

EP.146

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

“เบเกอรี่อดนิยาม”

วันพุธที่ 23 กรกฎาคม 2568
เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน
และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายณราธิป ปุณเกษม และ น.ส. รณิดา ศรีสนาจรุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

CAKE



เค้ก เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบอีกชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม และนิยมบริโภคในหลายๆเทศกาล เช่น วันเกิด วันปีใหม่ หรือแม้กระทั่ง บริโภคในชีวิตประจำวัน โดยเค้กจะมีลักษณะเนื้อละเอียดนุ่ม รสหวาน ส่วนมากผู้ที่นิยมรับประทานเค้กจะชอบเค้กที่มีเนื้อละเอียด เบา นุ่ม แต่บางคนก็ชอบเนื้อเค้กที่มีความมัน เนื้อละเอียด มีน้ำหนัก ซึ่งเค้กแต่ละชนิดมี คุณสมบัติที่แตกต่างกันเนื่องมาจากส่วนประกอบของวัตถุดิบ เพื่อนำมา ประกอบเค้กแต่ละชนิด โดยคุณภาพของเค้กขึ้นอยู่กับการใช้ส่วนผสม หรือ วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี และมีวิธีการผสมและการอบที่ถูกต้อง



ประเภทเค้ก



Butter type cake (เค้กเนย)



Foam type cake (เค้กไข่)



Chiffon cake (ชีฟฟอนเค้ก)

INGREDIENTS (1)

น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- ทำให้เปลือกนอกของขนมเกิดสี
- เค้กมีความชุ่มชื้น



แป้งสาลี/แป้งเค้ก

- มีปริมาณโปรตีนต่ำ
- แป้งเค้กที่มีการปรับสภาพจะทำให้โครงสร้างของขนมแข็งแรง

เกลือ

- ช่วยให้รสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นชัดขึ้น
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



INGREDIENTS (2)



ไขมันหรือน้ำมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- เค้กเนย นิยมใช้เนยสดเนื่องจาก เนื้อเค้กที่ได้จะมีความชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอม
- เค้กประเภทอื่น สามารถใช้ไขมันในรูปของเหลวหรือน้ำมัน



นม

- ช่วยให้มึรสชาติความหวานมัน
- โครงสร้างที่ดี ผิวหน้าเค้กเกิดสีน้ำตาล



ไข่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนขึ้นฟู และสีของขนมเหลืองสวย



INGREDIENTS (3)

สิ่งที่ทำให้ขึ้นฟู

- สร้างความนุ่มให้กับเค้ก
- เค้กประเภท chiffon cake ต้องใช้ครีมออฟทาร์ทาร์ร่วมด้วย เพื่อให้ไข่ขาวมีลักษณะเป็นโฟมที่ดีและความคงรูป



กลิ่นรสและเครื่องเทศ

- เพิ่มกลิ่นรสของเค้ก



สารเสริมประสิทธิภาพในเค้ก

- เนื้อเค้กจะมีลักษณะฟูเบา ปริมาตรสูง นุ่ม
- ส่วนผสมจะมีความชื้นเหนียว อยู่ตัวดี



2

Step

CHI



Menu : Butter Cake

บัตเตอร์เค้กเป็นเค้กที่มีส่วนผสมของเนยเป็นหลัก รสชาติเข้มข้น หอมเนย มีเนื้อเนียนละเอียด เหมาะสำหรับคน ชอบเค้กเนื้อแน่นนิ่มๆ จัดเป็นเค้กพื้นฐานในการเริ่มต้นหัดทำ ขนมน มีส่วนผสมน้อยและสามารถปรับแต่งรสชาติได้ หลากหลายตามความนิยม



Lemon Buttercake

- ควรใช้เนยสด ที่เย็น
- น้ำตาลฟล็อกเล็กเพื่อง่ายต่อการตีส่วนผสม
- สามารถเลือกใช้สารให้กลิ่นหรือสีได้ตามต้องการ



TIP & TRICKS

- ขั้นตอนสุดท้ายของการผสมให้ตัดด้วยความเร็วต่ำ
- เมื่อนำเอาออกจากเตาอบควรพักไว้บนตะแกรง 10-15 นาที หรือจนกว่าเค้กเย็น จึงนำไปราดหน้า ตกแต่งเค้ก



Lemon Buttercake

ส่วนประกอบ

แป้งเค้ก(ตราพัดโบก)	265	กรัม	หน้าไอซิ่ง		
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลไอซิ่ง	375	กรัม
เนยสดแช่เย็น	185	กรัม	น้ำมะนาว	75	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม	ผิวเลมอน	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง			
นมข้นจืด	80	กรัม			
กลิ่นเลมอน	1/2	ช้อนชา			
สีผสมอาหารสีเหลือง	1/4	ช้อนชา			



