

EP.164

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มาลองทำเบเกอรี่ง่าย ๆ กันเถอะ

วันพุธที่ 17 ธันวาคม 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

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



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

มาลองทำ

Easy Bakery –
Crape Suzette/
Crape Cake/
Bread Pudding



เบเกอรี่ง่ายๆ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อศพงษ์ อุประวรรณ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



Easy
Cooking



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



OUR BAKERY



CREPE SUZETTE

- France Style Crepe
- Orange
- Vanilla Sauce
- Ice Cream
- Miracle Service



CREPE CAKE

- New Version of Cake
- Layer
- Cream
- Sauce



BREAD PUDDING

- Pudding
- Bread and Shelf-life
- Reduced Food Wasted





Easy
Cooking



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



BREAD PUDDING

- Pudding
- Bread and Shelf-life
- Reduced Food Wasted
- Poor Man's Pudding



Bread Pudding



ส่วนผสม - Bread Pudding

- ขนมปังแซนด์วิช 6 แผ่น
- ไข่ไก่เบอร์1 4 ฟอง
- นมสด 100 กรัม
- แยมสดชนิดจืด 30 กรัม
- ลูกเกด 30 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1/2 ช้อนชา
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

ส่วนผสม - Vanila Sauce

- นมสด 250 มิลลิลิตร
- ไข่แดง 1 ฟอง
- น้ำตาลทราย 30 กรัม
- แป้งข้าวโพด 4 กรัม
- วานิลลา 1 ช้อนชา
- วิปครีม 1 ช้อนโต๊ะ



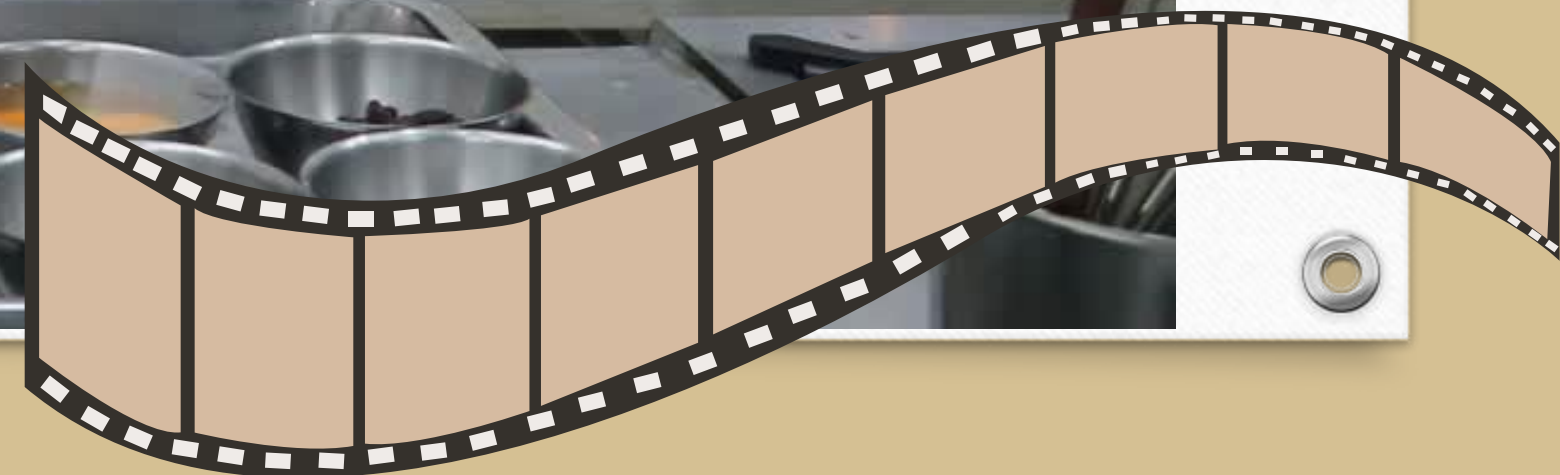
วิธีทำและส่วนผสม

1. หั่นขนมปังทแยงมุม เป็น 4 ชั้น ทาเนยแล้วนำไปอบหรือปิ้งพอมีสีอ่อน
 2. ตีไข่ น้ำตาล เกลือ และนมสดเข้าด้วยกัน
 3. จัดเรียงขนมปังลงในภาชนะอบ โรยด้วยลูกเกด แล้วเทส่วนผสมตีสตาร์ตที่เตรียมไว้ให้ทั่ว
 4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที
 5. ทำซอสวานิลลา โดยต้มนมให้เดือด ผสมไข่แดง น้ำตาล แป้งข้าวโพด และวานิลลาให้เข้ากัน ก่อนเติมนมเดือดลงไป คนจนส่วนผสมละลายและเข้ากัน เทกลับลงหม้อเคี่ยวจนส่วนผสมสุกข้น ปิดไฟแล้วเติมครีมตามความพอใจ
- => จัดเสิร์ฟพร้อมกับซอสวานิลลา



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อ.เสาวลักษณ์ กันจិនะ





Easy
Cooking



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

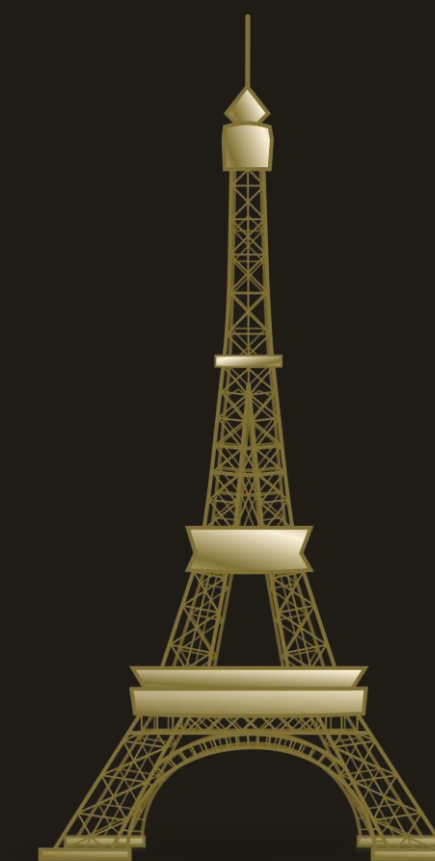
CREPE SUZETTE

Traditional France Dessert (1895)
Origin in Paris, France by Service Boy (Henri
Charpentier) by some accident become One
Famous France Dessert for Prince of Wales -
Prince Edward, later King Edward VII.



Crêpe au Prince >>> Crêpe
Suzette

Henri Charpentier



Structure

Main:

Crepe Sheet

Sauce:

- Orange Sauce
(Beurre Suzette)
- Vanilla Sauce
(Crème Anglaise)

Side Dish:

- Orange pulp
(Beurre Suzette)
- Orange Zest Candy

Garnishes & Options

- Mint:



- Fruits:





Traditional Service

Tablesides Service

Flambé by Orange Liqueur:

Grand
Marnier



Curaçao



Triple
Sec



ส่วนผสม - แป้งเครป

- แป้งเค้ก 65 กรัม
- ไข่ไก่เบอร์1 1 ฟอง
- น้ำตาลทรายขาว 10 กรัม
- เกลือเล็กน้อย
- นมสด 170 มิลลิลิตร
- กลิ่นวานิลลา ¼ ช้อนชา
- เนยสดรสจืด 10 กรัม

ส่วนผสม - ซอสส้ม

- น้ำตาลทรายขาว 30 กรัม
- เนยสดจืด 20 กรัม
- น้ำส้ม 230 กรัม
- น้ำมะนาว ¼ ช้อนชา
- เหล้า Grand Marnier 15 มิลลิลิตร
- บรั่นดี 30 มิลลิลิตร
- ใบสะระแหน่
- ผิวส้มขูดฝอย



วิธีทำและส่วนผสม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ใส่ น้ำตาล และเกลือรวมกัน พักไว้ และนำไข่ไก่ นมสด และ กลิ่นวานิลลารวมกันค่อย ๆ เทในส่วนผสมที่มีแป้งจนหมด (ถ้าเป็นเม็ดให้กรองอีกที) และพักไว้ในตู้เย็นก่อนนำมาใช้
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย แล้วเทแป้งเครปให้ทั่วจนสุกแล้วพับได้ประมาณ 4-5 แผ่น
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันกับน้ำตาลให้ขึ้นสีคาราเมลอ่อนๆ ค่อยๆ เทน้ำส้ม น้ำมะนาว เคี่ยวพอส่วนผสมงวดลง ใส่แป้งเครป ใส่เหล้า Grand Marnier เหล้าบรั่นดี ร่อนไฟดับ จัดเสิร์ฟ
4. เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา ผิวส้มขูดฝอย และเนื้อส้ม ตกแต่งด้วย สะระแหน่



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



วิทยากร: คุณธีรวรรณ ศรีทอง





Easy
Cooking



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

CREPE CAKE

- Gâteau de Crêpes
- Mille Crêpe
- Emy Wada



ส่วนผสม - แป้งเครป

- แป้งเค้ก 250 กรัม
- ไข่ไก่(#2) 6 ฟอง
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- น้ำมันคาโนลา 100 กรัม
- เกลือ 1/4 ช้อนชา
- กลิ่นวนิลา 1 1/2 ช้อนชา
- นมข้นจืด 200 กรัม
- นมสด (จืด) 250 กรัม
- น้ำเปล่า 300 กรัม



ส่วนผสม - ซอสสตอเบอร์รี่

- สตอเบอร์รี่แช่แข็ง 200 กรัม
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- น้ำเปล่า 100 กรัม



ส่วนผสม - วิปปิ้งครีม

- ครีมวิปปิ้ง (ชนิดหวาน) 200 กรัม
- น้ำเย็นจัด 400 กรัม



วิธีทำแป้งเครป

1. นำแป้งเค้กมาร่อน ตามด้วย เกลือ น้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน
2. ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา น้ำมันคาโนลา นมข้นจืด นมสดรสจืด และน้ำเปล่า คนผสมให้เข้ากัน
3. หลังจากที่คุณคนเข้ากันดีแล้วนำมากรองให้ได้เนื้อเนียน พักแป้ง 1 – 2 ชั่วโมง
4. พักแป้งครบเวลา นำแป้งมาทอดด้วยไฟอ่อน ตักแป้ง 1 กระจบาย ลงกระทะ สังเกตได้ว่าแป้งสุกได้จากตัว แป้งจะมีฟองอากาศขึ้นมาโดยทั่ว พอแป้งสุกร่อนแป้งออกจากกระทะ พักไว้

วิธีทำซอสสตอเบอร์รี่

1. นำสตอเบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า คนให้เข้ากัน
2. นำมาต้มให้ซอสนิ่มและละเอียดไปเรื่อย ๆ จนข้นเหนียว เมื่อเสร็จแล้วพักไว้แช่ตู้เย็น

วิธีทำวิปปิ้งครีม

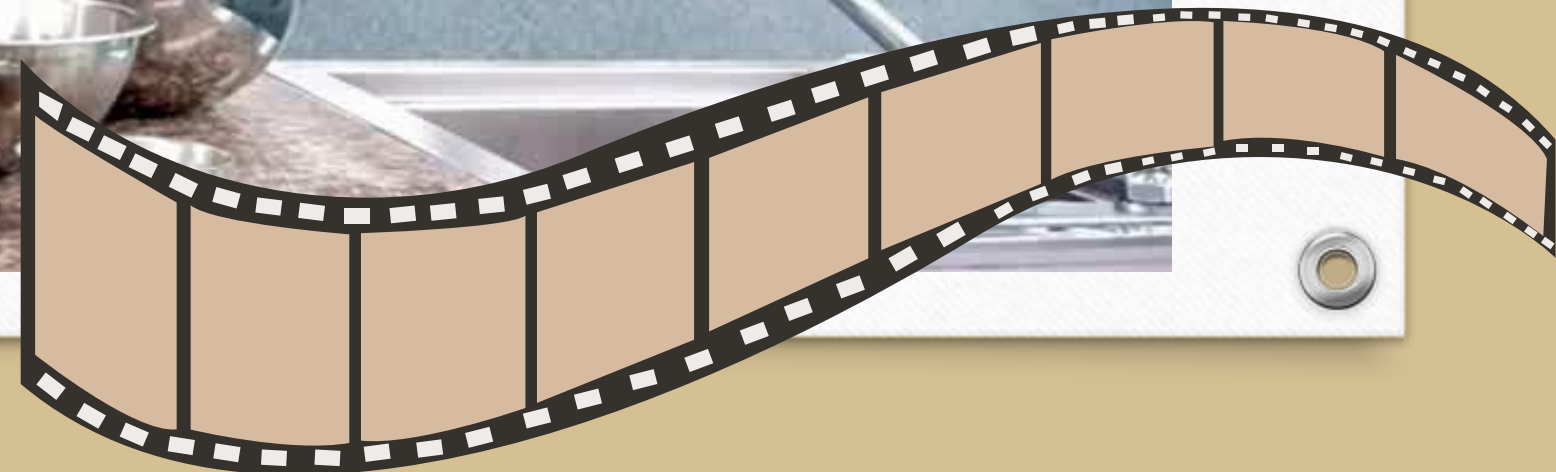
นำครีมวิปปิ้ง วิปปิ้งครีมเทใส่โถตี ตามด้วยน้ำเย็นจัด ตีด้วยความเร็วสูง หรือถ้าใช้เป็นวิปปิ้งครีมแบบน้ำ สามารถนำวิปปิ้งครีมตีให้ขึ้นฟูได้เลย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อ.พัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์กรกุล





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



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
 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



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ

CLUB HOUSE

อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 – 20.00 น.



แบบประเมิน ความพึงพอใจ





THANK YOU

หลักสูตรประกอบอาหารและการเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต