

EP.181

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมไทยรสหอมหวาน

วันพุธที่ 17 มิถุนายน 2569

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

16.30 - 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส.รณิดา ศรีธนาवरุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขนมไทยรสหอมหวาน





ขนมเรไร

- แป้ง
 - กะทิ
 - น้ำตาล
 - มะพร้าวทึนทึกขูด
 - งา
 - เกลือ
-

แป้ง

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



ขนมเรไร

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วยตวง
- แป้งท้าวยายม่อม 2 ถ้วยตวง
- น้ำลอยดอกมะลิ ถ้วยตวง
- หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง
- สีผสมอาหาร เล็กน้อย (สีชมพู สีเขียว สีฟ้า)
- กะทิ 1 ถ้วยตวง
- แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 1 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1-2 ถ้วยตวง
- งาขาวคั่ว (บุบพอแตก) 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

วิธีการทำ

1. นึ่งมะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ประมาณ 5 นาที พักไว้
2. งาขาว ล้างน้ำสะอาดพักให้สะเด็ดน้ำ คั่วด้วยไฟอ่อนจนสีของงาขาว เปลี่ยนเป็นสีเหลือง-น้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอม ปิดไฟ ยกออกจากเตาพักให้เย็น และบุบพอแตก (งาขาวจะมีความหอมมากขึ้น)
3. ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว ใส่หัวกะทิ ทีละน้อย นวดให้แป้งนิ่ม ใส่น้ำเปล่า ใส่สีผสมอาหาร (ใช้สีอ่อน)
4. กวนแป้งด้วยไฟกลาง จนแป้งจับตัวเป็นก้อน (เมื่อใช้มือแตะจะจะไม่ติดมือ) ปิดไฟ ยกลง พักไว้ให้แป้งคลายความร้อนเล็กน้อย นวดแป้งต่อจนเนื้อแป้งเนียนพักไว้
5. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้วใส่พิมพ์กด ใช้ส้อมตะล่อมให้แป้งจับตัวเป็นก้อนหลวม ๆ
6. เรียงขนมในลังถึง ที่รองด้วยใบตอง หรือผ้าขาวบาง นึ่งด้วยไฟกลาง ประมาณ 5-7 นาที (ตามขนาดของชิ้นขนม) ยกลง
7. ทำกะทิสำหรับราดตัวขนม ผสมกะทิ เกลือ แป้งข้าวเจ้าคนให้ละลาย นำขึ้นตั้งไฟให้กะทิขึ้นเล็กน้อย ยกลง
8. ผสมงาขาวคั่ว น้ำตาล เกลือให้เข้ากันพักไว้
9. จัดเสิร์ฟ โรยมะพร้าวทึนทึกขูดเส้น น้ำตาลทราย งาขาวคั่ว เกลือ ที่ผสมรวมกัน ราดด้วยกะทิ



เทคนิคการทำขนมเรไร

การกวนแป้ง

การบีบเส้น

การนึ่ง

การคว่ำและบดงา





บัวลอย

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

สีจากธรรมชาติที่ใช้ในขนมไทย

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



บัวลอย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนาคูสิต

บัวลอย

ส่วนผสมและวิธีทำ

สีม่วง

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

สีเหลือง

ฟักทองนึ่งบดละเอียด	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.
น้ำมะพร้าวอ่อน	200 มล.
น้ำตาลทราย	150 กรัม
เกลือป่น	1/4 ชช.
ใบเตย	4 ใบ
	(ผูกเป็นช่อ)

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



สังขยาใบเตย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนาคูสิต

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



สังขยาใบเตย

- ไข่ไก่
- น้ำตาล
- กะทิ
- แป้ง
- ใบเตย





เทคนิคการทำสังขยา

- การกวน
- การเก็บรักษา

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ค็อกเทลและเดนิช



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.





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

ขนมไทยรสหอมหวาน

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน



ขอขอบคุณค่ะ