วิธีการทำ

1. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ให้เข้ากัน พักไว้
3. ตีเนยสด น้ำตาลทราย ให้ฟูขาว เติมน้ำไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน เติมส่วนของแป้ง สลับกับของเหลว โดยแบ่งแป้งเป็น 3 ส่วน ของเหลวเป็น 2 ส่วน เริ่มจากแป้ง ของเหลว แล้วจบด้วยแป้ง ตีส่วนผสมด้วยความเร็วกลาง 3 นาที หรือจนเข้ากันดี ตีต่อความเร็วต่ำ 1 นาที ตามลำดับ
4. เทส่วนผสมลงในพิมพ์ขึ้นข้าวขนาด 10 นิ้ว น้ำหนัก 80-90 กรัม
5. นำเข้าอบประมาณ 30-35 นาที หรือจนกระทั่งสุก

1. ร่อนไอซิ่ง เติมน้ำมะนาวลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
2. เติมผิวเลมอน คนให้เข้ากัน นำมาราดบนหน้าเค้กที่เย็นสนิทแล้ว

สาริตโดย คุณวฤติยา สมทะนะ

Foam type cake เป็นเนื้อเค้กอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับค
นิยมในสำหรับผู้ที่ทำขนมอบ ซึ่งเนื้อเค้กเกิดจากการขยายตัวและ
การเปลี่ยนแปลงของโปรตีนในไข่ขณะที่ดี และเมื่อนำไปอบ
ความร้อนจะทำให้เกิดแรงดัน ขนมหึงขึ้นฟู แต่ในปัจจุบันมีการนำ
สารเสริมคุณภาพมาใช้เพื่อเพิ่มปริมาตร ลดระยะเวลาการผสม
ทำให้ Batter มีความคงตัวดีไม่ชั้นหนืดหรือเหลวไหลจนเกินไป
**แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนผสม

Menu : เค้กลูกส้ม



เค้กลูกส้ม

พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์
ตำแหน่งนักการอาหาร (การอาหาร)
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการนานาชาติ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



- พิมพ์ที่ใช้สามารถทาไขมันได้บ้างๆ เพื่อให้เค้ก
แกะออกจากพิมพ์ได้ง่าย
- ใช้ไม้ปลายแหลมเพื่อตัดฟองอากาศในเค้ก

TIP & TRICKS

- ไข่ไก่ต้องสดใหม่
- ห้ามเคลื่อนย้ายขณะอบเพราะอาจจะทำให้โครงสร้างเค้กยุบตัว
- การกวนหน้าเค้กควรใช้ไฟกลางเนื่องจากมีแป้งเป็นส่วนผสม



เค้กลูกส้ม

ส่วนประกอบ

เนื้อเค้ก

แป้งเค้ก	100	กรัม
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	70	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
โอวาเล็ท	10	กรัม
น้ำส้มเข้มข้น	30	กรัม
นมข้นจืด	30	กรัม
น้ำมันพืช	50	กรัม
กลิ่นส้ม	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
สีผสมอาหารสีส้ม	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา

วิธีการทำ เนื้อเค้ก

1. ตีไข่ฟองใหญ่ 170 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงฟู ให้เข้ากันพักไว้
3. เตรียมโถผสมใส่น้ำตาลทราย โอวาเล็ท คนผสมให้เข้ากันก่อน ตามด้วยไข่ไก่ น้ำส้มเข้มข้น นมข้นจืด สีผสมอาหาร และกลิ่นส้ม คนผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมของแห้งที่พักไว้ นำเข้าเครื่องผสมตีด้วยความเร็วสูง เป็นเวลา 5 นาที
5. ค่อยๆเทน้ำมันพืชลงผสม ด้วยความเร็วต่ำเป็นเวลา 1 นาที หรือจนเข้ากันดี
6. เทใส่พิมพ์ นำเข้าอบ เป็นเวลา 25-30 นาที หรือสุกดี
7. พักขนมบนตะแกรง พอคลายร้อนเอาออกจากพิมพ์พักให้เย็นสนิท



สาริตโดย คุณพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์

เค้กลูกส้ม

ส่วนประกอบ

ซอสส้ม

น้ำเปล่า	380 กรัม
น้ำส้มเข้มข้น	170 กรัม
น้ำตาลทราย	120 กรัม
แป้งกวนไส้	34 กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	34 กรัม
สีผสมอาหารสีส้ม	ตามชอบ

วิธีการทำ

ซอสส้ม

1. นำน้ำเปล่า น้ำส้มเข้มข้น น้ำตาลทราย และแป้งกวนไส้ คนผสมกันในหม้อจนแป้งละลายดีก่อน
นำขึ้นตั้งไฟกวนจนสุกดี
2. ยกลง ใส่เนยสด คนผสมให้เข้ากันดี ใส่สี และกลิ่นส้ม พักไว้รอราดขนม



CHOCOLATE



ช็อกโกแลต เป็นผลิตผลซึ่งมาจากเมล็ดของต้นคาเคา หรือ Cacao ที่อยู่ในป่าร้อนชื้นของทวีปอเมริกากลางหรือเมืองเม็กซิโก ซึ่งผ่านกระบวนการหมัก การคั่ว และการบดของเมล็ดโกโก้ให้ละเอียด จากนั้นคั้นเอาแต่น้ำจะได้โกโก้แมส (cocoa mass) ที่มีการผสมไขมันโกโก้ น้ำตาล นม และสารแต่งกลิ่น เข้าไปเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ โดยช็อกโกแลตสามารถนำไปทำเป็นเมนูต่าง ๆ ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ของหวาน และเครื่องดื่ม

