

EP.108

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"อาหารว่างดาวหวาน" สไตลียุโรป

วันพุธที่ 11 กันยายน 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 ศรีธนาवरุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

หมายเหตุ: กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที



อาหารว่างดาวหวานสลัดยุโรป

1. Chocolate Muffin
2. Waffle
3. Cottage pie
4. Panna Cotta



Chocolate Muffin

อ. จารึก ศรีอรุณ

และ อ.ทรงพล วิชาวัฒน์นา



English muffin

- เติชขนมปัง แป้งนิสที่ที่ห่อและมันฝรั่งมาบดรวมกัน นวดจนเป็นแป้ง จากนั้น นำไปปิ้งให้สุกในกระทะก้นแบน

American muffin

- ในช่วงทศวรรษ 1960 มัฟฟินอังกฤษก็ได้ถูกพัฒนาเป็นมัฟฟินอเมริกัน
- “Quick Bread” ตีขนมปังที่ใช้เวลาทำไม่นาน และมีวิธีการไม่ยุ่งยาก อบในพิมพ์คล้ายตัพเตก





มัฟฟินช็อคโกแลต



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสมของแป้ง

ช็อคโกแลตดำ	38 กรัม
เนยจืด	174 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	120 กรัม
ไข่ไก่ เบอร์3	2 ฟอง
นมสด	225 กรัม
แป้งเค้ก	210 กรัม
ผงโกโก้	14 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
ช็อคโกแลตชิพ	60 กรัม
กล้วยหอม	1 ลูก

วิธีทำ

1. warm เตาอบที่ 180°C
2. ร่อนแป้ง ผงฟู โกโก้ รวมกัน พักไว้
3. ตุ่นช็อคโกแลตดำ ใส่เนยคนจนละลายเข้ากันดี
4. เติมน้ำตาลทราย ไข่ และนมสดตามลำดับ คนพอเข้ากัน
5. ใส่ส่วนผสมในข้อ 2 โรยหน้าด้วยช็อคโกแลตชิพ และกล้วยหอม
6. ตักหยอดใส่พิมพ์ อบ 20-25 นาที



Waffle

อ. จารึก ศรีอรุณ

และ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา



- **Waffles**
 - **American Waffles**
 - **Brussels Waffles**
 - **Hong Kong Waffles**
 - **Stroopwafel**

Lumpy Batter





วาฟเฟิล



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสมของแป้ง

แป้งอเนกประสงค์	110 กรัม
น้ำตาลทราย	30 กรัม
ผงฟู	1 1/4 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง
นมสด	180 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2 ช้อนชา
เนยจืดละลาย	45 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา



วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ให้เข้ากัน พักไว้
2. ผสมนมสด น้ำตาลทราย เกลือ กลิ่นวานิลลา เนยจืดละลาย คนให้เข้ากัน พักไว้
3. นำส่วนผสม ข้อ 1 และ ข้อ 2 ผสมให้เข้ากัน ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน พักแป้ง ไว้ประมาณ 30 นาที ในตู้เย็น
4. นำส่วนผสมของแป้ง มาเทใส่พิมพ์วาฟเฟิล อบให้สีเหลืองทองสวยงาม
5. เสริฟคู่กับผลไม้สด วิปครีม น้ำผึ้ง หรือไอศกรีม



Cottage pie

จ.ธีรพรรณ ตริทอง



- “Tomato sauce” Red sauce
- Bechamel
- Espagnole
- Hollandaise
- Veloute

การเลือกผักเพื่อทำ “ผักบด”



COTTAGE PIE



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมูสับ	300 กรัม
น้ำสต็อก	300 มล.
แครอทหั่นเต๋าเล็ก	70 กรัม
หอมใหญ่หั่นเต๋าเล็ก	70 กรัม
กระเทียมจีนสับ	2 กลีบ
มะเขือเทศปอกเปลือกในกระป๋อง	200 กรัม
ชีสข่ายฝรั่ง	30 กรัม
ใบกระวานแห้ง	2 ใบ
โทม้แห้ง	1 ชช.
ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	2 ชต.
แป้งสาลี	15 กรัม
น้ำมันมะกอก	1 ชต.
เกลือ	
พริกไทย	

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะ ใส่กระเทียมสับ หอมใหญ่ ผัดจนหอม ใส่หมูสับ แครอท ชีสข่ายฝรั่ง เติมน้ำสต็อกนิดหน่อย
2. ใส่มะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศเข้มข้น แป้งสาลี โทม้แห้ง ใบกระวาน ผัดให้เข้ากัน
3. ปรงรสด้วย เกลือ พริกไทยนิดหน่อย พอผัดเข้ากันดีแล้วใส่ด้วยผักไว้ นำ mashed potatoes มาวางนไส้ที่ทำเสร็จ เรียบร้อยแล้วนำเข้าอบ 15-20 นาที

mashed potatoes

มันฝรั่ง	500 กรัม
เนยจืด	40 กรัม
ไข่แดง	1 ฟอง
เกลือ	
พริกไทย	
ลูกจันทน์เทศ	

วิธีทำ

1. ต้มมันฝรั่งให้สุก ปอกเปลือกมันฝรั่ง นำมายีจนเนื้อละเอียด เข้ากันดี ใส่เนย ไข่แดง คนให้เข้ากัน
2. ปรงรสด้วยพริกไทย เกลือ ลูกจันทน์เทศป็นิดหน่อย



พานาคอตต้า (Panna Cotta)

จ.สุริยพร รัชญะกิจ



เป็นของหวานอิตาลีชนิดหนึ่ง ทำจากครีมผสม
น้ำตาล ทำให้เซตตัวด้วยเจลาติน

- เจลาตินแบบผง ก่อให้ต้องหามาเจลาตินผง 1
ถ้วย ผสมกับน้ำเย็น 5 ถ้วย ยกลงกรองเจลา
ตินลงบดให้ละเอียดเพื่อไม่ให้จับเป็นก้อน พักไว้
ประมาณ 5 นาที

เจลาตินแบบแผ่น ก่อให้ต้องหามาแช่ในน้ำเย็น
จัดใส่หิ้งเย็นประมาณ 3 นาที

Tips

- ห้ามนำมาต้มจนเดือด
- ระวังส่วนผสมที่เป็นกรด

Panna Cotta



PANNA
COTTA

พานาคอตต้า



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Panna Cotta

ส่วนผสม

วิปป์ครีม	330 มิลลิลิตร	สับปะรด	300 กรัม
น้ำตาลทราย	55 กรัม	สตอร์วเบอร์รี่	12 ลูก
เจลาติน	2 แผ่น	น้ำตาลทราย	300 กรัม
ฝักวานิลลา (หรือกลิ่นวานิลลา)	½ ฝัก 1-2 ช้อนชา	น้ำ	300 กรัม
		ใบสะระแหน่	

วิธีทำ

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็นจัดประมาณ 20 นาที
2. ผสมวิปป์ครีมกับน้ำตาล ตั้งไฟคนพอน้ำตาลละลาย ใส่วานิลลากับเจลาติน แล้วเทใส่พิมพ์ พักไว้ในตู้เย็นให้เซตตัว
3. ผสมน้ำกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟทำน้ำเชื่อม แบ่งน้ำเชื่อมที่ได้ เป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนแรกนำไปโชนกับสตอร์วเบอร์รี่ อีกส่วนนำไปโชนกับสับปะรด
4. จัดเสิร์ฟพานาคอตต้าคู่กับผลไม้ที่โชนไว้



แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการอบรม



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนวัฒน์ 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 ครีวซอว์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเลอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ช่องทางการติดต่อ

Contacts us



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University



02 244 5391
02 244 5392



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Suan Dusit International Culinary Center



@783eecba



SDU_CHEFSCHOOL



www.chefschool.dusit.ac.th



chefschool.sdu@gmail.com