นอาหาร ของหวาน และเครื่องดื่ม



ชนิดของช็อกโกแลต

Unsweetened Chocolate



Bittersweet Chocolate

Semisweet Chocolate



Milk Chocolate

Chocolate Chip



White Chocolate

Couverture Chocolate



Chocolate Compound



Chocolate Bar



Chocolate Buttons



Chocolate Chip



INGREDIENTS (1)

น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- เค้กมีความชุ่มชื้น



เกลือ

- ช่วยให้รสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นชัดขึ้น
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



แป้งสาลีเอนกประสงค์

- มีปริมาณโปรตีนปานกลาง
เหมาะสำหรับทำเค้ก คุกกี้ พาย

สิ่งที่ทำให้ขึ้นฟู

- สร้างความนุ่มให้กับเค้ก



INGREDIENTS (2)

ไขมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- นิยมใช้เนยสดเนื่องจาก เนื้อเค้กที่ได้จะมีความชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอม



กลิ่นรส เพิ่มกลิ่นรสของเค้ก

แป้งข้าวโพด

- ส่วนผสมจะมีความข้นใส ไม่คืนตัวง่าย



นม

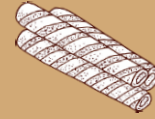
- ช่วยให้มึรสชาติความหวานมัน
- โครงสร้างที่ดี ผิวหน้าเค้กเกิดสีน้ำตาล



ไข่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนุ่มขึ้นฟู และสีของขนมเหลืองสวย





STEP TWO

MENU

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

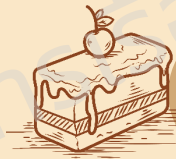
MENU

โกโก้ (cocoa) คือ เมล็ดของต้นโกโก้
เนยโกโก้(cocoa butter) คือไขมันของ
เมล็ดโกโก้

ช็อกโกแลต (chocolate) คือส่วนผสม
ระหว่างเมล็ดของต้นโกโก้และเนยโกโก้



BROWNIE CUBE



CHOCOLATE SOUFFLÉ



Step



Menu :Brownie Cube

บราวนี่ ขนมหวานรสช็อกโกแลตเข้มข้น รูปทรงสี่เหลี่ยม มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา ในช่วงปลาย ศตวรรษที่ 19 บราวนี่มีเนื้อสัมผัสกึ่งเค็กกึ่งคุกกี้ ที่นิยมรับประทานนั้นมีทั้งเนื้อสัมผัสแบบเค็กลงและแบบฟัดจ์ (Fudge) หลากๆ สูตรมีส่วนประกอบของถั่วช็อกโกแลตชิพ หรือช็อกโกแลตสับหยาบ

อาจารย์ผู้สอน : อ.ธิญาดา วัฒนรงค์ชัย

CLIP VDO

BROWNIE CUBE



- ควรพักส่วนผสมของช็อกโกแลตให้อุ่นก่อนนำไปใช้
- บราวนี่ที่สุกพอดีนั้น เมื่อดึงไม้ออกมาต้องมีเศษเนื้อมาติดที่ไม้ ลักษณะเหมือนเค้กเนื้อนุ่มๆ ตัดออกมาด้วย



TIP & TRICKS



- การเก็บบราวนี่ควรเก็บในกล่องสุญญากาศ และควรรับประทานภายใน 3 วัน เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด เนื่องจากบราวนี่จะแห้งเรื่อยๆ แต่หากรับประทานไม่หมดสามารถเก็บบราวนี่ไว้ในตู้เย็น

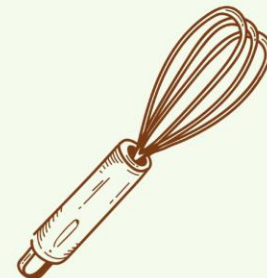
Brownies Cube



BROWNIES CUBE

ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	150 กรัม
ผงฟู	½ ช้อนชา
ผงโกโก้	30 กรัม
เกลือป่น	¼ ช้อนชา
ช็อกโกแลตดำ	250 กรัม
เนยสดชนิดจืด	150 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	200 กรัม
ไข่ไก่	3 ฟอง
กลิ่นวนิลา	2 ช้อนชา



วิธีทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู ผงโกโก้ พักไว้
3. ละลายช็อกโกแลตดำพอละลาย ใส่เนยสดลงผสมให้เข้ากัน
4. ผสมน้ำตาลทรายป่น เกลือป่น ไข่ไก่ และกลิ่นวนิลา จากนั้นใส่ส่วนผสมช็อกโกแลตที่ละลาย และส่วนผสม ของแป้งสาลีที่ร่อนแล้ว ผสมพอเข้ากัน
5. เทลงในถาดอบขนาด 20*30*3 เซนติเมตร (หรือ 7*11*1 1/2 นิ้ว) ถาดทาเนยขาวบางๆ วางกระดาษแล้วทาเนยขาวกับอีกครั้ง
6. นำเข้าอบประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุก พักบนตะแกรงจนเย็น

SOUFFLÉ คือหนึ่งในอาหารจากตระกูลฝรั่งเศส ที่มีลักษณะเด่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวนั่นก็คือ “นุ่ม พู เนื้อเบา” จนรู้สึกเหมือนละลายในปาก ความน่าสนใจของซุฟเฟล่อีกอย่างนั่นก็คือเป็นอาหารฝรั่งเศสที่มีความหลากหลายทางการรับประทานมาก สามารถทานได้ทั้งเป็นอาหารจานหลักตอนกลางวัน หรือเป็นอาหารว่างก็ได้ และยังสามารดัดแปลงทำได้ทั้งของคาวและของหวานอีกด้วย

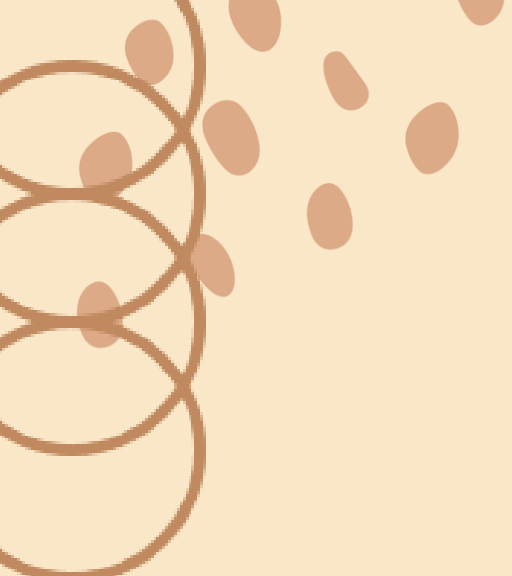
อาจารย์ผู้สอน : อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ



Menu: CHOCOLATE SOUFFLÉ



CLIP VDO
CHOCOLATE
SOUFFLÉ



วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี



TIP & TRICKS



- พิมพ์ที่ใช้จะต้องเคลือบให้ทั่ว เพื่อให้เค้กขึ้นฟูได้ดี
- ควรรับประทานทันทีหลังจากออกจากเตาอบ
- สามารถโรยไอซิ่งหรือผงโกโก้ก่อนรับประทานได้

- การตีไข่ขาวให้ฟูจนเกิดฟอง ที่ต้องมีความละเอียดและสม่ำเสมอ
- ไม่ควรมีไขมันของไข่แดงผสมในไข่ขาว



Chocolate Soufflé



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

CHOCOLATE SOUFFLÉ

ส่วนผสม

นมสดรสจืด	165 กรัม	ไข่ขาว	110 กรัม
แป้งข้าวโพด	10 กรัม	น้ำตาลทราย	55 กรัม
ไข่แดง	35 กรัม		
ช็อกโกแลตแท่ง 58%	125 กรัม		

เมอแรงก์

ส่วนผสมเคลือบทากาพิมพ์

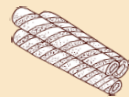
พิมพ์ชูเฟลเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 cm X 5 cm ได้จำนวน 2.5 ถ้วย	เนยนิ่ม	50 กรัม
พิมพ์ชูเฟลขนาดเล็ก ได้จำนวน 3 ถ้วย (ครึ่งสูตร)	น้ำตาลทรายเบเกอรี่	50 กรัม

วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบ 170 องศาเซลเซียส
2. เตรียมพิมพ์ (ถ้วยชูเฟลหรือถ้วยฟลอยด์) นำเนยนิ่มมาทากาพิมพ์ให้ทั่ว นำไปแช่เย็นให้เซตตัวประมาณ 5 นาที และนำออกมาทากาพิมพ์ให้ทั่วอีก 1 รอบ และคลึงน้ำตาลให้ทั่วพิมพ์
3. นำนมสด แป้งข้าวโพด ใส่ลงในหม้อ คนให้แป้งข้าวโพดละลาย (ปิดไฟ) พอละลายแล้วเปิดไฟ
4. คนจนส่วนผสมเดือดและปิดไฟ และใส่ไข่แดงลงไปผสมให้เข้ากัน
5. เปิดไฟอีกครั้ง คนจนส่วนผสมเดือด (คนตลอดเวลา) ยกลง
6. ใส่ช็อกโกแลตแท่งลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากัน พักไว้
7. นำไข่ขาวตีด้วยสปีดต่ำและเริ่มไปสปีดกลาง ทอยใส่น้ำตาลลงไปจดหมด และตีจนตั้งยอดปานกลาง
8. นำเมอแรงก์มาผสมลงในส่วนช็อกโกแลต (แบ่งใส่ 3-4 รอบ) อย่างเบามือ
9. ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์จนเต็มขอบและปาดให้เรียบ
10. นำเข้าอบ 12-15 นาที ก่อนจัดเสิร์ฟสามารถโรยด้วยไอซิ่งหรือผงโกโก้



STEP THREE



หลักสูตรอบรมเตรียมการรับมือภัยคุกคามทางไซเบอร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แบบประเมิน ความพึงพอใจ



หลักสูตรอนุบาลโรงเรียนมหาวิทยาลัยราชภัฏ



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ 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)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลทรี
 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





THANK YOU