ผงโกโก้แบบธรรมชาติ ละลายนํ้ายาก และมักมีการเติมเบกกิ้งโซดาลงไปเพื่อปรับค่าให้เป็นกลาง และทำให้ขนมขึ้นฟูดี มีสีนํ้าตาลสวย

โกโก้ดัตช์ ละลายนํ้าง่าย เมื่ออบขนมออกแล้วจะได้สีสวย



ชนิดของช็อกโกแลต

Unsweetened Chocolate



Milk Chocolate

Bittersweet Chocolate



Chocolate Chip

Semisweet Chocolate



White Chocolate

Couverture Chocolate



Chocolate Compound



Chocolate Bar



Chocolate Buttons



Chocolate Chip



INGREDIENTS (1)

น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- เค้กมีความชุ่มชื้น



เกลือ

- ช่วยให้รสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นขึ้น
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



แป้งสาลีเนกประสงค์

- มีปริมาณโปรตีนปานกลาง
เหมาะสำหรับทำเค้ก คุกกี้ พาย

สิ่งที่ทำให้ขึ้นฟู

- สร้างความนุ่มให้กับเค้ก



INGREDIENTS (2)

ไขมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- นิยมใช้เนยสดเนื่องจาก เนื้อเค้กที่ได้จะมีความชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอม



กลิ่นรส เพิ่มกลิ่นรสของเค้ก

นม

- ช่วยให้มึรสชาติความหวานมัน
- โครงสร้างที่ดี ผิวหน้าเค้กเกิดสีน้ำตาล



ไข่



- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนุ่มฟู และสีของขนมเหลืองสวย

Step

Menu : Chocolate Brownie



บราวนี่ ขนมหวานรสช็อกโกแลตเข้มข้น รูปทรงสี่เหลี่ยม มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา ในช่วงปลาย ศตวรรษที่ 19 บราวนี่มีเนื้อสัมผัสที่เคี้ยวหนึ่กๆ ที่นิยมรับประทานนั้นมีทั้งเนื้อสัมผัสแบบเคี้ยวและแบบฟัดจ์ (Fudge) หลากๆ สูตรมีส่วนประกอบของถั่วช็อกโกแลตชิพ หรือช็อกโกแลตสับหยาบ

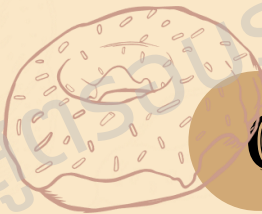
CAKE BROWNIE



FUDGE BROWNIE



CHEWY BROWNIE



*

Chocolate

BROWNIE'S

โดย

ธัญภาดา วัฒนธงชัย

นักการอาหาร (การอาหาร)



- ควรพักส่วนผสมของช็อกโกแลตให้อุ่นก่อนนำไปใช้
- บราวนี่ที่สุกพอดีนั้น เมื่อดึงไม้ออกมาต้องมีเศษเนื้อมีลักษณะเหมือนเค้กเนื้อมันๆ ติดออกมาด้วย



TIP & TRICKS



- การเก็บบราวนี่ควรเก็บในกล่องสุญญากาศ และควรรับประทานภายใน 3 วัน เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด เนื่องจากบราวนี่จะแห้งลงเรื่อยๆ แต่หากรับประทานไม่หมดสามารถเก็บบราวนี่ไว้ในตู้เย็น

Chocolate Brownie's

ส่วนประกอบ

เนยสดจืด	170	กรัม
Dark chocolate	350	กรัม
น้ำตาล	300	กรัม
ไข่	4	ฟอง
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลีอเนกประสงค์	170	กรัม
ผงโกโก้	20	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา

วิธีการทำ

1. ร่อนส่วนผสมของแป้งเข้าด้วยกัน (แป้งสาลี แป้งอเนกประสงค์ ผงโกโก้ และเกลือ)
2. ละลายดาร์กช็อกโกแลตและเนยจืด พักไว้ให้เย็น
3. ตีไข่ไก่และน้ำตาลทรายป่นเข้าด้วยกัน ใช้ความเร็วกลาง ตีให้เกิดฟองละเอียดเล็กๆ ประมาณ 2-3 นาที
4. ใส่ดาร์กช็อกโกแลตที่ละลายแล้วลงไป ตีให้เข้ากัน
5. ใส่ส่วนผสมของแห้ง ผสมให้เข้ากัน (ผสมไม่ต้องนานมาก เพราะจะทำให้เนื้อขนมเหนียว)
6. เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ตกแต่งขนมตามใจชอบ
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 25-30 นาที หรือจนกว่าขนมจะสุก
8. เมื่อขนมสุกแล้ว พักทิ้งไว้บนตะแกรงให้เย็น จึงนำขนมมาตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ



แบบประเมิน ความพึงพอใจ





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ 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
 หลักสูตรอาหารหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ
 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th





THANK YOU

หลักสูตรอบรมโรงเรียนทหารอากาศ