

EP.151

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รวมเมนูทุกที่แสนอร่อย

วันพุธที่ 3 กันยายน 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

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



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



คุกกี้แสนอร่อย

อ.ชมพาท ชื่นจำ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Cookie



คุณก็ “Cookies” ว่ากันตามความหมาย ก็คือ ขนมอบชิ้นเล็กรูปร่าง
แบน ซึ่งทำจากแป้งสาลี คำว่าคุกกี้มีที่มาจากคำในภาษาดัตช์ซึ่ง
หมายถึง “เค้กชิ้นเล็ก ๆ” แต่ในสหราชอาณาจักรกลับเรียกขนม
ชนิดนี้ว่า “บิสกิต” (biscuit)

จำแนกตามรูปทรงหรือรูปร่าง



ประเภทคุกกี้

จำแนกตามวัตถุดิบ



จำแนกตามรูปทรง



Cookies bar

มีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า
มีความนุ่มฟูคล้ายกับเค้ก
มีความกรอบคล้ายคุกกี้



Rolled or cut-out cookies

โดยนำมาคลึงให้เป็นความหนาบาง
ตามความต้องการ และตัดด้วยมีดหรือ
คุกกี้คัตเตอร์



Dropped cookies

Batter มีลักษณะข้น สามารถใช้ช้อนตักหยอด
ได้ และต้องอยู่ตัวดีเมื่ออบสุกแล้วจะกลมมน
ตรงกลางหรือเป็นแผ่นบาง ๆ

กรอบร่วน



Molded cookies

นำโดที่ได้มาปั้นเป็นรูปร่างที่ต้องการ
หรือสามารถใช้มือปั้นเป็นก้อนกลม
และใช้หัวแม่มือกดให้บุ๋มตรงกลาง
หรือใช้ส้อมกดให้แบนลง



Pressed cookies

คุกกี้ที่มีส่วนผสมของไขมันมากกว่าคุกกี้
ประเภทอื่น สามารถทำได้โดยการบรรจุ
ส่วนผสมใส่ลงใน กระบอกสำหรับบีบกด
คุกกี้แล้วกดบีบ ออกมาเป็นรูปร่างลักษณะ
ต่างๆ ลงบนถาดอบ



Sliced or refrigerator or ice box cookies

คุกกี้ที่มีส่วนผสมของไขมันมากโดยส่วนใหญ่
มักห่อเป็นแท่งกลมแล้วจึงนำไปแช่เย็นจน
อยู่ตัว จึงใช้มีดหั่นเป็นแว่นวางเรียงบนถาดอบ
เมื่ออบสุกแล้วจะได้คุกกี้ที่มีลักษณะกรอบ



จำแนกตามวัตถุดิบ



คุกกี้เนย

คุกกี้กลุ่มนี้ใช้เครื่องปรุงหลักและวิธีการผสมเช่นเดียวกับเค้ก แต่ใช้ส่วนผสมที่มีลักษณะเป็นน้ำหรือของเหลวในปริมาณที่น้อยกว่า ดังนั้นจึงสามารถที่จะหยอด บีบ หรือตัดออกมาให้คงรูปตามที่ต้องการได้ เช่น คุกกี้เน้ม คุกกี้เนยกรอบร่วน



คุกกี้ไข่

คุกกี้ชนิดที่มีการใช้ไข่ในปริมาณมากกว่าคุกกี้เนย เพื่อทำหน้าที่ช่วยเป็น โครงร่างของคุกกี้ และยังช่วยกักเก็บอากาศเพื่อช่วยในการขึ้นฟู เช่น สปันจ์คุกกี้ มาการูนคุกกี้



Clip VDO

BUTTER COOKIES

(MATCHA AND CHOCOLATE)

โดย อ.วิวรรณ พลศรี



คุกกี้หลากรส

ส่วนประกอบ

แป้งสาลีอเนกประสงค์	600	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลไอซิ่ง	250	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
เนยสดแช่เย็น	450	กรัม

วิธีการทำ

1. ตั้งไฟอุณหภูมิไฟบน 190 องศาเซลเซียส ไฟล่าง 170 องศาเซลเซียส (หากเป็นเตาอบขนาดเล็กใช้อุณหภูมิ 175 – 180 องศาเซลเซียส ใช้ไฟล่างและไฟบน)
2. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์กับผงฟู ใส่อ่างผสมพักไว้
3. ตีเนยสด เกลือป่น ให้กระจายตัว แล้วจึงใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร่อนแล้วตีจนส่วนผสมขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาลงไปผสมแค่พอเข้ากัน
5. ใส่ส่วนผสมที่ร่อนพักไว้ ผสมแค่พอเข้ากัน
6. ตักคุกกี้ใส่ถุงบีบ (หรือกระบอกกดคุกกี้) บีบใส่ถาดอบ
7. นำเข้าอบประมาณ 15 – 18 นาที หรือจนกระทั่งสุกมีสีเหลืองนำมาแช่วางบนตะแกรงพักให้คลายความร้อน

แบ่งน้ำหนักตัวคุกกี้ 470 กรัม / รสชาติ

- พงโกโก้ 25 กรัม (ร่อนใส่ในแป้ง)

- พงมะพร้าว 20 กรัม (ร่อนใส่ในแป้ง)



สาริตโดย คุณวิวรรณ พลศรี



Clip VDO

CORNFLAKE COOKIES

โดย
อ.ธีราพร นิลรัตน์



คุกกี้คอนเฟลก

ส่วนประกอบ

แป้งขนมปัง	350	กรัม
แป้งเค้ก	180	กรัม
ผงฟู	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
ผงโซดา	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
นมผง	15	กรัม
เนยเค็ม	120	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	130	กรัม
ไข่ไก่ 1 ฟอง	(50	กรัม)
กลีسنวिला	1	ช้อนชา
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	60	กรัม
คอนเฟลกชนิดแผ่นรสจืด		

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา นมผง รวมกัน พักไว้
2. ร่อนน้ำตาลไอซิ่ง ตีผสมกับเนยเค็มจนส่วนผสมขึ้นฟูด้วยความเร็วปานกลาง จากนั้นเติมไข่ไก่ กลีسنวिलाให้เข้ากัน
3. ใส่แป้งที่ร่อนไว้ในข้อที่ 2 ด้วยความเร็วต่ำ ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผสมให้เข้ากัน
4. ชั่งน้ำหนักคุกกี้เป็นก้อนประมาณ 15 กรัม คลุกกับคอนเฟลก วางเรียงใส่ถาด ใช้ส้อมกดให้แบน
5. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170-180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุก พักให้คลายร้อนบนตะแกรง จัดเก็บใส่ภาชนะปิดสนิท





Clip VDO

Singapore Cookies

โดย
อ.วันชนา ลวณางกูร

หลักสูตรรอบรั้วโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คุกกี้สังคโปร

ส่วนประกอบ

แป้งว้าว	250 กรัม	ทาหน้า	
ไอซิ่ง	95 กรัม	ไข่แดง	2 ฟอง
เกลือป่น	¼ ช้อนชา	เกลือป่น	¼ ช้อนชา
เนยสด	75 กรัม	น้ำมันพืช	1 ช้อนชา
เนยขาว	75 กรัม	เม็ดมะม่วงอบสุก	90 กรัม
		เทียนอบ	1 แท่ง

วิธีการทำ

1. ร่อนไอซิ่ง นำเกลือ ไอซิ่ง เนยสด เนยขาว ตีด้วยหัวตีใบไม้ให้ขึ้นฟู
2. ทยอยใส่แป้งลงไป ผสมให้เข้ากัน พักแป้งครึ่งชั่วโมง
3. รีดแป้งหนาประมาณ 1.5 ซม. กดด้วยพิมพ์กด นำมาวางบนถาด
4. ผสมส่วนที่ทาหน้าโดยนำไข่แดง เกลือ น้ำมันพืชผสมให้เข้ากัน
5. นำมาทาบนคุกกี้ที่กดไว้ วางเม็ดมะม่วงลงบนหน้าขนม
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จนขนมสุก
7. เมื่อขนมเย็นนำมาเรียงใส่หม้อที่มีฝาปิด จุดเทียนอบและวางตรงกลางของหม้อ ดับไฟ รับปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชม. ครัวเวลานำออกมาบรรจุใส่ถุงหรือกล่องคุกกี้ตามชอบ



“ TIP & TRICKS ”

- เนยที่นำมาใช้ ต้องนึ่งแต่ยังคงความเย็น
- การตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู จะช่วยให้เกล็ดน้ำตาลตัดเนยให้มีช่องโพรงอากาศ
- เมื่อโดนความร้อน ทำให้ส่วนผสมที่เป็นของเหลวคลายไอน้ำออกมาโพรงอากาศเหล่านั้นขยายตัวขึ้น
- น้ำตาลไอซิ่ง ควรร่อนก่อนนำมาใช้



- หมั่นปิดเครื่องและปิดอ่างเพื่อให้ส่วนผสมกระจายอย่างทั่วถึง
- วางคุกกี้ห่างกันเล็กน้อย เพื่อป้องกันการติดระหว่างอบ
- พักคุกกี้ให้เย็นสนิทและเก็บใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด





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 คั่วชงและเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ช่องทางการติดต่อ *Contacts us*



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

