

EP.128

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

“ขนมหวานสไตล์ตะวันตก”

วันพุธที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส. ธนิตา ศรีธนาพรกุล



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขนมหวานสไตล์ตะวันตก



01

Chocolate Muffin

02

Bread Pudding

03

Panna Cotta



The background is a soft, watercolor-style wash of light orange and yellow. Scattered around are various fruits: a large red strawberry at the top left, a blueberry to its left, two red cherries at the top center, a raspberry on a slice of cake at the bottom left, and another blueberry at the bottom center. A chocolate muffin with chocolate chips is the central focus, partially enclosed by a pink dashed circle. To the right, a large white oval with a pink dashed border contains the title text.

01

Chocolate Muffin

Muffin



english muffins

- นำเศษขนมปัง แป้งบิสกิตที่เหลือและมันฝรั่งมาบดรวมกัน นวดจนเป็นแป้ง จากนั้นนำไปปิ้งให้สุกในกระทะก้นแบน
- นิยมกินเป็นอาหารเช้า ทาด้วยเนย แยม หรือใช้ประกอบเป็นขนมปังแซนวิช

American muffin

- ช่วงทศวรรษ 1960 มัฟฟินอังกฤษได้ถูกพัฒนาเป็นมัฟฟินอเมริกัน ร้านขนมกาแฟต่างๆ ได้สร้างสรรค์โดยการสอดไส้ต่างๆ
- มีรูปร่างคล้าย cup cake นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า หรือเสิร์ฟเป็นอาหารว่างพร้อมน้ำชา



มัฟฟินอังกฤษ VS มัฟฟินอเมริกา

มัฟฟินอังกฤษเป็นขนมปังหมักยีสต์ รูปร่างกลมกว้างประมาณ 3 นิ้ว หนาประมาณ 1 นิ้ว ทำให้สุกโดยการนำไปปิ้งในกระทะ ส่วนมัฟฟินอเมริกาเป็น “Quick Bread” คือขนมปังที่ใช้เวลาทำไม่นาน และมีวิธีการไม่ยุ่งยาก อบในพิมพ์ คล้ายคัพเค้ก ในเนื้อมัฟฟินมีส่วนผสมของผลไม้ หรือช็อกโกแลต นอกจากนั้นยัง ตกแต่งหน้าตาให้สวยงาม รับประทานได้โดยที่ไม่ต้องทานเนย หรือแยม”



มัฟฟินช็อกโกแลต



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

ส่วนผสมของแป้ง

ช็อกโกแลตดำ	38 กรัม
เนยจืด	174 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	120 กรัม
ไข่ไก่ เบอร์3	2 ฟอง
นมสด	225 กรัม
แป้งเค้ก	210 กรัม
ผงโกโก้	14 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
ช็อกโกแลตชิพ	60 กรัม
กลิ่นวนิลลา	1 ลูก

วิธีทำ

1. warm เตาอบที่ 180°C
2. ร่อนแป้ง ผงฟู โกโก้ รวมกัน พักไว้
3. ตุ่นช็อกโกแลตดำ ใส่เนยจนละลายเข้ากันดี
4. เติมน้ำตาลทราย ไข่ และนมสดตามลำดับ คนพอเข้ากัน
5. ใส่ส่วนผสมในข้อ 2 โรยหน้าด้วยช็อกโกแลตชิพ และกลิ่นวนิลลา
6. ตักหยอดใส่พิมพ์ อบ 20-25 นาที



Bread Pudding

02

เรื่องราวใหม่กับขนมปังเก่า



Bread Pudding

Bread Pudding พุดดิ้งขนมปัง มีต้นกำเนิดมาจากพ่อครัวชาวอังกฤษในศตวรรษที่ 11 และ 12 ซึ่งนำขนมปังเก่าที่เหลือมาทำใหม่ ในศตวรรษต่อมา อาหารจานนี้จึงเป็นที่รู้จักในชื่อ "พุดดิ้งของคนจน" เนื่องจากในเวลานั้นมีอาหารไม่เพียงพอ โดยพุดดิ้งจะทำด้วยน้ำเตี๋อด น้ำตาล และเครื่องเทศเท่านั้น

- ศตวรรษที่ 13 เริ่มมีการเติมไข่ นม และไขมันบางชนิดเพื่อแช่ขนมปัง จึงเป็นที่รู้จักในชื่อ "พุดดิ้งขนมปังและเนย" แทนที่จะเป็น "พุดดิ้งของคนจน" และในที่สุดก็ถูกย่อให้เหลือเพียง "พุดดิ้งขนมปัง"

- อาหารจานนี้มีส่วนประกอบหลักเป็นขนมปัง และเมื่ออบออกมาด้านหน้าขนมชนิดนี้จะกรอบหน่อยๆ แต่ด้านล่างเนื้อขนมจะนุ่มมาก



Bread Pudding



Capirotada :
พุดดิ้งขนมปัง ของเม็กซิโก



Om Ali :
พุดดิ้งขนมปัง ของอียิปต์



Eish es Serny :
ขนมปังแบบตะวันออก
กลางที่ทำจากขนมปังแห้ง



Shahi tukda :
พุดดิ้งขนมปัง ของอินเดีย

Bread Pudding

วัตถุดิบ

ขนมปังแซนด์วิช	6 แผ่น
ไข่ไก่	4 ฟอง
นมสด	400 มิลลิลิตร
น้ำตาล	100 กรัม
เนยสดชนิดจืด	30 กรัม
ลูกเกด	30 กรัม
กลิ่นวนิลลา	½ ช้อนชา
เกลือ	¼ ช้อนชา

ซอสวนิลลา

นมสด	250 มิลลิลิตร
ไข่แดง	1 ฟอง
น้ำตาลทราย	30 กรัม
แป้งข้าวโพด	4 กรัม
วนิลา	1 ช้อนชา
วิปป์ครีม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. หั่นขนมปังทแยงมุม เป็น4ชิ้น ทาเนยแล้วนำไปอบหรือปิ้งพอมีสีอ่อนๆ
2. ตีไข่กับน้ำตาล เกลือ นมสด และวนิลลาพอเข้ากัน
3. จัดเรียงขนมปังลงในชามอบ โรยลูกเกด แล้วเทส่วนผสมคัสตาร์ดที่เตรียมไว้ลงไปทั่ว
4. อบที่อุณหภูมิ 160°C ประมาณ 30 นาที
5. ทำซอสวนิลลา ต้มนมให้เดือด ตีไข่แดง น้ำตาล แป้งข้าวโพด และวนิลา เทนมเดือดลงผสม คนจนละลายหมด เทกลับลงหม้อเคี่ยวต่อจนข้น หมั่นคน ปิดไฟ เติมครีมคนพอเข้ากัน
6. จัดเสิร์ฟพุดดิ้งพร้อมกับซอสวนิลลา





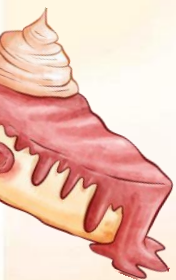
03

Panna Cotta

Panna Cotta

พานาคอตต้า คือ ขนมหวานอิตาลีที่ใช้วัตถุดิบหลักเป็นครีมผสมผสานกับน้ำตาล ก่อนจะนำมาทำให้มีความเข้มข้นด้วยการใส่เจลาติน อาจแต่งกลิ่นและรสส่วนผสมครีมด้วยรัม, กาแฟ, วานิลลา หรือสารแต่งกลิ่นรสอื่น ๆ ก็ได้

- ขนมหวานเนื้อนุ่มนี้มีชื่อเสียงมากในอิตาลี
- เป็นขนมหวานแบบดั้งเดิมของภูมิภาค Piedmont พีดมอนต์ ทางตอนเหนือของอิตาลี



เจลาติน

เจลาตินแบบผง

- เนื้อสัมผัสแข็งกว่าเจลาตินแบบแผ่น
- แช่ผงเจลาตินในน้ำในอัตราส่วน 1:6
- ต้องใช้การชั่งน้ำหนัก
- ราคาถูกกว่าแบบแผ่นเล็กน้อย



วิธีใช้เจลาตินแบบผง

- แช่ผงเจลาตินในน้ำเย็นในอัตราส่วน 1:6
- เจลาตินจะดูดซับน้ำทั้งหมดจนบวมขึ้น จากนั้นจึงใส่ในส่วนผสมที่กำลังอุ่นๆ

เจลาตินแบบแผ่น

- เนื้อสัมผัสอ่อนนุ่มกว่าเจลาตินแบบผง
- สามารถแช่ในน้ำเย็นปริมาณเท่าใดก็ได้
- นับเป็นแผ่นได้ ไม่ต้องชั่งน้ำหนัก
- ราคาแพงกว่าแบบผงเล็กน้อย



วิธีใช้เจลาตินแบบแผ่น

- แช่ในน้ำเย็นประมาณ 10 นาที
- ก่อนใส่ในส่วนผสมให้บีบน้ำออกก่อนเบาๆ แล้วจึงใส่ในส่วนผสมที่กำลังอุ่นๆ

*** เจลาตินผง 1 ช้อนโต๊ะ เทียบเท่ากับเจลาตินแผ่น 4 แผ่น

*** “บลูมเจลาติน” หมายถึงการแช่เจลาตินในน้ำ เพื่อให้เจลาตินนิ่มก่อนที่จะใส่ในส่วนผสมอื่นๆ

Panna Cotta



พานาคอตต้า



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Panna Cotta

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็นจัดประมาณ 20 นาที
2. ผสมวิปปิ้งครีมกับน้ำตาล ตั้งไฟจนพอน้ำตาลละลาย ใส่วานิลลากับเจลาติน แล้วเทใส่พิมพ์ พักไว้ในตู้เย็นให้เซตตัว
3. ผสมน้ำกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟทำน้ำเชื่อม แบ่งน้ำเชื่อมที่ได้ เป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนแรกนำไปโขลกับสตอร์วเบอร์รี่ อีกส่วนนำไปโขลกับสับปะรด
4. จัดเสิร์ฟพานาคอตต้าคู่กับผลไม้ที่โขลไว้



แบบประเมิน
ความพึงพอใจ





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายณราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรียานาวรคุณ



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
 อาหารอิตาลีเย็น ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คาร์วอลและเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายผลไม้
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ช่องทางการติดต่อ

Contacts us



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



***Thanks
You!***

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต