

EP.117

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"เบเกอรี่ ยอดนิยมน"

วันพุธที่ 20 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 ศรีธนาวารุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



CHOUX & SCONE



หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Choux Cream

พายอย่างนึ่ง หรือชวส์เพสตรี (Choux pastry)



- เพสตรีประเภท Non-Laminated product
- มีชื่อเรียกตามภาษาฝรั่งเศส pâte à choux อ่านออกเสียงว่า Pot a choo หมายถึง ดอกกะหล่ำ ด้วยมีลักษณะการพอง เบา มีผิวปริแตก ขรุขระ คล้ายดอกกะหล่ำขนาดเล็ก เนื้อสัมผัสนุ่ม
- ทำจากแป้งที่กวนให้สุกด้วยน้ำและไขมัน แล้วตีผสมด้วยไข่ เมื่อนำไปอบจะขยายตัวและขนาดขึ้น ในระหว่างการอบ สามารถขยายตัวขึ้นเป็น 2-3 เท่า
- ลักษณะของชวส์เพสตรีที่อบสุกแล้วจะมีลักษณะพองเบา ภายในกลวง



: Cream puff /
Profiterole



E-clair



French cruller

วัตถุดิบที่ใช้ ผลิตซูว์เล่แป้ง



ไขมัน

น้ำ

นมสด

แป้งสาลี
อเนกประสงค์

น้ำตาลทราย

ไข่



เกลือ



สารช่วยให้ขึ้นฟู

แป้งสาลีเนกประสงค์

- มีโปรตีนเมื่อไปรวมตัวกับน้ำและมีการตี การนวดหรือการผสม จะทำให้เกิดกลูเตน
- โครงสร้างเป็นร่างแหทำให้ส่วนผสมทุกอย่างเกาะติดกันเหมือนเป็นกาว เกิดความยืดหยุ่น ซึ่งมีความสำคัญมากในช่วงการอบ ทำให้ขนมยืดและพองขยายตัวขึ้น



น้ำ

- เป็นส่วนผสมสำคัญ แป้งชูวส์, **udki** พองตัวจากไอน้ำที่เกิดจากน้ำในส่วนผสม โดยไม่จำเป็นต้องใช้ผงฟู หากสังเกตตำรับแป้งชูวส์มักจะมีความหนาแน่นของเหลวสูงกว่าปริมาณของแป้ง เพราะต้องใช้ไอน้ำทำให้ขนมพองตัว



ไข่

- หน้าทีของไข่ในสูตรให้ความชุ่มชื้นกับแป้งชูวส์การผสมไข่ทำให้มีอากาศแทรกเข้าไปในโดว์ น้ำจากทั้งไข่และน้ำที่ตัวแป้งอุ้มน้ำบวกกับอากาศที่ทำให้ขนมพองขึ้น
- นอกจากนี้ยังมีโปรตีนในไข่ขาว ช่วยทำให้โครงสร้างแข็งแรงและมีความยืดหยุ่นมากขึ้น โครงสร้างนี้ช่วยกันไม่ให้ไอน้ำออกจากตัวโดว์ได้ง่ายในช่วงอบ ทำให้ขนมพองและเป็นโพรงได้มากขึ้นอีก แต่หากใส่ไข่น้อยกว่าในสูตรแล้วนำไปอบ จะพบว่าแป้งชูวส์ชูไม่ค่อยพองตัวและไม่เป็นโพรง



ไขมัน

- สามารถใช้ได้ทั้งเนยสด มาร์การีน เนยขาว หรือน้ำมันพืช ไม่ควรใส่ไขมันมากเกินไป
- หน้าที่ของไขมัน คือ ช่วยในเรื่องรสชาติและรสสัมผัสของขนม
- นอกจากนี้ไขมันช่วยจับอากาศในตอนผสมทำให้เพิ่มปริมาณอากาศในโดว์ แต่ไม่ควรใส่มากเกินไปเพราะจะทำให้ได้ขนมที่แบน ไม่ขึ้นฟู



สารช่วยให้ขึ้นฟู

- โดยทั่วไปถ้าในสูตรมีไข่ในปริมาณเพียงพอ ก็ไม่จำเป็นต้องใช้สารช่วยให้ขึ้นฟู
- แต่เมื่อลดไข่ลงเพื่อลดต้นทุนจึงต้องเพิ่มสารช่วยให้ขึ้นฟู เพื่อให้เกิดความ蓬松ฟูขึ้น
- สารที่ใช้ ได้แก่ แอมโมเนียมไบ-คาร์บอเนต และผงฟู โดยปริมาณที่ใช้คือร้อยละ 1–1.5 ของน้ำหนักแป้ง สำหรับเอแคลร์อาจไม่ต้องใช้สารช่วยให้ขึ้นฟู เพราะไม่ต้องการให้ขนาดของเอแคลร์เพิ่มมากนัก ทำให้ลำบากต่อการใส่ไส้ และอาจแตกได้เมื่อผ่าเปลือกเพื่อใส่ไส้

เทคนิคการทำ

1. ต้มน้ำ + ไขมันให้เดือดพล่าน ใส่แป้งลงคน

- ไม่ ปล่อยให้ น้ำเดือดนานเกินไป

เพราะทำให้ของเหลวระเหยมาก



เทคนิคการทำ (ต่อ)

2. ขณะเทแป้ง คนเร็ว ๆ

- เมื่อแป้ง+ของเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

ร้อน ออกจากภาชนะ ยกออกจากเตาทันที



เทคนิคการทำ (ต่อ)

3. นำส่วนผสมใส่เครื่องผสม

- ตีจนแป้งคลายความร้อน (ความเร็วปานกลาง)
- เติมไข่ไก่ ทีละฟอง ให้ไข่ฟองแรกเข้ากับส่วนผสมดี ก่อนจึงใส่ไข่ฟองต่อไป



เทคนิคการทำ (ต่อ)

4. เทส่วนผสมใส่ถุงบีบทันที ป้องกันไม่ให้ผิวหน้าแข็ง
5. บีบใส่ถาดที่ทาไขมันบาง ๆ หรือรองด้วย baking sheet
 - ไม่ทาไขมันมาก จะทำให้ขนมแผ่ตัวมากเกินไป



เทคนิคการทำ (ต่อ)

6. อบที่อุณหภูมิ 400-450 °F (200-255 °C)



เทคนิคการทำ (ต่อ)



7. การ check สุก

@ ใช้นิ้วกดรอยแตกให้มีลักษณะแข็ง อยู่ตัว ไม่ยุบ

8. การฉีดยา + อายุการเก็บ

- ฉีดยาเมื่อเปลือกเย็นแล้ว

- choux ที่ฉีดยาแล้วมีอายุการเก็บตามอายุของไส้

ชมวีดิทัศน์การสาธิต

“Choux Cream”

โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

และ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

Choux Cream



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Choux Cream

1. Croquelin

แป้งสาลีอเนกประสงค์	70 กรัม	น้ำตาลทราย	70 กรัม
เนยสดชนิดจืด	70 กรัม	กลิ่นวานิลลา	1/4 ช้อนชา

2. Choux

นมสด	100 กรัม	เกลือป่น	1/4 ช้อนชา
น้ำสะอาด	100 กรัม	แป้งสาลีอเนกประสงค์	120 กรัม
เนยสดชนิดจืด	90 กรัม	ไข่ไก่	4 ฟอง
น้ำตาลทราย	10 กรัม		

3. Pastry Cream

นมสด	100 กรัม	แป้งข้าวโพด	24 กรัม
ไข่แดง	5 ฟอง	เนยสดแช่เย็น	50 กรัม
น้ำตาลทราย	130 กรัม	วิปป์นึ่งครีมเย็น	400 กรัม
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	กลิ่นวานิลลา	2 ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	24 กรัม		





SCONE

คำนิยาม : ควิกเบรด (Quick bread)

- ควิกเบรด หรือขนมปังอย่างรวดเร็ว จัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟูจากผงฟู หรือ เบคกิ้งโซดา
- ใช้เวลาในผสมน้อย แล้วรีบนำเข้าอบ
- นิยมเสิร์ฟเป็นอาหารเช้า แต่บางชนิดอาจเสิร์ฟในมื้อกลางวันและ มื้อเย็นได้
- มีส่วนผสมคล้ายกันแต่ต่างกันตามสัดส่วน ปริมาณ วิธีการผสม และวิธีการทำให้สุก

ควิกเบรด สามารถจำแนกตามการขึ้นฟูได้ 2 ประเภท คือ

1. ขึ้นฟูโดยการใช้ผงฟูหรือเบคกิ้งโซดา ได้แก่ แพนเค้ก (Pancake) สคอร์น (Scone) และชอร์ตเค้ก (Shortcake)



2. ขึ้นฟูโดยไอน้ำ ได้แก่ พอปโอเวอร์ (Popover) และยอร์กเชอร์พุดดิ้ง (Yorkshire pudding)

สคอร์น หรือสโคน (Scone)

- ❖ ผลิตภัณฑ์นี้จัดอยู่ในกลุ่มขนมปัง (Quick bread) หรือเค้ก (Single-serving cake)
- ❖ มีต้นกำเนิดจากประเทศสกอตแลนด์ (Scotland)
- ❖ มีส่วนผสมหลักคือ แป้งสาลี หรือแป้งข้าวบาร์เลย์ หรือแป้งข้าวโอ๊ต อาจมีเบกกิ้งโซดาช่วยให้ขึ้นฟู
- ❖ มักมีลักษณะกลมแบน แต่เดิมมีขนาดเท่าจานขนาดกลาง เมื่ออบสุกจะตัดแบ่งเป็นชิ้น
- ❖ ในปัจจุบันมีหลายรูปร่าง



ลักษณะของสคอ์น

- (1) ลักษณะที่ดี ควรฟูหรือมีความหนาใกล้เคียงกันทั้งชั้น ผิวด้านนอกกรอบแห้งเล็กน้อย มีสีเหลืองทอง และเนื้อด้านในนุ่ม
- (2) สคอ์นที่ขึ้นฟูไม่ดี มีสาเหตุจากส่วนผสมที่แห้งหรือแฉะเกินไป รวมถึงมีการผสมส่วนผสมนานเกินไป
- (3) สคอ์นมีสีอ่อน เนื้อด้านในเหนียวและแน่น มีสาเหตุจากการอบยังไม่สุกดี หรืออุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป
- (4) สคอ์นมีสีคล้ำ เนื้อด้านในแห้ง มีสาเหตุมาจากระยะเวลาการอบนานเกินไป หรืออุณหภูมิในการอบสูงเกินไป

วัตถุดิบที่ใช้ผลิต สโคน/สคอรัน



ไขมัน

วิปิ้งครีม

นมสด

สารช่วยให้ขึ้นฟู
ผงฟู/เบกกิ้งโซดา

แป้งสาลี
อเนกประสงค์

น้ำตาลทราย



เกลือ



ไข่



วิธีการผสมสโคน : The Biscuit Method

- (1) ร่อนส่วนของแห้งลงในอ่างผสม
- (2) ใส่ไขมันที่เป็นก้อนลงในส่วนของแห้งแล้วตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้เพสตรีเบลนเดอร์ (PASTRY BLENDER) หรือเครื่องผสมอาหารผสมด้วยความเร็วต่ำ (ใช้หัวตีรูปใบไม้) และเวลาผสมน้อย
- (3) เติมส่วนของเหลว คนตะล่อมหรือผสมพอเข้ากัน
- (4) นำมานวดบนโต๊ะที่โรยแป้งนวล (มือแตะแป้งนวลก่อนนวด) นวดเบาๆ เพียงแค่ให้ผิวส่วนผสมเริ่มเนียน
- (5) คลึงเป็นแผ่นแล้วตัดเป็นชิ้นโดยคลึงหรือตบก้อนโด (DOUGH) ให้หนาสม่ำเสมอ



การอบ : อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
ระดับไฟบน แรงกว่า ไฟล่าง



วิธีการตรวจสอบการสุกของสโคน/สคอร์น

: สังเกตการสุกจากการขึ้นฟู การอยู่ตัว และสีผิวเหลืองทอง



ชมวีดิทัศน์การสาธิต

“ SCONE ”

โดย

ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

Scone



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยอุดรธานี

Scone

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม	น้ำตาลทราย	30	กรัม
ผงฟู	10	กรัม	เกลือ	1/8	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง	เนยสด	50	กรัม
วิปป์ครีม	25	กรัม	ลูกเกด	20	กรัม
นมสด	50	กรัม	ไข่แดงผสมนมสด (หรือน้ำ)	สำหรับทาหน้าสโคน	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ใส่เนยสดลงในแป้ง ผสมให้เข้ากันด้วย Pastry Blender
3. ผสมไข่ไก่ วิปป์ครีม นมสด น้ำตาลทราย เกลือ และลูกเกดให้เข้ากัน
4. เทส่วนผสมข้อที่ 3 ลงในข้อที่ 2 ผสมให้เข้ากันด้วย Pastry Blender
5. แช่เย็นพักไว้เป็นระยะเวลา 30 นาที
6. นำแป้งโดที่ได้มาคลึง ให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร
7. นำพิมพ์วงแหวนเคาะด้วยแป้งนวลเล็กน้อยและกดกับแป้งที่คลึงไว้
8. วางบนถาดอบที่ทาเนยหรือรองด้วยกระดาษไข และทาหน้าด้วยไข่แดงผสมนมสด
9. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิไฟบน 180 องศาเซลเซียส
และไฟล่าง 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 -20 นาที หรือจนสุก



Q & A

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แบบประเมิน ความพึงพอใจ





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
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ครีวชองค์และเดนิช



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

ขอบคุณค่ะ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนฟ้าพระจันทร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต