EP.134

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

“เรียนรู้ศิลปะประดิษฐ์ไทย”

วันพุธที่ 9 เมษายน 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงทะเบียนร่วมงาน
และรับวุฒิบัตร

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส. รณิดา ศรีธนาวรุณ

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ต้นบุหงาปลูกรัก

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ต้นบุหงาปลูกรัก

วัสดุ/อุปกรณ์

บุหงา (ลูกสะแก/ใบเตย)	ผ้าโปร่งสีชมพู		
เทียนอบร่ำ	ริบบิ้นสีชมพู/โอรส		
ตะคันดินเผา (ถ้วยดินเผาเล็กๆ)	โครงลวด	15	นิ้ว
หม้อเคลือบหรือโถแก้วที่มีฝาปิด	ใบกุหลาบ	3	ใบ
หัวน้ำหอม (ใช้กลิ่นกุหลาบชมนาด)	นกสำลี	2	ตัว
ดอกกุหลาบกระดาษสา	กระถางทรงเตี้ย		
พิมเสน	ฟอร่าเทปสีเขียว		

ลูกไม้ / ตะขาบแบน, เข็ม ด้าย กรรไกร และปืนกาว

วิธีการทำ

<u>ขั้นตอนการอบดอกไม้</u>

1. นำบุหงาแห้งใส่ลงในหม้อเคลือบหรือโถแก้ว แวกพื้นที่เล็กน้อยเพื่อให้มีพื้นที่สำหรับตัวอบควันเทียน
2. จุดเทียนอบจนไส้เทียนแดงจัด ดับเทียน ควันเทียนจะลอยฟุ้งขึ้นมา วางเทียนบนตะคัน ใส่ในหม้อบุหงาแห้ง แล้วปิดฝาร่ำไว้จนหมดควัน
3. ร่ำราว 10-15 นาที แล้วนำเทียนออกมาจุดใหม่ ร่ำๆ 3-4 ตั้ง (ครั้ง) จนบุหงาซับกลิ่นหอมนวลอย่างเต็มที่
4. นำตัวพิมเสนขยี้ให้ละเอียด ใช้มือคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ฉีดพรมหัวน้ำหอมลงบนตัวบุหงา กลุกเคล้าให้เข้ากันเบาๆ และนำอบรอบสุดท้าย

<u>ขั้นตอนการทำโครงหัวใจ</u>

1. ใช้ลวดดัดทำโครงหัวใจ แล้วนำด้ายมารัดให้แน่นและใช้ฟอร่าเทปพันแกนด้านล่าง 2 รอบ
2. นำผ้าโปร่งใสพับ 2 ชั้น จะได้ผ้าด้านละ 2 ชั้น จากนั้นใช้ด้ายเย็บเนาไปตามรอบโครงลวดเว้นช่องสำหรับใส่บุหงาลงไป จากนั้นเนาปิดช่องที่เราใส่บุหงาเรียบร้อย
3. นำกรรไกรตัดชายผ้าที่เกินออก จะได้โครงสวยงามตามรูปหัวใจ นำลูกไม้/ตะขาบแบนมาเย็บรอบโครงรูป
4. นำริบบิ้นที่ตัดเป็นรูปโบว์ ใบกุหลาบมาตกแต่งโดยรอบก้านและตัวโครงให้สวยงาม

สาธิตโดย ผศ.ดร.พรยุพรรร พรสุขสวัสดิ์

หลักสูตรการจัดการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

น้ำอบไทยมวลบุปผา

การทำน้ำอบไทยมวลบุปผา

ส่วนประกอบ

<u>ส่วนของการต้มน้ำ</u>

น้ำสะอาด 450 ลิตร
แก่นจันทร์เทศปน / หยาบ
ใบเตย
เทียนอบร่ำ
ผ้าขาวบางสำหรับห่อ
ชลูด
ด้าย กรรไกร กระบวย

วิธีการทำ

1. นำน้ำเปล่าใส่หม้อที่เตรียมไว้ต้มให้เดือด ร้อนจัดๆ จากนั้นใส่ใบเตยและเปลือกชะลูดลงไป
2. เมื่อน้ำเดือดและวัตถุดิบที่อยู่ในหม้อเข้ากันจนน้ำเปลี่ยนสีให้ยกหม้อออกมาพักตั้งไว้
3. จากนั้นให้นำผิวมะกรูดและดอกไม้ที่เตรียมไส้ใส่ลงในหม้ออีกที ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 30-40 นาที
4. เปิดฝาดูถ้าเห็นว่าสีของดอกไม้เริ่มซีด ให้เทน้ำที่มีเศษกากในหม้อใส่ผ้าขาวบางปั้นเอาแต่น้ำ แค่นี้ก็ได้น้ำอบหอมๆจากดอกไม้และสมุนไพร
5. นำน้ำที่เราต้มเสร็จแล้วมาอบควันเทียนในโถแก้ว อบประมาณสัก 3 รอบ

หลักสูตรระยะสั้นโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สาธิตโดย ผศ.ดร.พรยุพรรร พรสุขสวัสดิ์

การทำน้ำอบไทยมวลบุปผา

ส่วนประกอบ

<u>ส่วนของการปรุง</u>

แป้งหินบดละเอียด (แป้งนวล)
พิมเสน
หัวน้ำหอม กลิ่นต่างๆ (มะลิ จำปีจำปา กุหลาบ ดอกแก้ว ชมนาด)
ทวน/ตะคัน
ถ้วยผสม
ช้อน/ไฟแช็ค

