

EP.173

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# มาอร่อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ

วันพุธที่ 25 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 ศรีธนาพรุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

# Ice Cream



หลักสูตรอบรมโรงเรียนเตรียมพร้อม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

# Frozen Dessert



**Ice cream**



**Gelato**



**Sherbet**



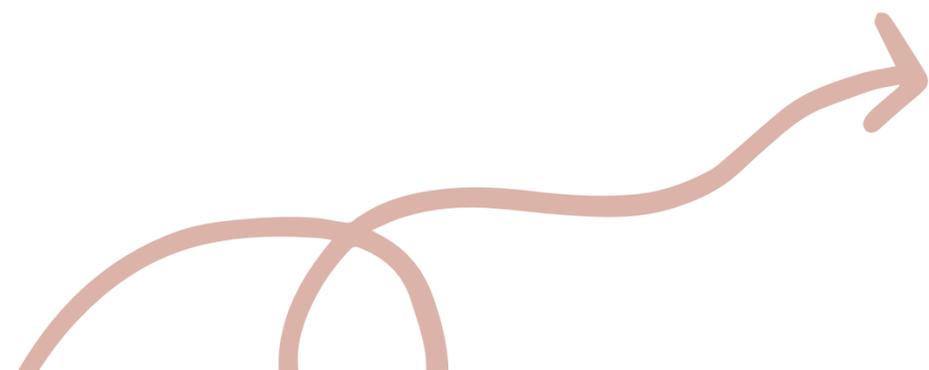
**Sorbet**



**Granita**



# ส่วนผสมของขนมหวาน แช่แข็งและไอศกรีม

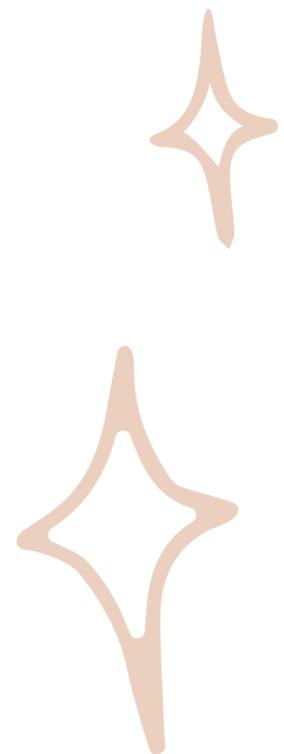


# นม ผลิตภัณฑ์นม และไข่



ภาพ: Frozen Dessert, Williams-Sonoma

- นม
- ครีม
- โยเกิร์ต
- ไข่



# สารให้ความหวาน



ภาพ: Frozen Dessert, Williams-Sonoma

- น้ำตาลทรายขาว/  
แดง
- น้ำเชื่อม
- น้ำผึ้ง
- น้ำตาลไอซิ่ง

# Fruit & Flavoring



- ผลไม้สด
- ผลไม้แช่แข็ง
- กาแฟ
- **Nut**
- **Chocolate**

ภาพ: Frozen Dessert, Williams-Sonoma

# อุปกรณ์สำหรับทำไอศกรีม

## เครื่องปั่นไอศกรีม





# อุปกรณ์สำหรับทำไอศกรีม



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# ขั้นตอนทำไอศกรีม

ผสมส่วนผสม  
(mixing)

ให้ความร้อน  
(pasteurization)

บ่มส่วนผสม  
(aging)

ปั่นไอศกรีม  
(freezing)

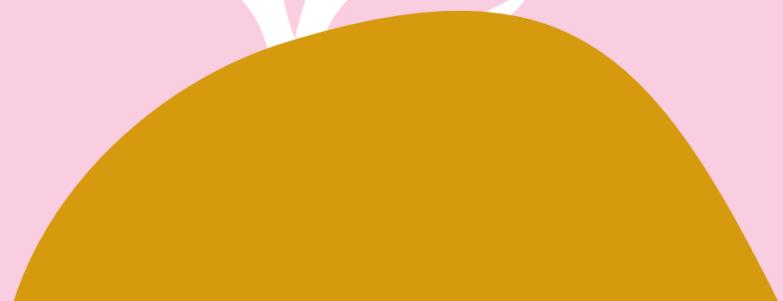
แช่แข็ง  
(hardening)



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# Yogurt Strawberry Ice Cream



# Yogurt Strawberry Ice Cream



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Yogurt Strawberry Ice Cream

### ส่วนผสม

สตอเบอรี่แช่แข็ง	250	กรัม	น้ำเปล่า	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	60	กรัม	โยเกิร์ตธรรมชาติ	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม	นมสด	750	กรัม

### วิธีทำ

1. นำน้ำตาลทรายและน้ำเปล่า ลงหม้อและตั้งไฟ จนน้ำตาลละลาย จึงยกออกจากเตาและทำให้เย็นลง
2. เทโยเกิร์ตและนมสดลงในอ่างผสม คนให้เข้ากัน
3. นำสตอเบอรี่และน้ำตาลไอซิ่ง (ร่อนแล้ว) ลงในโถปั่นให้เข้ากัน แล้วนำใส่ขวดบีบ
4. ใส่น้ำเชื่อมลงในส่วนผสมข้อที่ 2 ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ในเครื่องปั่นไอศกรีม ปั่นเป็นระยะเวลา 15-20 นาที จนเนื้อไอศกรีมมีความหนืด
5. ปาดเนื้อไอศกรีมให้แน่น สลับชั้นกับซอสสตอเบอรี่ (ข้อที่ 3) ไปเรื่อย ๆ
6. นำเข้าตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง (อายุการเก็บรักษา 6-12 เดือน)
7. จัดเสิร์ฟตามความต้องการ



# สรุปท้ายคลิป

1. สามารถใช้ผลไม้อย่างอื่นแทนสตอเบอร์รี่ได้ เช่น บลูเบอร์รี่ มะม่วงสุก
2. ซอสสตอเบอร์รี่หากผ่านความร้อนสามารถเก็บได้นานขึ้น
3. ควรแช่เย็นภาชนะก่อนนำมาบรรจุไอศกรีม
4. สามารถใส่เนื้อผลไม้เพิ่มเติมในไอศกรีมได้





# Mango Sherbet Ice Cream

# ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วงเบา



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วงเบา

### ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงเบาดิบ	300	กรัม	เจลาติน	2	แผ่น
น้ำตาลทราย	375	กรัม	กรดซิตริก	6	กรัม
วิปป์ครีม	180	กรัม	เกลือป่น	1/4	ช้อนชา

### วิธีทำ

- ล้างทำความสะอาดผลมะม่วงเบาดิบทั้งเปลือก พักให้สะเด็ดน้ำ ปอกเปลือก ใช้เฉพาะส่วนเนื้อมะม่วง
- ปั่นเนื้อมะม่วงกับน้ำสะอาด กรองน้ำมะม่วงเบาด้วยกระชอน หรือ ผ้าขาวบาง
- ผสมน้ำมะม่วงเบา น้ำตาลทราย ตั้งไฟ เคี่ยวส่วนผสมประมาณ 60 องศาเซลเซียส
- ใส่แผ่นเจลาติน คนส่วนผสมจนอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นานประมาณ 30 วินาที ถึง 1 นาที ยกออกจากเตา และหล่อเย็น
- ในขณะที่หล่อเย็นใส่กรดซิตริกและเกลือเล็กน้อย เมื่อเริ่มเย็นตัวให้เติมวิปป์ครีม นำเข้าบ่มในตู้เย็น เป็นระยะเวลา 2 - 3 ชั่วโมง
- ปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม จนได้น้ำไอศกรีม
- ตักใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท นำไปแช่แข็ง





# สรุปท้ายคลิป

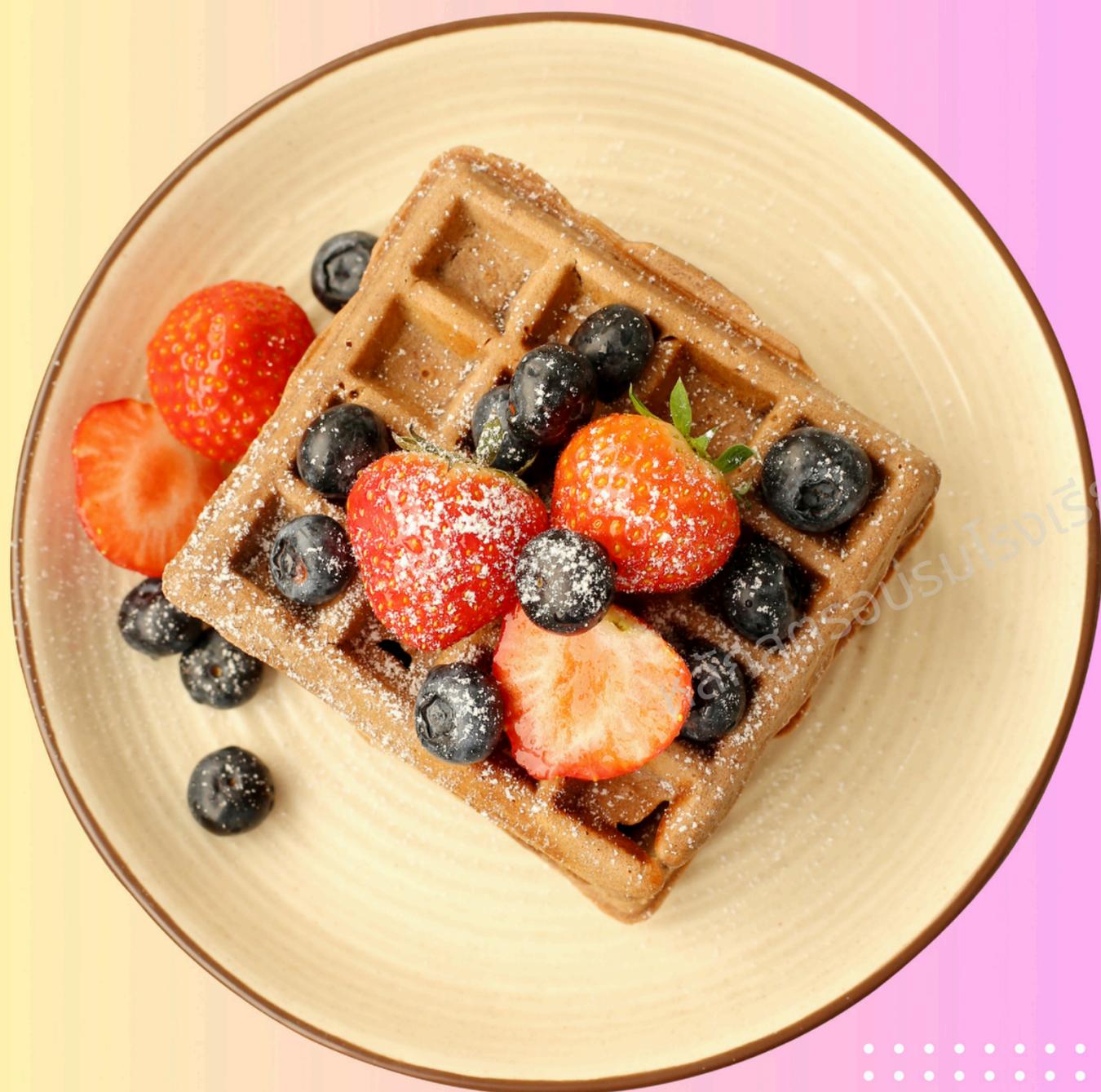
1. ใช้เจลาตินเพื่อช่วยให้เนื้อไอศกรีมคงตัวมากขึ้น
2. กระบวนการให้ความร้อน คือ การพาสเจอร์ไรส์
3. บ่มส่วนผสมก่อนนำไปปั่น





Waffle

# Waffle



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Waffle

### ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	220	กรัม	นมสด	360	กรัม
ผงฟู	2 ½	ช้อนชา	ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	60	กรัม	เนยสดละลาย	90	กรัม

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงในอ่างผสม
2. ใส่ผงฟูและน้ำตาลทรายคนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ใส่นมสด กลิ่นวานิลาและไข่ไก่ คนส่วนผสมให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ
4. ใส่เนยสดละลาย แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน
5. นำไปอบในเครื่องวาฟเฟิลจนสุก



ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน  
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มาอร่อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ

SCAN QR CODE  
เพื่อตอบแบบประเมิน





**ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม**

**สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี**

**นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง**

**และนายนราธิป ปุณณเกษม**

**และน.ส. รณิดา ศรีธนาพรกุล**



**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
อาหารอิตาลีเลียน	ไอศกรีม	เค้กและคุกกี้
เครื่องดื่มโฮมเมด	ข้าวแช่	เค้กและขนมปัง
อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	บาร์และเครื่องดื่ม	บาร์และเครื่องดื่ม
กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ	ครัวซองต์และเดนิช	ครัวซองต์และเดนิช



## เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย  
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้  
 หลักสูตรอาหารจานหวาน  
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)  
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลล์  
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



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

Thank you

