

EP.115

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# "cookies Lover"

วันพุธที่ 6 พฤศจิกายน 2567

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 - 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคคุณทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

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



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0





# Cookies Lover

อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





# Cookie



คุกกี้ “Cookies” ว่ากันตามความหมาย ก็คือ ขนมอบชิ้นเล็ก  
รูปร่างแบน ซึ่งทำจากแป้งสาลี คำว่าคุกกี้มีที่มาจากคำใน  
ภาษาดัตช์ซึ่งหมายถึง “เค้กชิ้นเล็ก ๆ” แต่ในสหราชอาณาจักร  
กลับเรียกขนมชนิดนี้ว่า “บิสกิต” (biscuit)





จำแนกตามรูปทรงหรือรูปร่าง



# ประเภทคุกกี้

จำแนกตามวัตถุดิบ







### Cookies bar

มีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า  
มีความนุ่มฟูคล้ายกับเค้ก  
มีความกรอบคล้ายคุกกี้



### Rolled or cut-out cookies

โดยนำมาคลึงให้เป็นความหนาบาง  
ตามความต้องการ และตัดด้วยมีดหรือ  
คุกกี้คัตเตอร์



### Dropped cookies

Batter มีลักษณะข้น สามารถใช้ช้อนตักหยอด  
ได้ และต้องอยู่ตัวดีเมื่ออบสุกแล้วจะกลมมน  
ตรงกลางหรือเป็นแผ่นบาง ๆ กรอบร่วน

## จำแนกตามรูปทรง



### Molded cookies

นำโดที่ได้มาปั้นเป็นรูปร่างที่ต้องการ  
หรือสามารถใช้มือปั้นเป็นก้อนกลม  
และใช้หัวแม่มือกดให้บุ๋มตรงกลาง  
หรือใช้ส้อมกดให้แบนลง



### Pressed cookies

คุกกี้ที่มีส่วนผสมของไขมันมากกว่าคุกกี้  
ประเภทอื่น สามารถทำได้โดยการบรรจุ  
ส่วนผสมใส่ลงใน กระจบกดสำหรับบีบกด  
คุกกี้แล้วกดบีบ ออกมาเป็นรูปร่างลักษณะ  
ต่างๆ ลงบนถาดอบ



### Sliced or refrigerator or ice box cookies

คุกกี้ที่มีส่วนผสมของไขมันมากโดยส่วนใหญ่  
มักห่อเป็นแท่งกลมแล้วจึงนำไปแช่เย็นจน  
อยู่ตัว จึงใช้มีดหั่นเป็นแว่นวางเรียงบนถาดอบ  
เมื่ออบสุกแล้วจะได้คุกกี้ที่มีลักษณะกรอบ







# จำแนกตามวัตถุดิบ



## คุกกี้เนย

คุกกี้กลุ่มนี้ใช้เครื่องปรุงผสมหลักและวิธีการผสมเช่นเดียวกับเค้ก แต่ใช้ส่วนผสมที่มีลักษณะเป็นน้ำหรือของเหลวในปริมาณที่น้อยกว่า ดังนั้นจึงสามารถที่จะหยอด บีบ หรือตัดออกมาให้คงรูปตามที่ต้องการได้ เช่น คุกกี้นุ่ม คุกกี้เนยกรอบร่วน



## คุกกี้ไข่

คุกกี้ชนิดที่มีการใช้ไข่ในปริมาณมากกว่าคุกกี้เนย เพื่อทำหน้าที่ช่วยเป็น โครงร่างของคุกกี้ และยังช่วยกักเก็บอากาศเพื่อช่วยในการขึ้นฟู เช่น สเปนจ์คุกกี้ มาการูนคุกกี้





# Clip VDO

## Fruit cake cookies

โดย

อ.ธัญาดา วัฒนธงชัย







# FRUIT CAKE COOKIE



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## ส่วนผสม

เนยสดจืด	125 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	80 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
กลี้นวนิลา	1 ช้อนชา
แป้งสาลีเอนกประสงค์	180 กรัม
เบคกิ้งโซดา	1/2 ช้อนชา
เกลือ	1/4 ช้อนชา
ผลไม้อบแห้งแบบรวม	170 กรัม
น้ำผึ้ง	2 ช้อนโต๊ะ
ผงซินนามอน	1/2 ช้อนชา

## วิธีทำ


1. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศา
2. หมักผลไม้รวมอบแห้ง โดยผสมน้ำผึ้งและผงซินนามอนลงไป ผสมให้เข้ากัน พักไว้
3. นำเนย น้ำตาลทรายแดง และส่วนผสมของแห้ง มายำพอให้เข้ากัน (\*\*จะไม่ใช้เครื่องตีเพราะไม่ต้องการให้อากาศเข้าไปในตัวโดว์\*\*)
4. ใส่ไข่ไก่ กลี้นวนิลา ยำให้เข้ากันพอประมาณ (\*\*ในส่วนนี้สามารถใช้พายยางช่วยในการผสมได้ค่ะ\*\*)
5. ใส่ผลไม้รวมอบแห้งที่หมักไว้ลงไป ผสมให้เข้ากันเนื้อโดว์
6. สกूपใส่ถาดอบตามขนาดที่ต้องการ
7. นำขนมเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศา เป็นเวลา 15-20 นาที หรือจนกว่าขนมจะสุก
8. หลังจากที่ขนมสุกแล้วให้นำขนมมาพักไว้บนตะแกรง จนขนมเย็นสนิท จึงสามารถแพ็คลงบรรจุภัณฑ์ได้







## “ TIP & TRICKS ”

- เนยที่นำมาใช้ ต้องนุ่มแต่ยังคงความเย็น
  - ผลไม้รวมแห้งสามารถล้างผ่านน้ำ และซับให้แห้งก่อนนำมาใช้
  - การหมักผลไม้แห้งจะช่วยทำให้คุณก็มีความฉ่ำเพิ่มขึ้น
  - ควรร่อนน้ำตาลทรายแดงก่อนนำมาใช้ เนื่องจากมีความชื้นสูง
  - น้ำตาลทรายแดงช่วยให้เกิดสี และไม่หวานแหลมจนเกินไป
- 





# Clip VDO

## Soft cookie chocolate

โดย

อ.พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์







# SOFT COOKIE CHOCOLATE



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	250 กรัม
เบกกิ้งโซดา	1/2 ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	10 กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	140 กรัม
น้ำตาลทรายแดงป่น	70 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	60 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา
ช็อกโกแลตดำ	150 กรัม
อัลมอนด์เม็ด อบ	30 กรัม
อัลมอนด์สติก อบ	30 กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ อบ	50 กรัม

## วิธีทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์ แป้งข้าวโพด เบกกิ้งโซดา พักไว้
3. นำเนยสดชนิดจืดใส่หม้อตั้งไฟปานกลางเมื่อเนยละลายให้คนตลอดจนได้เนยละลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน (Brown Butter) ยกลงพักให้เย็นเล็กน้อย ใส่น้ำตาลทรายทั้ง 2 ชนิด และเกลือป่น คนผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวานิลลา ใส่แป้งสาลีที่ร่อนไว้แล้ว คนส่วนผสมให้เข้ากัน ใส่ช็อกโกแลตดำ อัลมอนด์เม็ด เม็ดมะม่วงหิมพานต์
5. นำส่วนผสมมาชั่งน้ำหนักประมาณ 60 กรัม แล้วกดทิ้งให้มีลักษณะค่อนข้างกลมใส่ถาดแช่เย็น 1 ชั่วโมง
6. นำเข้าเตาอบประมาณ 15 -18 นาที พักให้ขนมอุ่นเล็กน้อยในถาด อบจึงแซะออกมาพักบนตระแกรงให้เย็น


อ้างอิงสูตร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต







## “ TIP & TRICKS ”

- ก่อนใช้เนยให้นำออกมาตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง
  - ควรร่อนน้ำตาลทรายแดงก่อนนำมาใช้ เนื่องจากมีความชื้นสูง
  - น้ำตาลทรายแดงช่วยให้เกิดสี และไม่หวานแหลมจนเกินไป
  - สามารถใช้สตีปีไอศกรีมได้
  - คุณก็มีการแพ้ตัว และก้นของคุณก็จะเป็นสีน้ำตาล
- 





# Clip VDO

## Cheese garlic cookie

โดย  
อ.วฤติยา สมทะนะ







# CHEESE GARLIC COOKIES



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	180 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
นมผง	10 กรัม
ไอซิ่ง	100 กรัม
เนยสดเค็ม	160 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
แป้งข้าวโพด	20 กรัม
พามาซานชีส	30 กรัม
ผงกระเทียม	1+1/2 ช้อนชา
พาสเลย์สับ	1 ช้อนชา

อ้างอิงสูตร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

## วิธีทำ

- 1.ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง แป้ง ข้าวโพด และผงกระเทียมรวมกัน พักไว้
- 2.ตีเนย และไอซิ่งให้เป็นเนื้อเดียวกัน เติมน้ำตาล ลงไปตีให้เข้ากัน
- 3.เติมไข่ ตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 4.เติมแป้ง และพาสเลย์สับลงไปตีแค่พอเข้ากัน
- 5.ตักประมาณ 20 กรัม นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศา ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุก







# Clip VDO

## Almond Florentine cookies

โดย

อ.วิวรรณ พลศรี





# อัลมอนด์ฟอเรนตินคูกกี้

## ส่วนผสม

ซาเบลคูกกี้	
แป้งสาลีอเนกประสงค์	314 กรัม
อัลมอนด์ป่น (อบ)	20 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1+1/4 ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	250 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง (ร่อน)	150 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา

## ส่วนผสม

หน้าอัลมอนด์ฟอเรนติน	
เนยสดชนิดเค็ม	150 กรัม
นมข้นจืด	75 กรัม
น้ำตาลทราย	114 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	12 กรัม
อัลมอนด์สติก	180 กรัม

## วิธีทำซาเบลคูกกี้

1. ตีเนยสด เกลือป่น น้ำตาลไอซิ่ง ให้ขึ้นฟูเล็กน้อยใส่กลิ่นวานิลลาตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
2. ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์ อัลมอนด์ป่น ผสมแค่หมดผงแป้ง นำแป้งคูกกี้แช่เย็น 30 นาทีหรือ 1 ชั่วโมง
3. นำแป้งคูกกี้มาคลึงใส่กระดาษรองอบให้มีความหนาประมาณ 1 - 1.5 ซม. ใช้พิมพ์วงกลมกดลงที่ตัวแป้งคูกกี้วางบนแผ่นรองอบใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วนำเข้าอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาทีหรือจนสุกเหลือง พักให้เย็น

## วิธีทำหน้าอัลมอนด์ฟอเรนติน

1. ละลายเนยสด นมข้นจืด ในหม้อใช้ไฟปานกลางจนเดือด
2. ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งสาลีอเนกประสงค์ลงไปคนผสมจนน้ำตาลทรายละลายและเดือดอีกครั้ง
3. ใส่อัลมอนด์สติกที่อบสุกแล้วลงไป คนผสมให้ขึ้นอีกครั้ง
4. ตักหน้าราดบนคูกกี้ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 36 นาทีหรือจนหน้าเป็นสีน้ำตาลอ่อน พักบนกระดาษรองอบสักพักจึงแกะออกจากพิมพ์

อ้างอิงสูตร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





# “ TIP & TRICKS ”



- เนยที่นำมาใช้ ต้องนึ่งแต่ยังคงความเย็น
- การตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู จะช่วยให้เกล็ดน้ำตาลตัดเนยให้มีช่องโพรงอากาศ เมื่อเวลาโดนความร้อน ทำให้ส่วนผสมที่เป็นของเหลวคลายไอน้ำออกมา โพรงอากาศเหล่านั้นขยายตัวขึ้น
- น้ำตาลไอซิ่ง ควรร่อนก่อนนำมาใช้

- การพักโดคุกกี้นี้จะช่วยให้ฐานคุกกี้ไม่หดตัว
- การเจาะฐานคุกกี้เพื่อไม่ให้ฟองอากาศถูกดันตัวขึ้นมา เมื่ออบเสร็จ จะไม่มีลักษณะโป่งพอง







# แบบประเมิน ความพึงพอใจ







**ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม**

**สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี**

**นายธนพัฒน์ 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  
 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





**Thank You**



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต