

EP.171

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมไทยหลากหลายสีสัน

วันพุธที่ 11 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 ศรึรนาวารุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขนมไทยหลากสีสัน





บัวลอย

- แป้งข้าวเหนียว
 - เผือก
 - ฟักทอง
 - ใบเตย
 - กะทิ
 - น้ำตาล
-

สีจากธรรมชาติที่ใช้ในขนมไทย

- สีเหลือง : ขมิ้น ฟักทอง ดอกคำฝอย หญ้าฝรั่น
ลูกพุด คำแสด ดอกกรรณิการ์
ลูกตาล ดอกเก็กฮวยเหลือง
- สีเขียว : ใบเตยหอม
- สีชมพู : ดอกบานไม่รู้โรยสีม่วง ดอกเฟื่องฟ้าสีแดงอมชมพู
- สีแดง : ดอกกระเจี๊ยบ ครั่ง ไม้ฝาง
- สีม่วง : ผลผักปราง บัวกินสาย น้ำดอกอัญชันเต็มมะนาว
- สีฟ้า : ดอกอัญชัน
- สีดำ : กาบมะพร้าวหรือใบลานเผาไฟ ดอกดิน



บัวลอย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บัวลอย

ส่วนผสมและวิธีทำ

สีม่วง

เผือกนึ่งสุกบดละเอียด	85 กรัม
แป้งข้าวเหนียว	25 กรัม
น้ำเปล่า	2-3 ชต.

สีเหลือง

พริกทองนึ่งบดละเอียด	90 กรัม
แป้งข้าวเหนียว	50 กรัม

สีเขียว

น้ำใบเตย	4-5 ชต.
(ใบเตย 10 ใบ น้ำ 180 มล.)	
แป้งข้าวเหนียว	50 กรัม

วิธีทำ

นวดส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียนนุ่ม คลึงเป็นเส้นยาว และตัดให้มีขนาดเล็ก คลุกด้วยแป้งมัน พักไว้

กะทิ

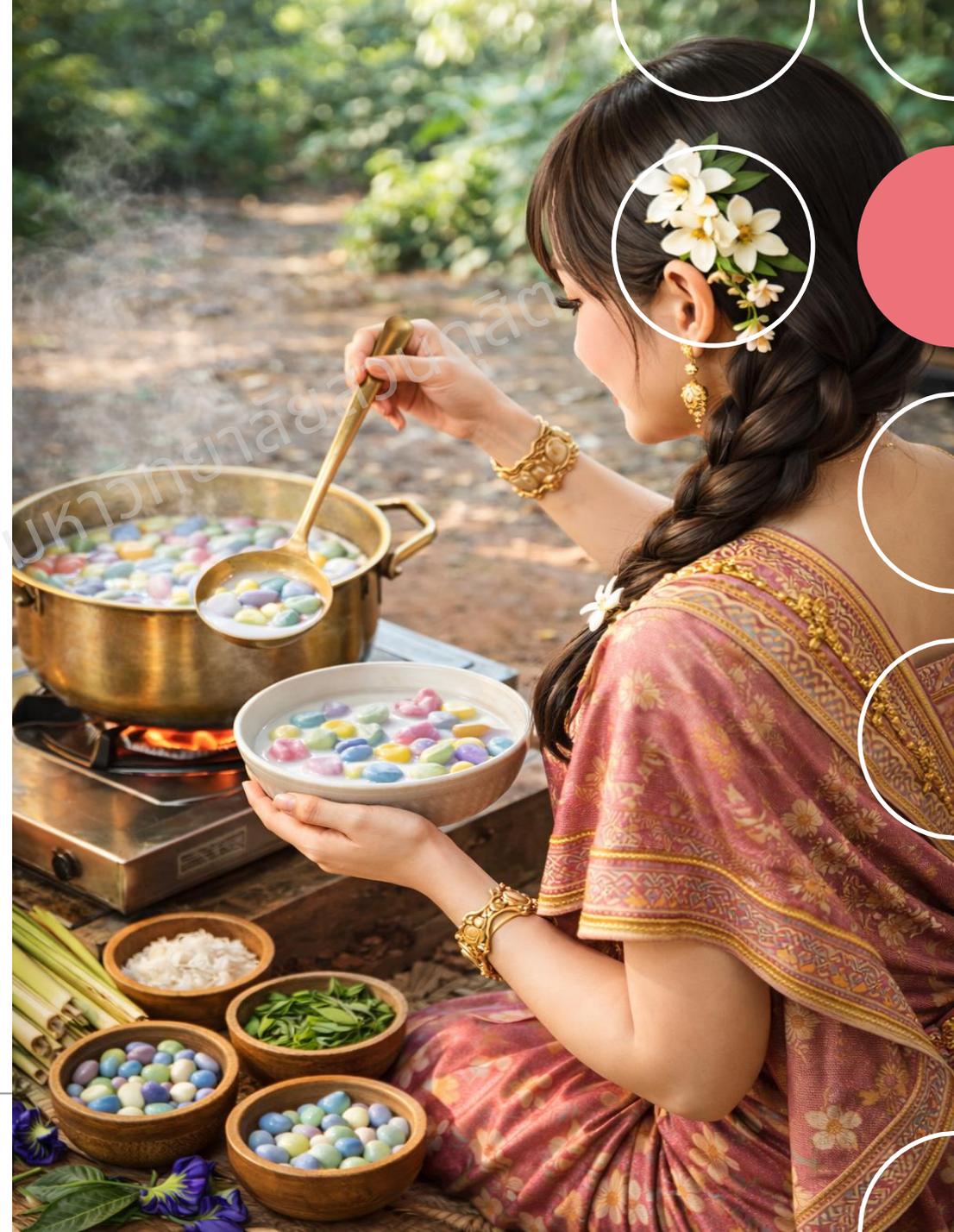
กะทิสำเร็จรูป	300 มล.
น้ำมะพร้าวน้ำหอม	200 มล.
น้ำตาลทราย	150 กรัม
เกลือป่น	1/4 ชช.
ใบเตย	4 ใบ
	(ผูกเป็นข้อ)

