

EP.95

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รวมเรื่องเค้กและขนมปัง

วันพุธที่ 5 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



เค้ก (Cake)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ





เค้ก

เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก

ชีฟฟอน

เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก





เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก

: เค้กที่มี ไข่ เป็นส่วนผสมหลัก

: เป็นเค้กที่มีปริมาณไข่สูง

: การขึ้นฟูเกิดจากการตีไข่จับอากาศ + ผงฟู

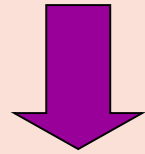
: เนื้อเบา ไม่อยู่ตัว

ตัวอย่าง - ขนมไข่ โรลเค้ก



Sponge Cake (Convention Method)

ตีไข่ + น้ำตาลจนขึ้นขาว (ความเร็ว สูง + ปานกลาง)



เติมส่วนของแป้ง นม

เนยละลาย ตามลำดับ

* คนเร็ว ๆ แต่เบามือ *

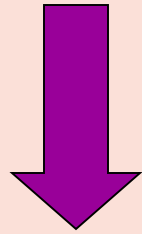
(ความเร็ว ต่ำ)

โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



Sponge Cake (All-in Method)

ตีไข่ + SP / Ovalet + น้ำตาลจนขึ้นขาว



(ความเร็ว สูง + ปานกลาง)

เติมส่วนของแป้ง นม เนยละลาย
ตามลำดับ

(ความเร็วต่ำ)



โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

: การเตรียมพิมพ์

1. ร่องกระดาษ **ไม่ต้องทาไขมัน**
2. ทาเนย → **โรยแป้งนวลให้ทั่ว**



โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

: การอบ

- เทส่วนผสม 1/2 ของความสูงของพิมพ์
- รีบนำเข้าอบ (เคาะก้นถาดก่อนนำเข้าอบ)
- อุณหภูมิ + เวลาขึ้นอยู่กับ ขนาดชิ้น ฯลฯ
- Check สุก : ใช้มือสัมผัส

ไฟล่าง แรงกว่าหรือเท่ากับ ไฟบน



แป้งข้าวโอ๊ต (Ground oat groats)

*** สามารถทำเอง โดยนำข้าวโอ๊ตแบบแผ่นมาบดด้วยเครื่องปั่นจนละเอียดและร่อนก่อนใช้

*** องค์ประกอบทางเคมีในข้าวโอ๊ตที่มีความเด่นคือ โปรตีน ใยอาหาร และไขมัน

- โปรตีนในข้าวโอ๊ตมีปริมาณสูงกว่าแป้งจากธัญชาติอื่น
 - คาร์โบไฮเดรตที่สำคัญคือ ใยอาหารที่เด่นคือ เบต้า-กลูแคน (β -glucan) เป็นใยอาหารที่ละลายน้ำได้และทำให้เกิดเจล ลดอัตราการย่อยแป้งและดูดซึมน้ำตาลในระบบทางเดินอาหารเป็นผลให้อิ่มและอยู่ท้อง
 - ไขมัน มีผลให้แป้งข้าวโอ๊ตมีอายุการเก็บสั้น
- ดังนั้นหากทำแป้งข้าวโอ๊ตใช้เองควรปั่นเพียงแค่นี้พอใช้



คัพเค้ก

ข้าวโอ๊ตกล้วยหอม



หลักสูตรอบขนมโรงเรียนศรีวิชัยวิทยาลัยสวนดุสิต

คัพเค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

คัพเค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม

ส่วนผสม

กล้วยหอมสุกงอม	300	กรัม	น้ำมันพืช	20	กรัม
ข้าวโอ๊ต	150	กรัม	ผงฟู	1½	ช้อนชา
ไข่ไก่	3	ฟอง	เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80	กรัม			

วิธีทำ

1. บดกล้วยหอมให้ละเอียด
2. ตีไข่ไก่และน้ำตาลทรายด้วยตะกร้อมือให้เข้ากันและขึ้นฟู
3. ใส่กล้วยหอมบด ข้าวโอ๊ต ผงฟู เกลือป่น และน้ำมันพืช คนจนส่วนผสมเข้ากัน พักไว้ 15 นาที
4. ตักใส่พิมพ์ปริมาณ 65-70 กรัม
5. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 30 นาทีหรือจนกว่าจะสุก





วิทยาลัยสวนดุสิต

คัพเค้ก กล้วยหอม

คัพเค้กกล้วยหอม



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

คัพเค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม

กล้วยหอมสุกหอม	800	กรัม	แป้งเค้ก	700	กรัม
น้ำตาลทราย	540	กรัม	นมข้นจืด	100	กรัม
น้ำตาลปีบ	100	กรัม	ไข่ไก่	8	ฟอง
เกลือป่น	1	ช้อนชา	น้ำมันพืช	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา	เนยละลาย	200	กรัม
เบกกิ้งโซดา	2	ช้อนชา			

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และเบกกิ้งโซดา
2. ใส่กล้วยหอม เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบลงในอ่างผสม ตีด้วยความเร็วสูงสุด ด้วยหัวตะกร้อ เป็นระยะเวลา 16 นาที เมื่อครบเวลาแล้วปาดอ่างผสม
3. ปรับความเร็วเป็นความเร็วปานกลาง และใส่ไข่ไก่ตีต่ออีกประมาณ 8 นาที
4. ปรับความเร็วเป็นความเร็วต่ำ แล้วใส่แป้ง (ข้อที่ 1) สลับกับนมข้นจืด
5. ค่อย ๆ เติมน้ำมันพืชและเนยละลายเป็นสายเล็ก ๆ
6. ตักใส่พิมพ์ตามต้องการ แล้วตกแต่งหน้าด้วยอัลมอนต์สไลด์อบ และซ็อกโกแลตชิพ
7. เข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที หรือนจนกว่าจะสุก



ขนมปัง (Bread)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



ส่วนผสมหลัก

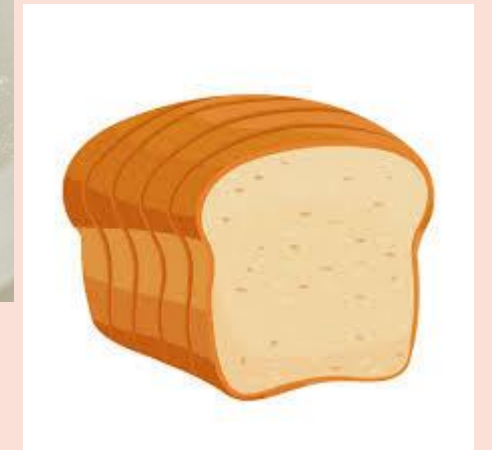
1. แป้งสาลี

2. น้ำ

น้ำประปา

3. เกลือ

4. ยีสต์



โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

ประเภทของ Yeast Bread

แบ่งตามปริมาณ น้ำตาล + ไขมัน

1. ขนมปังผิวแข็ง - hard bread

- น้ำตาล 0-2 % , ไขมัน 0-3 %

- ผิว + เนื้อค่อนข้างแข็ง

... บั๊งฝรั่งเศส บั๊งเวียนนา ฮาร์ดโรล ...



2. ขนมปังปอนด์ - loaf bread

- น้ำตาล 3 - 10 % , ไขมัน 3 - 6 %

- เนื้อนุ่ม มากกว่า ขนมปังผิวแข็ง

เช่น ขนมปังจืด แซนวิช



3. ขนมปังซอฟโรล - soft roll

- น้ำตาล 10-15 % , ไขมัน 6-10 %

- เนื้อนุ่ม ละเอียด

...ปังแฮมเบอร์เกอร์ ปังไส้คาวต่าง ๆ

4. ขนมปังหวาน - sweet dough

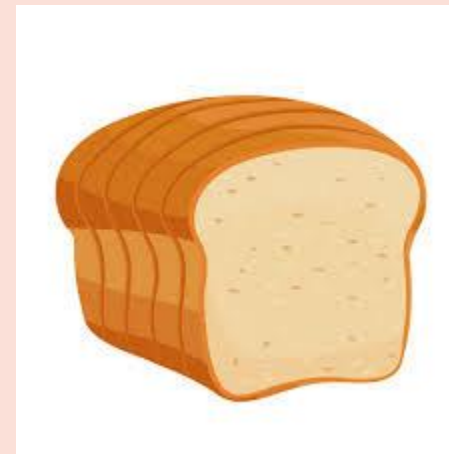
- น้ำตาล 15-25 % , ไขมัน 12-25 %
- ใช้ยีสต์มากกว่าปังประเภทอื่น
- โดนึ่งมาก

... ขนมปังไส้หวาน ...



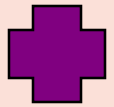
วิธีการผสมขนมปัง

1. แบบขั้นตอนเดียว
2. **แบบทุ่นเวลา**
3. แบบ 2 ขั้นตอน และอื่น ๆ

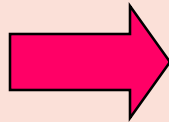


การผสมแบบขั้นตอนเดียว

ของแห้ง + ของเหลว



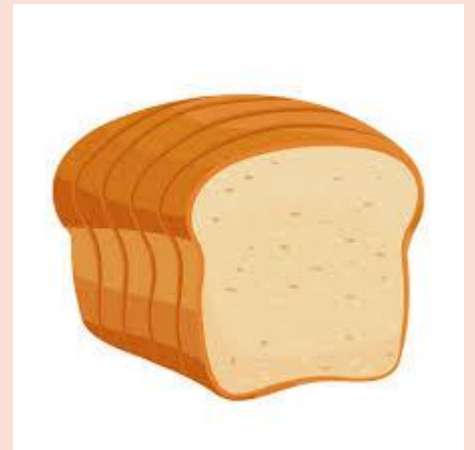
ไขมัน
(สุดท้าย)



หมักขึ้น
2 เท่า



- ตัดน้ำหนัก
- คลึงกลม
- พัก 10 นาที
- ทำรูปร่าง
- # หมักก่อนอบ
- อบ





← การผสมด้วยมือ

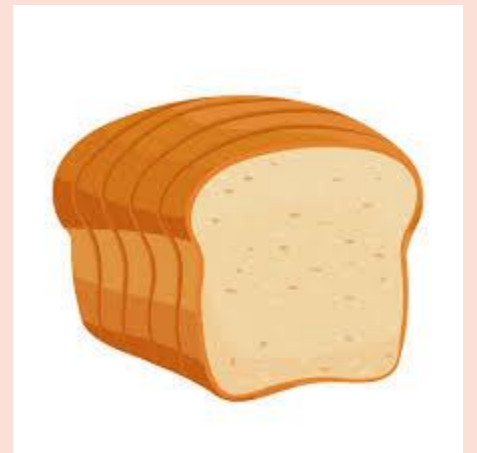
การผสมด้วยเครื่อง ➡

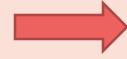


โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

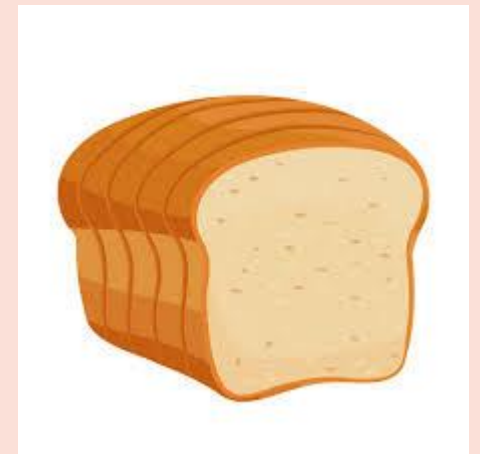
* การหมักโต - fermentation

- T ที่เหมาะคือ 78-80 °F (26 °C)
- ความชื้นสัมพัทธ์ 70-78 %
- จุดประสงค์ : เพื่อเก็บก๊าซ + กระจายก๊าซไปในโครงสร้างกลูเตน





การเช็คโดที่หมักกว่าได้ที่
หรือยัง ???

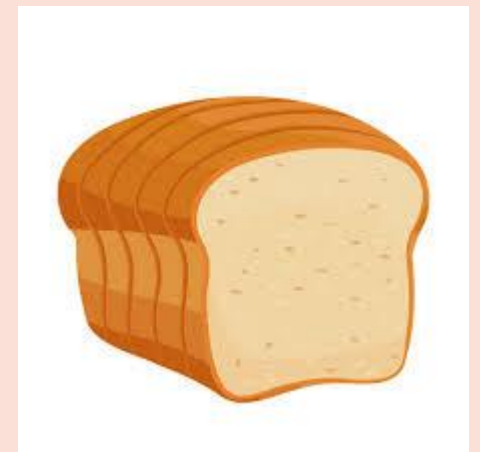


* การตัดแบ่งน้ำหนัก - scaling

- เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีขนาดเท่ากัน
>>> ใช้เวลาอบเท่ากัน

น้ำหนักโด (g) = ปริมาตรของพิมพ์ (หรือน้ำหนักน้ำที่เต็มพิมพ์)
 $\times 0.24$

ควรตัดน้ำหนักให้ **มากกว่า** น้ำหนักของ
ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ $\sim 10-20\%$



* การคลึงกลม - rounding

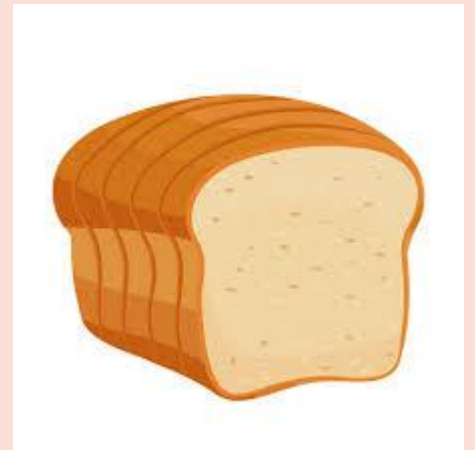
- จุดประสงค์เพื่อ

: ทำให้ผิวโดเรียบ เก็บก๊าซได้ดี

: ทำให้โครงสร้างกลูเตนมีระเบียบ

* การทำรูปร่าง - molding

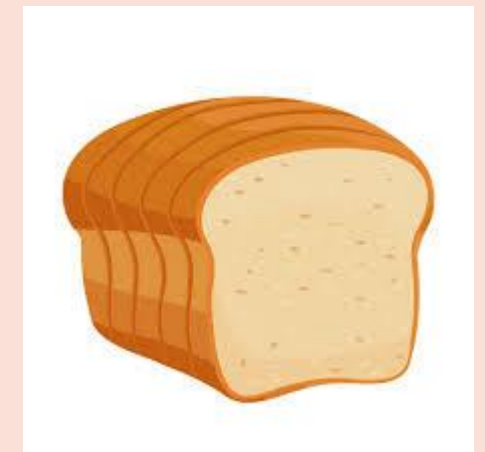
* การหมักครั้งสุดท้ายก่อนอบ - proofing



* การอบ - baking

: การให้ความร้อนจนโตสุก สัมผัสจากสีผิว
ด้านหน้าและก้นของขนม

* การทำให้เย็น - cooling



* การเก็บ + บรรจุ - storing + packaging

- เก็บในถุง pp หรือกระดาษชุบไข

- อายุการเก็บ >>> 3-5 วัน



โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



ชัยชนะ วัฒนวรเวทย์
นักการอาหาร(การอาหาร)
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ชาติ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปัง 2 สี

ขนมปังสองสี



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

ขนมปังสองสี

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	500	กรัม	น้ำเย็น	290	กรัม
ยีสต์แห้งชนิดผง	10	กรัม	ไข่ไก่	1	ฟอง
สารเสริมคุณภาพ	2.5	กรัม	เนยขาว	75	กรัม
นมผง	1	ช้อนโต๊ะ	SP	2	กรัม
น้ำตาลทราย	125	กรัม	ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2.5	กรัม			

วิธีทำ

1. นำแป้ง ยีสต์ สารเสริมคุณภาพ และนมผงมาผสมและคนให้เข้ากัน
2. นำเกลือป่น น้ำตาลทราย และไข่ไก่ เกลลงในน้ำเย็นแล้วคนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมข้อที่ 1 และ 2 ลงในเครื่องตีผสม ตีด้วยหัวตะขอ จนเข้ากัน จึงใส่เนยขาว และ SP
4. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี แล้วแป้งจะมีเนื้อเนียนนุ่ม และมีความยืดหยุ่น สามารถนำมาขึงเป็นแผ่นฟิล์มบางๆ ได้
5. ตัดแป้งเป็นสองส่วนเพื่อนำไปส่วนหนึ่งผสมกับโกโก้ ด้วยเครื่องตีผสม
6. ตัดแบ่งก้อนโดสีละ 110-120 กรัม คลึงกลมและขึ้นรูปได้ตามต้องการ และนำใส่พิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 3x5x2 นิ้ว
7. หมักขนมปังให้ขึ้นฟูเป็นสองเท่า
8. เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที หรือจนกว่าจะสุก



ประเมิน ความพึงพอใจ



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



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
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ครีวซอซและเดนิช



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

