

EP.166

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมไทยยอดนิยมน

วันพุธที่ 7 มกราคม 2569

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 ศรinnanารุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

“ขนมไทยยอดนิยม”

โดย : อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

อาจารย์ ฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ลอดช่อง
น้ำกะทิ



ลอดช่องน้ำกะทิ



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสมลอดช่อง

แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	12 กรัม
แป้งถั่วเขียว	12 กรัม
แป้งมัน	10 กรัม
น้ำปูนใส	360 มิลลิลิตร
น้ำใบเตย	360 มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้ง 4 ชนิดในอ่างผสม ค่อยๆ ใส่น้ำปูนใสพอให้งวดได้ นวดเป็นระยะเวลา 10 นาที
2. เติมน้ำปูนใสส่วนที่เหลือใส่ลงไปนวดในอ่างจนหมด ตามด้วยน้ำใบเตย และกรองด้วยผ้าขาวบาง
3. เทแป้งใส่กระทะทองเหลือง กวนด้วยไฟกลาง จนแป้งขึ้นหนืด ลดไฟลง กวนต่อประมาณ 15-20 นาที เทแป้งใส่พิมพ์กดลอดช่อง ค่อยๆ กดลอดช่องลงในอ่างน้ำเย็น

ส่วนผสมน้ำกะทิ

หัวกะทิ	240 มิลลิลิตร
น้ำลอยดอกมะลิ	80 มิลลิลิตร
น้ำตาลมะพร้าว	290 กรัม
เกลือ	1 กรัม
ใบเตย	2 ใบ

วิธีทำ

1. ใส่หัวกะทิ น้ำลอยดอกมะลิ น้ำตาลมะพร้าว เกลือ ใบเตย ในกระทะทองเหลือง
2. เคี่ยวไฟกลางจนเดือด ตักใบเตยออก พักให้เย็น

วิธีการจัดเสิร์ฟ

ตัดตัวลอดช่องใส่ถ้วย โดยสะเด็ดน้ำออกจนหมด ราดด้วยน้ำกะทิ อาจเติมน้ำแข็งเล็กน้อยขึ้นอยู่กับความชอบ จำนวน : 5-7 เสิร์ฟ





ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวดำ	180	กรัม	น้ำตาลทราย	180	กรัม
ข้าวเหนียวขาว	180	กรัม	น้ำเปล่า	500	กรัม
น้ำมะพร้าวอ่อน	250	กรัม	ใบเตย	1 - 2	ใบ
เนื้อมะพร้าวอ่อน	100	กรัม			

ส่วนผสมกะทิราดหน้า

กะทิ	250	กรัม	เกลือ	2.5	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	15	กรัม			

วิธีทำ

- ล้างทำความสะอาดข้าวเหนียวดำและข้าวเหนียวขาวให้สะอาด และแช่น้ำเป็นระยะเวลา 1 คืน
- นำน้ำเปล่าและใบเตยต้มจนเดือด จึงใส่ข้าวเหนียวในข้อที่ 1 จนข้าวเหนียวสุก
- ใส่น้ำตาลทรายและน้ำมะพร้าวอ่อน แล้วคนให้เข้ากันและเดือด
- ปิดไฟและใส่น้ำมะพร้าวอ่อนคนให้เข้ากัน แล้วจัดเสิร์ฟ พร้อมราดหน้ากะทิ

วิธีทำกะทิราดหน้า

- ละลายแป้งข้าวเจ้าและเกลือ ด้วยกะทิบางส่วน
- เติมกะทิ และส่วนผสมในข้อที่ 1 ลงมือต้ม จนมีลักษณะเหนียวเล็กน้อย





โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

ข้าวเหนียวเปียกลำไย

ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี
อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน



ข้าวเหนียวเปียกลำไย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้าวเหนียวเปียกลำไย

ส่วนผสมข้าวเหนียวเปียกลำไย

ข้าวเหนียวใหม่ (เจียวงู)	1 ถ้วยตวง
น้ำ	4 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	½ ถ้วยตวง
ลำไยคว้านเมล็ด	25-30 เม็ด

ส่วนผสมกะทิราดหน้า

น้ำกะทิ	250 กรัม
เกลือป่น	½ ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างลำไยทั้งเปลือกให้สะอาด แคะเปลือกและคว้านเมล็ด
- ซาวข้าวเหนียว 1-2 ครั้ง ใสลงในน้ำเปล่าที่เริ่มเดือด (น้ำ 3 ถ้วย) คนเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวติดกันหม้อ ต้มประมาณ 10-15 นาที ระหว่างต้มค่อย ๆ เติมน้ำ จนข้าวเหนียวสุกใส
- ใส่น้ำตาลทราย คนให้ส่วนผสมเข้ากัน ต้มต่อ 5 นาที ใส่อำไย คนให้ทั่ว ปลดไฟให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟ

วิธีทำ

ผสมเกลือ กะทิ แป้งข้าวเจ้า นำไปตั้งไฟ
คนให้ส่วนผสมเดือด ยกลง





วันกะทิมะพร้าวหอม
🌴🌴🌴🌴🌴🌴🌴🌴

นางสาวศยามล แคล้วคล่อง
ตำแหน่ง นักการอาหาร(การอาหาร

วุ้นกะทิมะพร้าวน้ำหอม



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

วุ้นกะทิมะพร้าวน้ำหอม

ส่วนผสม

น้ำเปล่า	750	กรัม	น้ำตาลทราย	320	กรัม
กะทิ	750	กรัม	เนื้อมะพร้าวอ่อน	100	กรัม
ผงวุ้น	24	กรัม	เกลือป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. เทน้ำเปล่าลงในหม้อ และเติมผงวุ้นใส่ลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้เป็นเวลา 15 นาที
2. เมื่อครบ 15 นาทีแล้ว นำหม้อที่ผสมน้ำกับผงวุ้นไว้ไปตั้งไฟ คนต่อจนผงวุ้นละลาย
3. เมื่อผงวุ้นละลายดีแล้ว ให้เติมน้ำกะทิและน้ำตาลทรายลงไป คนให้ละลาย
4. ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป และตัดหวานด้วยเกลือเล็กน้อย และต้มให้ทุกอย่างเข้ากัน
5. หยอดใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ และพักให้วุ้นเซตตัว



ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน
หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขณมไทยยอดนิยม

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน





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 ครั้วซองค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 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



THANK YOU

หลักสูตรโรงเรียนมัธยม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต