

EP.170

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารพันเมนูขนมไทยร่วมสมัย

วันพุธที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

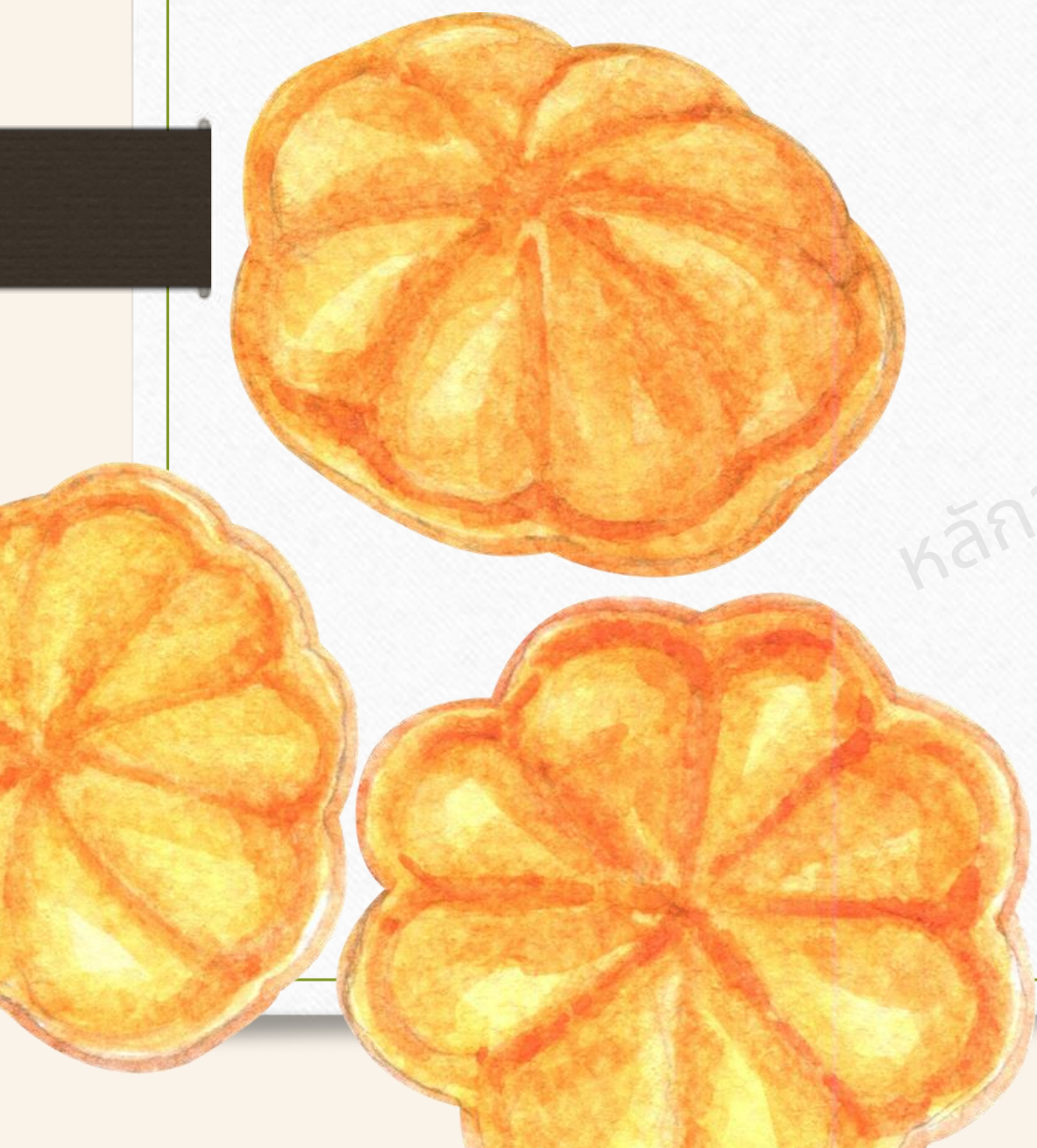
สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส.รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

สารพัน

เมนู ขนมไทยร่วมสมัย



วุ้นกะทิมะพร้าว น้ำหอม



ลักษณะเนื้อคล้ายกับเยลลี่ เนื้อสัมผัสของวุ้นจะกรอบนุ่ม
เพราะมีสารสกัดมาจากสาหร่าย เรียกว่า “Agar”
มีคุณสมบัติทำให้เนื้อนุ่มแข็ง ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลง
รูปลักษณะแต่คงความดั้งเดิมของต้นตำรับ นิยมทำวุ้นออกมาใน
รูปแบบของแม่พิมพ์ต่างๆ มากขึ้น



วัฒนธรรมมะพร้าว น้ำหอม



มะพร้าวอ่อน

มะพร้าวทึนทึก

มะพร้าวแก่

มะพร้าวกะทิ

วุ้นกะทิมะพร้าวน้ำหอม



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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





วุ้นกรอบ



วุ้นกรอบ เนื้อสัมผัสเป็นเอกลักษณ์ คือ กรอบนอกนุ่มใน
ผิวด้านนอกมีเกล็ดน้ำตาลเคลือบ
มีกลิ่นหอมของกลิ่นมะลิหรือกลิ่นใบเตย สีสันสวยงาม
รับประทานง่าย ตัวขนมมีวุ้นเป็นส่วนประกอบหลัก
ผสมกับน้ำตาล และนำไปอบแห้ง
เพื่อให้ได้วุ้นที่กรอบนอกนุ่มใน

สูตรวุ้นกรอบ

- | | | |
|-------------------|---------|----------|
| • ผงวุ้น AA | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำตาลทราย | 2 + 1/2 | ถ้วยตวง |
| • แป้งท้าวยายม่อม | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำลอยดอกมะลิ | 2 | ถ้วยตวง |



วิธีการทำ

- นำผงวุ้นผสมกับน้ำลอยดอกมะลิ คนให้วุ้นกระจายตัว และค่อยๆ ดูนํ้าจนอิมตัว
- นำวุ้นขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ คนให้วุ้นละลาย เมื่อวุ้นละลายหมด จะมีลักษณะใส ไม่เป็นตะกอน
- นำแป้งท้าวยายม่อมละลายในน้ำ และค่อยๆ เติมลงในน้ำวุ้น คนให้แป้งละลายและวุ้นมีความใส
- ผสมสี หรือกลิ่น จากนั้นคนให้ละลายเข้ากัน เทลงพิมพ์ และรอให้วุ้นเซตตัว
- แกะออกจากพิมพ์และนำไปอบหรือตากจนขึ้นเกล็ด เก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์

ขนมล้นกลั่นอันัญชัน



ขนมไทยประเภททวน ทำจากแป้งถั่วเขียว หยอดหน้ากะทิ
มีรสชาติเค็มเล็กน้อย รับประทานแล้วอร่อยนุ่มลิ้นจนไม่ยาก
กลืนคนโบราณจะหยอดขนมใส่กระทงใบตอง
เพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมของใบตอง
ปัจจุบันนิยมหยอดใส่พิมพ์พลาสติก แต่ยังคงเอกลักษณ์
ของความเป็นไทยได้เหมือนเดิม



ขนมลิ่มกลั่นอัญชันดอกไม้



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมลิ่มกลั่นอัญชันดอกไม้

ส่วนผสม (หน้าขนม)

หัวกะทิ	360	มิลลิลิตร	เกลือป่น	2	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	30	กรัม	ถั่วทอง	15	กรัม

ส่วนผสม (ตัวขนม)

น้ำลอยดอกมะลิ	550	มิลลิลิตร	น้ำดอกอัญชัน	60	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	275	กรัม	แป้งชาหริ่ม (แป้งถั่วเขียว)	55	กรัม

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น และค้อย ๆ เทน้ำกะทิ คนด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมเข้ากัน
2. นำแป้งชาหริ่ม น้ำตาลทราย น้ำดอกอัญชัน และค้อย ๆ เทน้ำลอยดอกมะลิ คนด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. นำส่วนผสมข้อที่ 1 ไปตั้งกะทะทองเหลืองกวนด้วยไฟกลาง จนหน้าขนมมีความเงาและเซตตัว (หน้าขนม)
4. นำส่วนผสมข้อที่ 2 ไปตั้งกะทะทองเหลืองกวนด้วยไฟกลาง จนแป้งมีลักษณะใสขึ้นและมีความมันเงา (ตัวขนม)
5. นำตัวขนม (ข้อที่ 4) หยอดลงในพิมพ์ที่ต้องการ ร่อนเซตตัว จิ้งตักหน้าขนม (ข้อที่ 3) ลงบริเวณตรงกลางพิมพ์ และหยอดตัวขนม (ข้อที่ 4) อีกครั้ง
6. นำออกจากพิมพ์ พร้อมโรยหน้าด้วยถั่วทองในการจัดเสิร์ฟ



ขนมถ้วย



“ขนมถ้วยตะไล” หรือ “ขนมถ้วย”
เป็นขนมไทยประเภทหนึ่ง วัตถุดิบก็หาได้ง่าย มีวิธีการ
2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนแรกการทำตัวขนม และการ
ทำน้ำขนมถ้วย เวลารับประทานขนมถ้วยใช้ไม้พาย
เล็กๆ แคะลงไปในถ้วยตะไล น้ำกะทิรสเต็ม
ตัวขนมรสหวานหอมของน้ำตาล

ขนมถ้วย



ขนมถ้วย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมถ้วย

ส่วนผสม (ตัวขนม)

หัวกะทิ	140	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	10	กรัม
แป้งถั่วเขียว	8	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	16	กรัม

น้ำตาลปีบ	46	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	6	กรัม
เกลือแกงป่น	1/4	ช้อนชา

ส่วนผสม (หน้าขนม)

หัวกะทิ	300	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	30	กรัม

น้ำตาลทราย	24	กรัม
เกลือแกงป่น	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดรวมกันในอ่างผสม ค่อย ๆ ใส่หัวกะทินวดจนแป้งเหนียวเข้ากัน
ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายแดงและเกลือแกงผสมให้เข้ากัน แล้วใส่หัวกะทิที่เหลือจนหมด
2. เตรียมลังถึงสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 3/4 ของลังถึง เปิดไฟแรงให้น้ำเดือด นำถ้วยขนมลงไปนึ่ง
3. ผสมส่วนของหน้ากะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือแกงป่น และหัวกะทิ
คนให้น้ำตาลทรายละลายเข้ากัน
4. ถ้วยขนมร้อน ตักตัวขนมหนึ่งประมาณ 7 นาที แล้วเทหน้าขนมหนึ่งต่ออีก 15 นาที
พองขนมสุกเปิดฝาลังถึง (ระวังน้ำที่ฝายกลงบนตัวขนม)
5. ขนมสุกยกออกจากเตา ตั้ทิ้งให้ขนมเย็น แล้วจัดเสิร์ฟ



มะละกอสานรังแตน



มะละกอสานรังแตนเชื่อม เป็นการถนอมอาหารแบบ
ฉบับโบราณ โดยการนำมะละกามาसानแล้วเชื่อม
เพื่อเก็บไว้รับประทานนอกฤดู นิยมใช้มะละกอทั้งลูก
ทั้งดิบ สานให้เป็นลาย นำไปแช่น้ำปูนใส ต้มในน้ำ
เดือด เชื่อมกับน้ำตาล และเพิ่มสีสันทัดสวยงาม
จากสีของดอกไม้

มะละกอสานรังแตนเชื่อม



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มะละกอสานรังแตนเชื่อม

ส่วนผสม

มะละกอดิบ	500	กรัม	น้ำมะนาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	600	กรัม	สีผสมอาหาร		
น้ำเปล่า	1	ลิตร	ใบเตย		

วิธีทำ (รังแตน)

1. หั่นมะละกอให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดโดยประมาณ ความกว้าง 1 นิ้ว ยาว 2 นิ้ว และหนา 2 เซนติเมตร
2. เฉือนตามยาวด้านหนาแนวตั้งให้ได้ 6 ช่อง แล้วฉือนด้านกว้างด้านตรงข้ามให้ได้อีก 6 ช่อง
3. พับมะละกอที่ฉือนตามแนวยาวด้านหนาลงมาเข้าหาทึ่งกลางทั้ง 2 ฝั่ง
4. ค่อยๆใช้มือประคองทางมะละกอแนวด้านล่างออก
5. นำไปแช่น้ำปูนใส เป็นระยะเวลา 2 ชั่วโมง

วิธีทำ (การเชื่อม)

1. นำมะละกอที่แช่น้ำปูนใสล้างน้ำเปล่าให้สะอาด
2. นำใบเตยและมะละกอเรียงใส่กระทะทองเหลืองใส่น้ำเปล่าและน้ำตาลทราย ตั้งไฟให้เดือดอ่อน ๆ จนเนื้อไม้ลักษณะใสขึ้น จากนั้นบีบมะนาวลงไป เพื่อให้ขึ้นเงา
3. เติมสีผสมอาหารตามชอบ จัดเสิร์ฟ

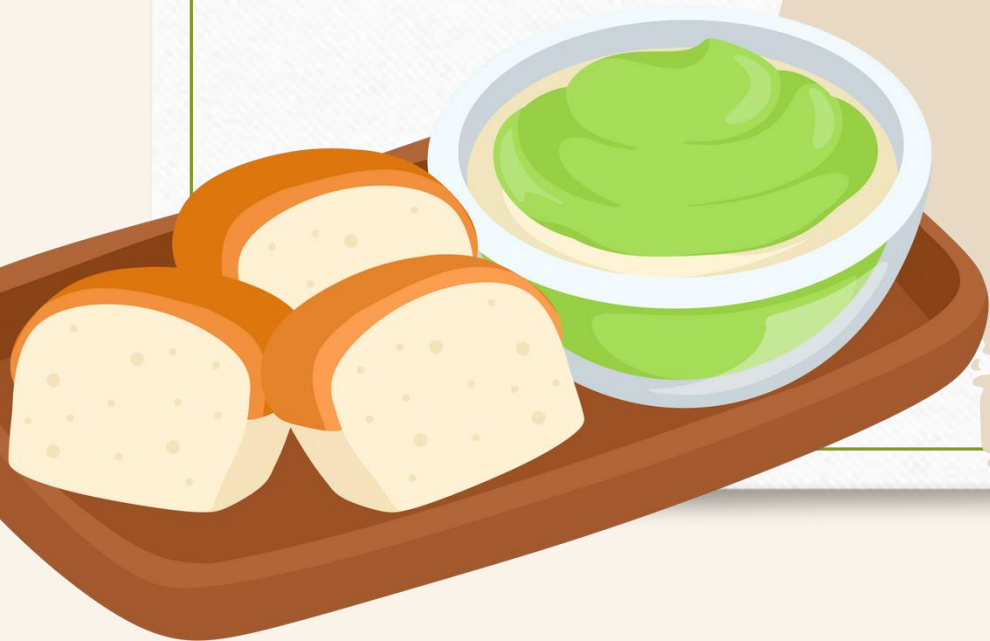


สังขยาใบเตย



สังขยาไข่ ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส ลักษณะคล้าย
ดัสตาร์ด นิยมกินกับข้าวเหนียวมูน

สังขยา(ขนมปัง) ลักษณะเหลวเนื้อเนียนนุ่ม ปัจจุบัน
นิยมแต่งสีและกลิ่นด้วยใบเตยให้ได้สีเขียว รับประทานคู่
กับขนมปังนี้หรือขนมปังปิ้ง ปาท่องโก๋ ใช้ทำเป็นไส้ของ
ขนมปังต่างๆ



สังขยาใบเตย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สังขยาใบเตย

ส่วนผสม

แป้งข้าวโพด	30	กรัม	ไข่ไก่ทั้งฟอง	1	ฟอง
แป้งอเนกประสงค์	12	กรัม	นมข้นจืด	120	กรัม
น้ำตาลทราย	110	กรัม	หัวกะทิ	225	กรัม
เกลือ	1/8	กรัม	น้ำใบเตย	250	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง			

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวโพด แป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทราย และเกลือ ผสมให้เข้ากันในภาชนะที่จะกวน
2. นำไข่แดง ไข่ไก่ทั้งฟอง นมข้นจืด หัวกะทิ และน้ำใบเตย ใช้ตะกร้อมือคนให้ส่วนผสมเข้ากัน และค่อย ๆ เกล่งในส่วนผสมในข้อที่ 1 จากนั้นคนให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมที่ได้ยกขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลางค่อนข้างแรง กวนไปเรื่อย ๆ
4. เมื่อส่วนผสมมีลักษณะเริ่มเป็นก้อนให้ลดไฟลงใช้ไฟกลางและกวนต่อไป จนส่วนผสมมีลักษณะใสขึ้นและเนื้อแป้งเนียน ไม่เป็นก้อน และจัดเสิร์ฟ





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายณราธิป 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

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.



ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารพันเมนูขนมไทยร่วมสมัย

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน



ขอบคุณค่ะ