วิธีทำ

- นำกระทะใส่น้ำและใบเตย 2-3 ใบ ตั้งไฟให้เดือด ใส่แป้งที่พักไว้ลงลวก พอแป้งลอยขึ้นมาถึงไว้ ประมาณ 2-3 นาที ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็น และพักในกระชอนจนสะเด็ดน้ำ
- ผสมกะทิ น้ำมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบเตย ใส่หม้อตั้งไฟ คนให้น้ำตาลละลาย และส่วนผสมเดือด ตักใบเตยออก ยกออกจากเตา ใส่แป้งที่พักไว้ลงไป ตักเสิร์ฟโดยหั่นมะพร้าวอ่อนลงผสม

เทคนิคการทำขนมบัวลอย

- การใช้สีจากวัตถุดิบในขนมบัวลอย
- การลวกแป้งบัวลอย
- การทำน้ำกะทิ





วันกรอบ

- ผงวัน
- น้ำตาล
- แป้งท้าวยายม่อม
- น้ำเปล่า

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



เทคนิคการทำวุ้นกรอบ

การแช่วุ้น

การเคี้ยววุ้น

การเติมแป้งในวุ้นกรอบ

น้ำตาล

ขนมชั้น

- กะทิ
- น้ำตาล
- แป้งมันสำปะหลัง
- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งท้าวยายม่อม
- สีธรรมชาติ



แป้ง

- **แป้งข้าวเหนียว** เมื่อสุกจะมีลักษณะขุ่นข้น เหนียว แต่ไม่ใส เหมาะสำหรับทำขนมที่ต้องการความเหนียวเกาะตัวกัน
- **แป้งข้าวเจ้า** เมื่อสุกแล้วตัวแป้งจะมีสีขาวขุ่น จับตัวกันเป็นก้อน เหมาะสำหรับนำไปทำขนมที่ต้องการความอยู่ตัว เนื้อขนมจะมีความแข็งร่วน การใช้จึงต้องใช้ร่วมกับแป้งชนิดอื่นเพื่อเพิ่มความนุ่ม เช่น แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลัง
- **แป้งมันสำปะหลัง** เมื่อโดนความร้อนแป้งจะขุ่นเหนียว ช่วยให้ขนมมีความนุ่มและเหนียว มีกลิ่นหอม จึงเป็นแป้งที่นิยมนำมาใช้ทำขนมไทย โดยนิยมใช้ผสมกับแป้งข้าวเจ้าเพื่อให้ขนมมีลักษณะเหนียวและใสขึ้น
- **แป้งท้าวยายม่อม** นิยมใช้ผสมกับแป้งชนิดอื่นเพื่อให้ได้ขนมที่มีลักษณะใสมันวาวและเหนียวขึ้น โดยจะมีความคงตัวของเจลตีกว่าแป้งมันสำปะหลัง
- **แป้งถั่วเขียว** เมื่อสุกจะเหนียวหนืด ใสกว่าแป้งมัน และหากผสมกับแป้งชนิดอื่นจะทำให้ขนมเหนียวใส





ขนมชั้นจากสีธรรมชาติ

ส่วนผสมสีฟ้าจากอัญชัน

ดอกอัญชัน	15 ดอก
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- ล้างดอกอัญชันให้สะอาดและเด็ดเอาแต่กลีบ
- ต้มดอกอัญชันกับน้ำสะอาด 5-10 นาที กรองเอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมสีชมพูจากแก่นฝาง

แก่นฝาง	20 กรัม
น้ำสะอาด	200 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- ผ่าแก่นฝางให้มีขนาดเล็ก ล้างด้วยน้ำเปล่า
- ต้มแก่นฝางกับน้ำสะอาด 20 นาที กรองเอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมสีเขียวจากใบเตย

ใบเตยหั่นท่อน	20 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร

วิธีทำ

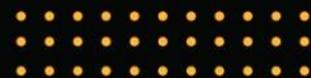
- ปั่นใบเตยกับน้ำสะอาด
- กรองด้วยผ้าขาวบาง เอาแต่น้ำสีมาใช้

ส่วนผสมตัวแป้ง

กะทิ (1)	250 มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	230 กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	130 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	28 กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	28 กรัม
กะทิ (2)	180 มิลลิลิตร
สีฟ้าจากอัญชัน	5 มิลลิลิตร
สีชมพูจากแก่นฝาง	5 มิลลิลิตร
สีเขียวจากใบเตย	5 มิลลิลิตร

วิธีทำ

- นำกะทิ (1) ผสมน้ำตาลทราย ยกขึ้นตั้งไฟจนจนน้ำตาลทรายละลายหมด ยกลงพักให้เย็น
- ผสมแป้ง 3 ชนิดในอ่างผสม ใส่กะทิ (2) ในปริมาณที่พอจะนวดแป้งได้ นวดประมาณ 3 นาที ใส่กะทิที่เหลือจนหมด
- นำกะทิ (1) ที่พักจนเย็นแล้วใส่ในส่วนผสมแป้ง และผสมให้เข้ากัน นำแป้งไปกรองด้วยกระชอนตาถี่
- แบ่งแป้งเป็น 4 ส่วน เป็น 140 กรัม 3 ส่วน เพื่อผสมสีชมพู 1 ส่วน สีเขียว 1 ส่วน สีฟ้า 1 ส่วน และส่วนที่ 4 เป็นสีขาว 275 กรัม
- นึ่งพิมพ์ซิลิโคนในลังถึงประมาณ 5 นาที
- ตักแป้งที่ผสมสีใส่พิมพ์ 1 ½ ช้อนชา ปิดฝา นึ่งไฟกลางค่อนข้างอ่อนไปทางอ่อน 5 นาที เปิดฝาดักแป้งสีขาว ใส่พิมพ์ 1 ½ ช้อนชา กับลงบนแป้งที่สุกแล้ว นึ่งต่ออีก 5 นาที ทำสลับสีกันไปแบบนี้จนถึงชั้นบนสุด เป็นแป้งที่ผสมสีและนึ่ง 7 นาที
- นำขนมชั้นมาพักจนเย็นและถอดออกจากพิมพ์ จัดเสิร์ฟ





เทคนิคการทำขนมชั้น

- การนวดแป้ง
- การนึ่งขนม
- ภาชนะ/พิมพ์ที่ใช้นึ่งขนม



ต้นทุน

ขนมบัวลอย ต้นทุน 60 บาท ได้ขนมจำนวน 5-6 เสิร์ฟ

วุ้นกรอบ ต้นทุน 59 ได้ขนมจำนวน 50-60 ชิ้น

ขนมชั้น ต้นทุน 50 บาท ได้ขนมจำนวน 25-30 ชิ้น



หลักสูตรอบรมโรงเรียนพระปริยัติธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาवरุณ



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 คัฟฟะซองค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเลอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ช่องทางการติดต่อ

Contacts us



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

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

ขนมไทยหลากสีสัน

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน



ขอขอบคุณค่ะ