<u>วัสดุอุปกรณ์การทำสตุ</u>

ใบพลู	เทียน
ลูกมะกรูด	มีด
ชะมดเช็ด	ไฟแช็ค

วิธีการทำ

<u>การอบแป้งด้วยควันเทียน</u>

1. จะอบแป้งด้วยควันเทียนก่อน เพื่อจะได้มีกลิ่นหอม อบสัก 2 รอบก่อน
2. นำชะมดเช็ดออกมา วางลงบนใบพลูทำเป็นกรวย ให้ตัวชะมดเช็ดเริ่มละลายเป็นน้ำ
3. นำน้ำมะกรูดหยดลงไป ให้ชะมดเช็ดแตกตัว จากนั้นนำลงโถแป้ง
4. แป้งนวล 1 ช้อน พิมเสน 1 ช้อนชาตักลงไป หยดตัวน้ำหอม ประมาณ 7 หยดก่อน คลุกให้เข้ากันให้ทั่ว

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สาธิตโดย ผศ.ดร.พรยุพรรร พรสุขสวัสดิ์

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แป้งร่ำ

การทำแป้งร่ำ

ส่วนประกอบ

<u>เครื่องร่ำ</u>

ผิวมะกรูด
กำยาน
ชะลูด
จันทร์เทศ
น้ำตาลทรายแดง
ขี้ผึ้ง
ใบพลู
ชะมดเช็ด
น้ำมะกรูด
น้ำตาลทรายขาว

<u>วัสดุการทำแป้งร่ำ</u>

แป้งหิน
ใบเตย
น้ำอบไทย
พิมเสน
เทียนอบ
หัวน้ำหอมกลิ่นต่างๆ

<u>อุปกรณ์</u>

ครก
ทวน/ตะคัน
ผ้าขาวบาง
ไฟแช็ค
ครกหิน
ใบตอง
ถุงใส่ใบเล็กๆ
เหล็กคีบถ่าน

วิธีการทำ

1. นำแป้งหินมาโคลก-บดให้ละเอียด จากนั้นนำแป้งที่ละเอียดใส่ลงในโถเคลือบ
2. จุดเทียนอบจนไส้เทียนแดงจัด ดับเทียน ควันเทียนจะลอยฟุ้งขึ้นมา วางเทียนบนตะคัน ใส่ในโถเคลือบ อบประมาณ 3 ครั้ง
3. นำพิมเสนมาบดให้ละเอียดจากนั้นนำใส่ลงในแป้ง คลุกเคล้าให้ทั่วและอบทิ้งไว้
4. นำชะมดเช็ดที่ละลายแตกตัวแล้ว ใส่ลงในแป้งและอบทิ้งไว้
5. นำใบเตยมาโคลกให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาเฉพราะน้ำใบเตย
6. น้ำเครื่องร่ำที่เตรียมไว้ผสมกัน แล้วก็นำหัวน้ำหอมมาหยดลงในเครื่องร่ำ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยศิลปากร

สาธิตโดย ผศ.ดร.พรยุพรรร พรสุขสวัสดิ์

พานรดน้ำดอกไม้

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การจัดพานรดน้ำดอกไม้

ส่วนประกอบ

<u>วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นของสด</u>

ใบตองตานี	ดอกบานไม่รู้โรย
ใบหมากผู้หมากเมีย	ใบทวิวรรณ หรือ ลิ้นกระบือ
ดอกรักม่วง	ดอกรักขาว
ดอกพุด	

<u>วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นของแห้ง</u>

โฟมขนาด 8 นิ้ว	ตะปูหมุด
โฟมขนาด 7 นิ้ว	ด้ายสีเขียว ด้ายสีแดง
ไม้กลม	เข็ม มีด กรรไกร

วิธีการทำ

1. ใช้ใบตองที่ตัดเตรียมไว้ กว้าง 2 ซม. ยาว 15 ซม. จับใบตองให้ด้านนวลอยู่บนสุด ส่วนหัวของใบอยู่ด้านขวา
2. พับใบตองด้านซ้าย-ขวาลงมา ให้ริมใบตอง ตั้งฉากชิดกันพอดี
3. จับพับทบ เข้าหากัน จับใบตองตามแนวนอน ให้ปลายแหลมหันไปทางซ้าย
4. พับริมใบตองด้านขวา ลงมาตั้งฉากชิดกับขอบพอดี
5. พับทบไปทางด้านซ้าย อีกครั้ง (ทำด้านหลัง แบบเดียวกัน)
6. ทำกลีบเพิ่ม โดยวิธีเดียวกัน นำมาสอดทับเข้าตรงกลางทางด้านซ้ายมือ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาธิตโดย ผศ.ดร.พรยุพรรร พรสุขสวัสดิ์

EP.134
หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
"เรียนรู้ศิลปะประดิษฐ์ไทย"

แบบประเมิน
ความพึงพอใจ

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิตา ศรีธนาวรุณ

บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Club House

CLUB HOUSE
อาหารการกิน

อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 – 20.00 น.

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ครัวของค์และเดนิช

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
หลักสูตรเค้กและคุกกี้
หลักสูตรอาหารจานหวาน
หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี่
หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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