

EP.182

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

From Farm to Fire

ถอดรหัสเนื้อไทย จากฟาร์มสู่จานอาหาร

วันพุธที่ 24 มิถุนายน 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

From Farm to Fire

ถอดรหัสเนื้อไทย จากฟาร์มสู่จานอาหาร

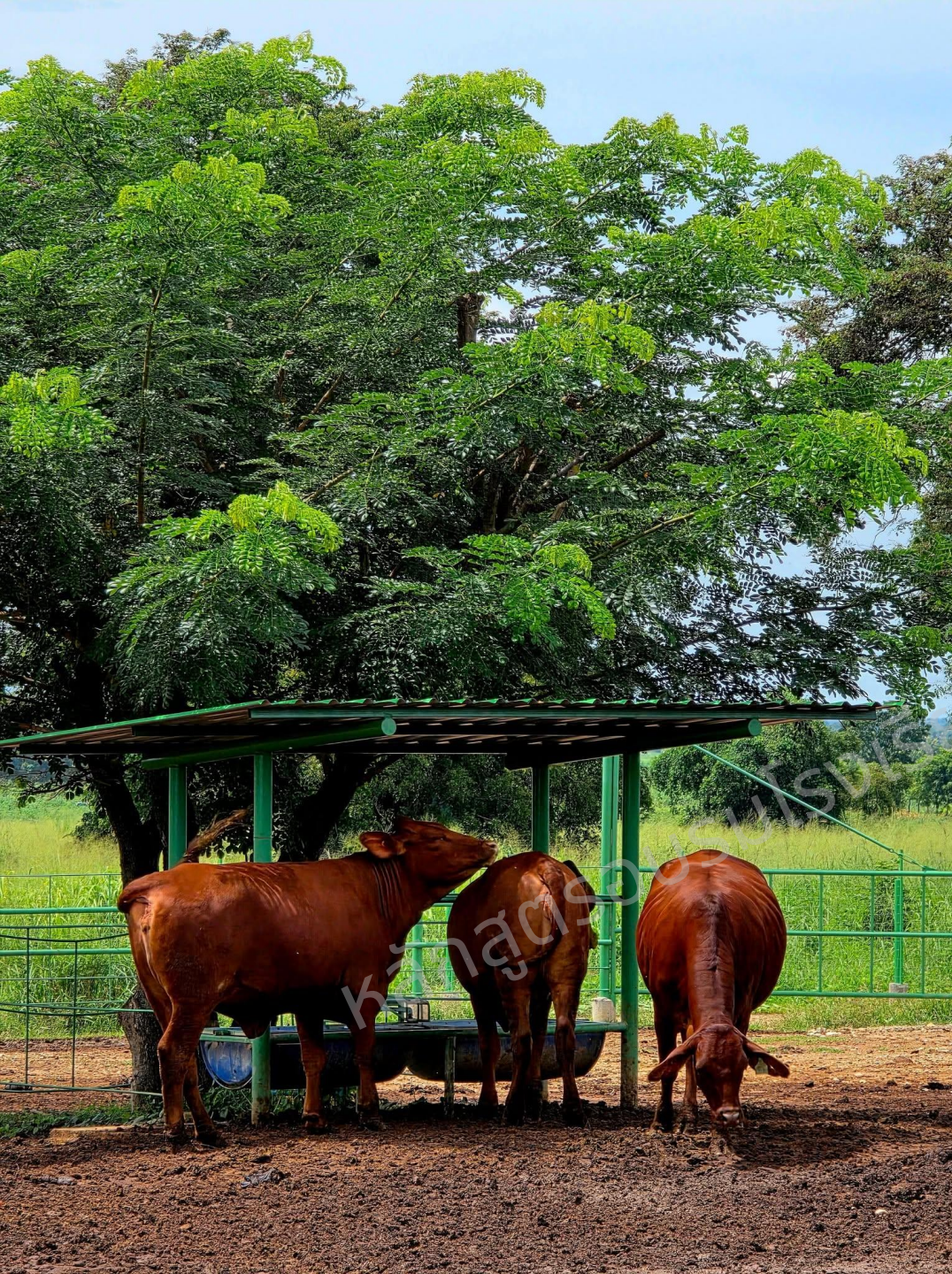


อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน
โรงเรียนการเรือน

วิทยากร



คุณกชกร วัชรธาไทย
บ.ลุงเชาว์ฟาร์ม จำกัด



ศาสตร์การเลือกเนื้อวัวให้เหมาะกับอาหารไทย

ก่อนซื้อเนื้อวัวควรนึกถึงอะไร ?

ถ้าหากเป็นผู้บริโภคทุกๆ ไป ส่วนใหญ่ก็จะนึกถึง ดังนี้

- เนื้อนำเข้ามาจากประเทศอะไร
- เป็นเนื้อวัวส่วนไหน
- มาจากวัวสายพันธุ์อะไร

เพราะเราคุ่นเคยกับซื้อสายพันธุ์ ชื่อประเทศที่ส่งเนื้อมาขายในเมืองไทย จนทำให้เราเข้าใจไปโดยปริยายว่า สิ่งต่างๆ นี้ เป็นตัวการันตีว่าเนื้อนั้นดี มีที่มา และมีคุณภาพ แต่ถ้าในทางกลับกัน คนทำฟาร์มเนื้อวัวในไทย





สะเต๊ะลือ



ก้อยเนื้อคว่ำ



หมี่สมันเนื้อ



แกงรัญจวน



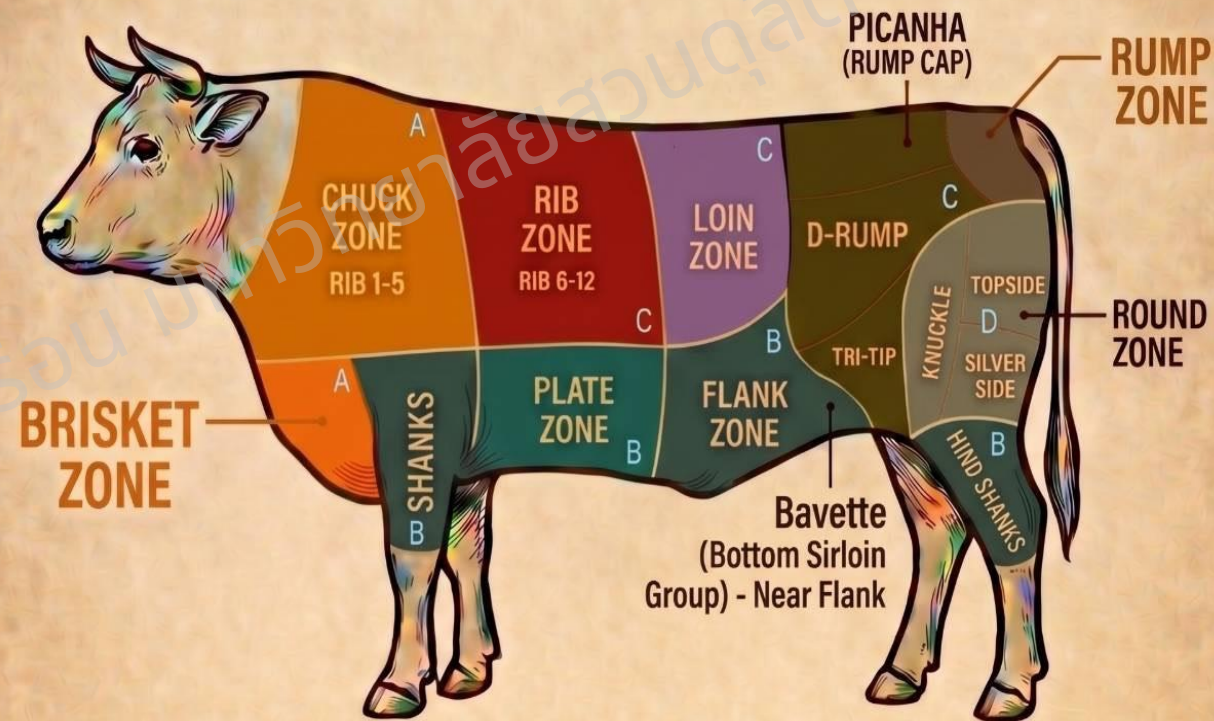
ทำไมเนื้อแต่ละส่วนไม่เหมือนกัน ?

ทำไมเนื้อบางส่วนย่างแล้วอร่อย ?
แต่บางส่วนต้องตุ๋นเท่านั้น ?



NUEA HOM IN-HOUSE BEEF BUTCHER DIAGRAM

A COMPREHENSIVE GUIDE TO MUSCLE GROUPS & COOKING SUITABILITY



A. GRILLING
CHUCK & BRISKET



B. GRILLING / STEWING
BOTH SHANKS, PLATE, FLANK



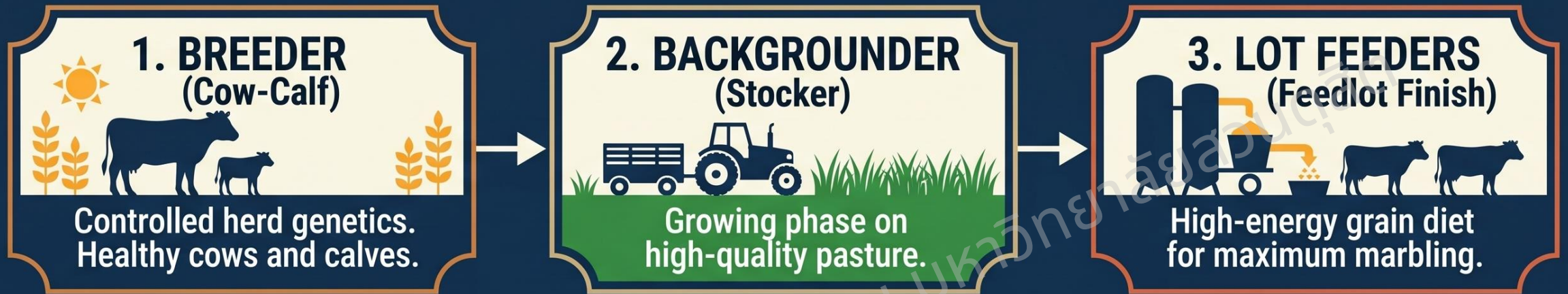
C. STEAK
(Rib, Loin, Rump)



D. EVERY DAY CUTS
(Round cuts)

BORN & BRED FOR QUALITY

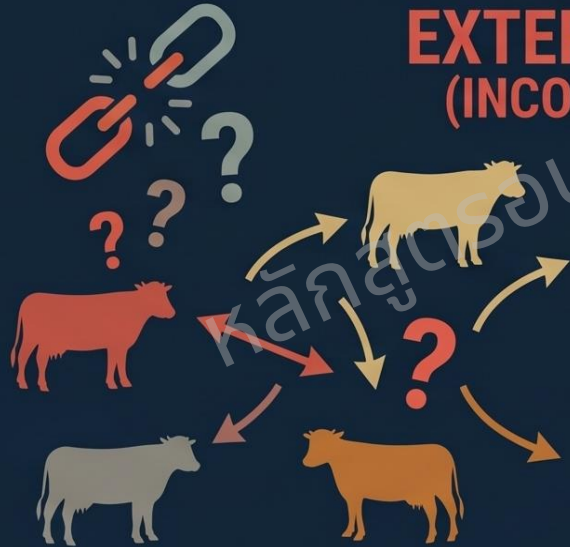
CATTLE LIFE CYCLE & IN-HOUSE QUALITY ADVANTAGE



SYSTEM COMPARISON: QUALITY CONSISTENCY

EXTERNAL SOURCES (INCONSISTENT QUALITY)

Mixed genetics,
Transport stress,
Varied handling,
**VARIABLE MEAT
TASTE & TEXTURE**



IN-HOUSE (CLOSED FARM)

TRACEABLE GENETICS
(Selected lines)
UNIFORM NUTRITION
(Controlled feed)
MINIMAL TRANSPORT
(Single location)
FULL CONTROL
(Start to finish)
**CONSISTENT
QUALITY & TASTE**





คุณภาพเนื้อวัว: คาแรคเตอร์สายพันธุ์ VS. คุณภาพการผลิต

CATTLE QUALITY: BREED CHARACTER VS. PRODUCTION QUALITY



Common Misconceptions (ความเข้าใจผิด):



What Breed?



Import or Local?



Only Marbling is Good?



= สายพันธุ์ = พรสวรรค์
(BREED = TALENT)



= กระบวนการผลิต = พรแสวง
(PRODUCTION PROCESS = EFFORT)
- Quality Feed & Optimal Age



WAGYU

(วากิว)

MARBLING SPECIALIST
(เด่นเรื่องไขมันแทรก)



ANGUS (แองกัส)

Character:
FINE TEXTURE &
FLAVOR POTENTIAL
(เนื้อแดงเส้นใยละเอียดและรสชาติ)



BRAHMAN

(บราห์มัน)

HEAT TOLERANCE
(ทนร้อน)

PREMIUM BEEF:
WAGYU CHARACTER
(Marbling)



เนื้อคุณภาพสูง:
คาแรคเตอร์วากิว (ไขมันแทรก)

WITH BOTH HAVNG
HIGH-QUALITY PRODUCTION
(กระบวนการผลิตดีเหมือนกัน)



PREMIUM BEEF:
ANGUS CHARACTER
(Flavor)

เนื้อคุณภาพสูง:
คาแรคเตอร์แองกัส (รสชาติ)

WITH SAME QUALITY PRODUCTION,
THE BREED DETERMINES THE CHARACTER, NOT THE QUALITY.

ถ้ากระบวนการผลิตดีเท่ากัน สายพันธุ์จะกำหนดคาแรคเตอร์ ไม่ใช่คุณภาพเนื้อ

รู้จัก MEAT SCIENCE แบบง่าย แบ่งเป็น 3 ปัจจัย

1. MUSCLE FIBER : ความแน่นของเส้นใย
2. FAT : ไขมันแทรก
3. COLLAGEN : เอ็นและพังผืด



“INHOUSE BY LCF” BEEF PRODUCTION: CONTROLLING QUALITY

“การผลิตเนื้อวัวแบบอินเฮาส์โดย LCF: การควบคุมคุณภาพ”



3 CONTROLLABLE FACTORS

3 ปัจจัยที่ควบคุมได้

1. อายุวัว (อายุวัว)



TIME



1. Cattle Age (Optimal Maturity)

2. Cattle Feed (Balanced Lifetime Grainfed)



+



2. อาหารวัว (Lifetime grainfed แบบสมดุล)

3. Breed (Flatback Cold-Climate)



3. สายพันธุ์ (Flatback สายพันธุ์เมืองหนาว)

INTEGRATED SYSTEM FOR CONSISTENT QUALITY

ระบบควบคุมแบบบูรณาการ เพื่อคุณภาพที่สม่ำเสมอ



3 KEY QUALITY OUTCOMES

3 คุณภาพหลักที่ได้

A. Muscle Fiber (Actin-Myosin Tenderness)



Tenderness

A. เส้นใยเนื้อ (แอกติน - ไมโอซิน ความนุ่ม)

B. Collagen (Tendons, Connective Tissue)



+

B. คอลลาเจน (เอ็น เนื้อเยื่อที่ยึดพัน ความนุ่ม)

C. Fat Quality (Saturated vs Unsaturated Flavor)



C. คุณภาพไขมัน (อิ่มตัว vs ไม่อิ่มตัว รสชาติ)

UNCOMPROMISING QUALITY, CONSISTENT RESULTS. คุณภาพที่ไม่มีใครเทียบ ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอ

องค์ประกอบ 3 อย่างนี้ เป็นหัวใจสำคัญในการกำหนด คุณภาพ รสชาติ และเนื้อสัมผัส ของเนื้อสัตว์ (เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู)

1. MUSCLE FIBER (ความแน่นของเส้นใย)

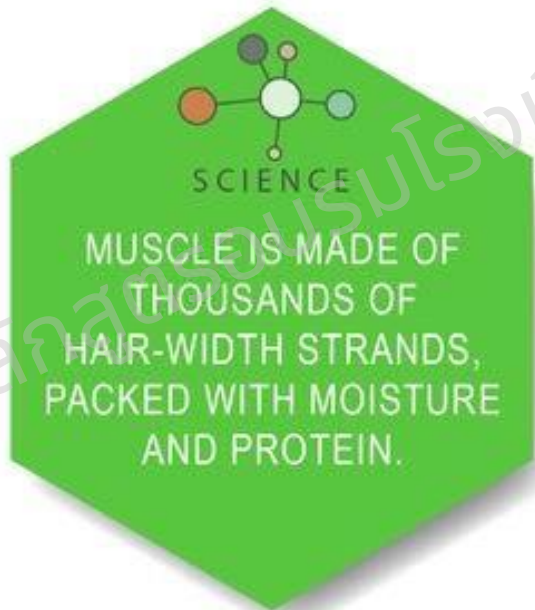
- ลักษณะโครงสร้าง: เป็นเซลล์รูปทรงยาวที่มัดรวมกันเป็น "มัดกล้ามเนื้อ"
- ผลต่อเนื้อสัมผัส:
- เส้นใยเล็กและสั้น: เนื้อจะนุ่ม เคี้ยวง่าย (เช่น สันใน / TENDERLOIN)
- เส้นใยหนาและยาว: เนื้อจะหยาบและเหนียว (เช่น เนื้อน่อง / SHANK)

2. FAT (ไขมันแทรก / MARBLING)

- ลักษณะโครงสร้าง: ไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างเส้นใยกล้ามเนื้อ (ลายหินอ่อน)
- ผลต่อเนื้อสัมผัส:
- ให้ความชุ่มฉ่ำ รสสัมผัสละลายในปาก และกลิ่นหอมเฉพาะตัว
- ช่วยให้นุ่มขึ้นเพราะไขมันจะละลายเคลือบเส้นใยขณะปรุงสุก

3. COLLAGEN (เอ็นและพังผืด)

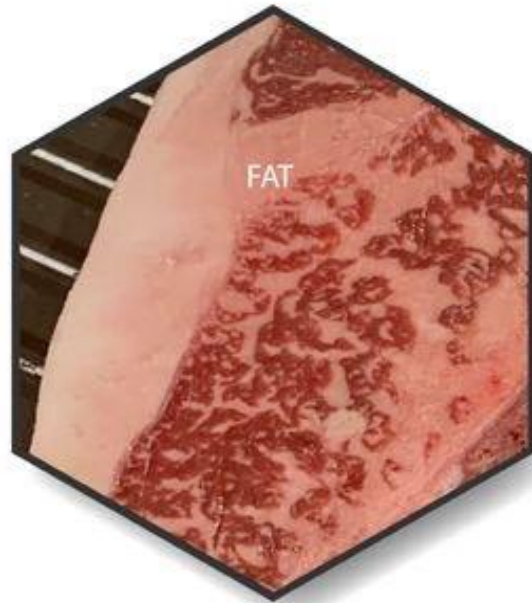
- ลักษณะโครงสร้าง: เป็นโปรตีนเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน ทำหน้าที่ยึดกล้ามเนื้อติดกับกระดูก (เช่น ผังผืดสีขาว)
- ผลต่อเนื้อสัมผัส:
- หากกินดิบหรือปรุงสุกเร็วเกินไปจะทำให้ "เหนียว" เคี้ยวยาก
- หากผ่านการตุ๋นด้วยความร้อนและน้ำ (MOIST HEAT) คอลลาเจนจะละลายเป็นเจลาติน ทำให้เนื้อนุ่มเปื่อย





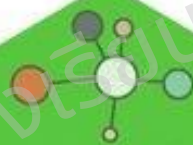
SCIENCE

EACH FAT CELL CONTAINS A DROPLET OF OIL - THESE BURST OPEN WHEN HEATED, DISSOLVING FLAVOR MOLECULES.



COOKING

TASTELESS WHEN RAW, FAT TURNS INTO OIL WHEN COOKED, CARRYING FLAVOR AND GIVING A MOIST MOUTHFEEL.



SCIENCE

CONNECTIVE TISSUE IS MADE OF PROTEINS THAT SOFTEN AND BREAK DOWN WHEN HEATED TO 52 C



COOKING

LONG, SLOW COOKING TRANSFORMS CONNECTIVE TISSUE INTO VELVETY GELATINE, GIVING MEAT ITS SUCCULENCE.

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

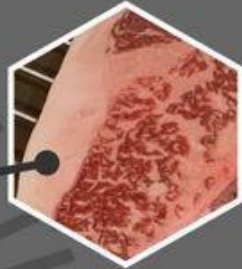


In Focus MEAT

Meats are made of three tissues: muscle, connective tissue, and fat.



High-quality beef has firm, velvety, fine-grained lean, bright red in color, and well-marbled.



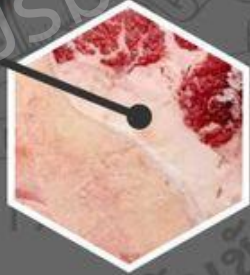
Fat layer

Fat is usually found tucked under the skin, alongside connective tissue, or around organs.



Bone-in joints

In this T-bone steak, a section of bone divides the lean fillet meat and higher-fat sirloin, offering a range of textures.



Connective tissue

Tough connective tissue joins muscle fibers together, and connects muscle to the bone.



สันนอก

กล้ามเนื้อที่ใช้งานน้อย ไทมินน้อย

สะโพก

กล้ามเนื้อที่ใช้งานหนัก ไทมินน้อย

สันคอ

เนื้อเยื่อไขมัน และเนื้อเยื่อเกี่ยวพันเยอะ

ลักษณะเนื้อแข็งของโปรตีน มีผลต่อความนุ่ม

สูตรลับเลือกเนื้อ

วิธีการปรุง

อย่างแบบรวดเร็ว

ตุ๋นนาน

ผัด / คั่ว

ลักษณะเนื้อ

FAT + LOOSE FIBER

COLLAGEN สูง

มีไขมันแทรก



เมนูแนะนำ

แกงรัญจวน (เนื้อ่องหน้า)

แกงมัสมั่น (เนื้อ่องหลัง)

ก้อยเนื้อคว่ำ (เนื้ออบตติคมัน)

สะเต๊ะลือ (เนื้อสันคอ)

หลักสูตรปริญญาตรี วิชาการเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์นฤนาท ล้อมอุทัยรัตน์
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แกงรัญจวน (เนื้อน่องหน้า)

ส่วนผสม

1. เนื้อน่องหน้าสไลด์ 200 กรัม
2. ใบโหระพา 50 กรัม
3. ตะไคร้ซอย 30 กรัม
4. หอมแดงซอย 50 กรัม
5. พริกขี้หนูสวนบุบ 10 กรัม
6. น้ำมันาว 30 กรัม
7. น้ำพริกกะปิ 100 กรัม
8. น้ำเปล่า 360 มิลลิลิตร
9. เหลือป่น 5 กรัม
10. ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด สำหรับตุ๋น

วิธีทำแกงรัญจวน

1. ต้มน้ำเปล่า ใส่ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดลงไป เคี่ยวประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้ น้ำซุป มีกลิ่นหอมของสมุนไพร กรองเอาเฉพาะน้ำซุป พักไว้
2. ใส่น้ำพริกกะปิที่เตรียมไว้ลงในหม้อ คนให้ละลายเข้ากับน้ำซุป เติมเกลือป่น หอมแดงซอย และตะไคร้ซอย
3. ใส่เนื้อน่องหน้าสไลด์ลงต้มจนสุกนุ่ม ช้อนฟองออกเป็นระยะเพื่อให้ น้ำแกงใส ใสพริกขี้หนูสวนบุบ ลงในหม้อ ปิดไฟ แล้วใส่ใบโหระพา คีบน้ำมันาวลงไป คนเบา ๆ ให้เข้ากัน

ส่วนผสมน้ำพริกกะปิ

1. พริกขี้หนู 24 เม็ด
2. กระเทียมไทยปอกเปลือก 10 กลีบ
3. กะปิ 2 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำมันาว 4 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำน้ำพริกกะปิ

1. โขลกพริกขี้หนูและกระเทียมให้ละเอียด ใส่กะปิลงโขลกให้เข้ากัน
2. เปรูกรสด้วยน้ำมันาว น้ำตาลปีบ และน้ำปลา คนให้เข้ากัน พักไว้สำหรับปรุงแกง



หลักสูตรประกอบอาหารเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์ชุติกาญจน์ พิลิก
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มัสมั่น (เนื้อน่องหลัง)

ส่วนผสม

1. เนื้อน่องหลังหั่นชิ้น 300 กรัม
2. น้ำพริกแกงมัสมั่น 60 กรัม
3. หัวกะทิ ½ ถ้วยตวง
4. หางกะทิ 2 ถ้วยตวง
5. น้ำสต็อก 2 ถ้วยตวง
6. ถัวลิสงคั่วเลาะเปลือก 50 กรัม
7. มันฝรั่ง 150 กรัม
8. หัวหอมแขก 100 กรัม
9. น้ำตาลปีบ 50 กรัม
10. น้ำมันมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ

10. เกลือป่น 1 ช้อนชา
11. ลูกกระวานคั่ว 4 ลูก
12. ใบกระวาน 2 ใบ

ส่วนผสมอากาด

1. น้ำส้มสายชู 50 กรัม
2. น้ำตาลทราย 75 กรัม
3. เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ
4. แดงกวาผ่ากลาง 1 ผล
(หั่นแฉ่งหนา 0.5 ซม.)
5. หอมแดงซอยไม่ต้องบางมาก 2 หัว
6. พริกชี้ฟ้าหั่นแฉ่งหนา 0.5 ซม. ½ เม็ด

วิธีการทำ

1. เคี่ยวเนื้อวัวน่องหลังกับหางกะทิ พอนุ่ม
2. เคี่ยวหัวกะทิจนเป็นขี้ไล่ ใส่น้ำพริกแกงลงผัดจนมีน้ำมันขึ้นสีขาว มีกลิ่นหอม ผัดต่อสักครู่จนงวด
3. เติมลูกกระวาน ใบกระวาน ถัวลิสงคั่ว และเนื้อวัวน่องหลังที่เคี่ยวแล้ว ต้มเคี่ยวไฟอ่อนจนถัวลิสงคั่วเริ่มใส
4. ใส่มันฝรั่งลงต้มจนมันสุกใส น้ำแกงเริ่มข้น ใส่น้ำตาลปีบ น้ำมันมะขามเปียก เกลือป่น และหัวหอมแขก เคี่ยวต่อจนหัวหอมแขกสุก ปิดไฟ จัดเสิร์ฟ



วิธีทำอากาด

1. ผสม น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือพอเข้ากัน ตั้งไฟอ่อน พอเดือด ยกลง พักให้เย็น
2. ใส่น้ำตาลทราย หอมแดง พริกชี้ฟ้า ราดด้วยน้ำอากาดที่เคี่ยวไว้



หลักสูตรเรียน
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ก๋วยเนื้อคั่ว (เนื้อบดติดมัน)

ส่วนผสม

1. เนื้อบดติดมัน 300 กรัม
2. พริกขี้หนู (หนา 5 มม.) 1 ช้อนโต๊ะ
3. ต้นหอมซอย (หนา 5 มม.) 2 ช้อนโต๊ะ
4. พริกขี้ฝรังซอย (หนา 5 มม.) 2 ช้อนโต๊ะ
5. ใบมะกรูดซอย 1 ช้อนโต๊ะ
6. ข่าแก่โขลกละเอียด 2 ช้อนชา
7. พริกป่น 2 ช้อนชา
8. ข้าวคั่วป่น (ข้าวเหนียว) 1 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ
11. เกลือ ½ ช้อนชา
12. ใบสะระแหน่ ตามชอบ
13. *ดีวัว ตามชอบ

วิธีการทำ

1. ผสมเนื้อวัวบดติดมันและข่าแก่โขลกละเอียดเข้าด้วยกัน คั้นเนื้อกับน้ำมะนาว ใส่เกลือ น้ำปลา ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. ใส่พริกป่น ข้าวคั่ว พริกขี้ ต้นหอม เคล้าให้เข้ากัน โรยใบสะระแหน่ จัดเสิร์ฟกับผักสด





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สะเต๊ะลือ (เนื้อสันคอ)

ส่วนผสม

1. เนื้อสันคอสไลซ์ 500 กรัม
2. กะทิ 250 มล.
3. ลูกผักชีคั่ว 2 ช้อนชา
4. ยี่หระคั่ว 2 ช้อนชา
5. ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด ¼ ถ้วยตวง
6. หอมแดงซอย 2 ช้อนโต๊ะ
7. พงขม 1 ช้อนชา
8. น้ำตาลปีบ 60 กรัม
9. น้ำตาลทราย 40 กรัม

10. น้ำปลา 4 ช้อนชา
11. เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
12. ไม้ปลายแหลมแช่น้ำสำหรับเสียบสะเต๊ะ

ส่วนผสมน้ำจิ้มถั่ว

1. กะทิ 250 มล.
2. น้ำพริกแกงมัสมั่น 60 กรัม
3. น้ำตาลปีบ 50 กรัม
4. น้ำมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่น 1 ช้อนชา
6. ถั่วลิสงคั่วป่น 100 กรัม

วิธีการทำ

1. ล้างเนื้อให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นตามยาว ใส่ภาชนะเตรียมไว้
2. โขลกลูกผักชีกับยี่หระให้ละเอียด ใส่หอมแดงโขลกให้ละเอียด ใส่ถั่วลิสงโขลกต่อให้ละเอียด เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้น ใส่ลงในเนื้อหมูคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ผสมกะทิ น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำปลา พงขม และเหล้าจีน คนให้เข้ากัน เทลงไปผสมกับเนื้อ ขยำประมาณ 20 นาที หรือจนเนื้อนุ่ม พักในตู้เย็น 1 ชั่วโมง
4. เสียบชิ้นเนื้อที่หมักไว้ด้วยไม้ปลายแหลมแช่น้ำ และน้ำหมักที่เหลือเก็บไว้พรมขณะย่าง
5. จากนั้นนำสะเต๊ะขึ้นย่างจนสุก ระหว่างย่างให้พรมน้ำที่เหลือจากการหมักพอสุก จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม และผักสด (แตงกวาและผักกาดหอม ตามชอบ)



วิธีทำน้ำจิ้มถั่ว

1. การทำน้ำจิ้ม ใส่กะทิลงในกระทะเล็กน้อย ร้อนใส่น้ำพริกแกงมัสมั่นลงผัดจนหอมและสีสวย จากนั้นใส่กะทิที่เหลือตามลงไป เคี่ยวให้เข้ากัน
2. เปรูกรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก และเกลือป่น ผัดให้ทุกอย่างเข้ากัน ใส่ถั่วลิสงคนเคี่ยวต่อจนเข้ากันดี ปิดไฟ ยกลง

TEXTURE ที่คนไทยชอบ

เนื้อสัมผัสของเนื้อวัวแบบ

ไหนที่คนไทยชอบ

- กรูบ
- หนึบ
- นุ่ม

ความลับความนุ่มละมุน

คอลลาเจน → เจลาติน

ศาสตร์การตุ๋น...ที่ทำให้เนื้ออร่อยกว่าที่คุณคิด



เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาศาสตร์



คอลลาเจน (Collagen)



เจลาติน (Gelatin)

ผลลัพธ์



นุ่ม
เนื้อนุ่มละมุน ละลายในปาก



ฉ่ำ
กักเก็บความชุ่มฉ่ำ ไม่แห้งกระด้าง



น้ำแกงเข้มข้น
เจลาตินช่วยเพิ่มความข้นหนืดกลมกล่อม เติลือมัน

ทำไมต้องตุ๋นนาน?

เวลาคือหัวใจสำคัญ ที่จะเปลี่ยนเนื้อเหนียว ให้กลายเป็นเนื้อนุ่ม และเปลี่ยนน้ำแกง ให้อร่อยเข้มข้นอย่างเป็นธรรมชาติ

อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเปลี่ยนคอลลาเจนเป็นเจลาติน

70-90°C
(ไฟอ่อน)

เวลา 1.5 - 3 ชม. ขึ้นไป
ยิ่งนาน ยิ่งนุ่ม และเข้มข้น



คุณภาพจากฟาร์ม
สู่ความอร่อยบนโต๊ะอาหาร



อาหารดี



สุขภาพดี



คุณภาพเนื้อดี

From Farm
to Your Table

ทำไมต้องเนือบดติดมัน

ไข่มันคือพระเจ้า

ลับความอร่อยของ “ก้อยคั่ว”

ทำไมต้องใช้เนือบดติดมัน? คำตอบคือ → **ไข่มัน**

Fat

ไข่มัน
จากเนือบดคุณภาพ



ไข่มันละลาย
เมื่อโดนความร้อน

- ✓ ทำให้เนื้อนุ่ม ไม่แห้ง
- ✓ เคลือบชิ้นเนื้อทุกกอล
- ✓ เป็นพื้นฐานของความหอม



Flavor Carrier

ไข่มันนำพารสชาติ



ไข่มันทำหน้าที่เป็น “ตัวนำพา”

พาเอากลิ่นหอมและรสชาติ
จากเครื่องเทศ & สมุนไพร
เข้าไปเคลือบเนื้อทุกกอล



เครื่องเทศ
หอมขิงขมิ้น



สมุนไพร
หอมสดชื่น



ข้าวคั่ว
หอมมัน นัว



พริกป่น
เผ็ดร้อนกลมกล่อม



อร่อยขึ้น

ครบเครื่อง
นัว หอม กลมกล่อม
ทุกคำที่กิน



- ✓ เนื้อไม่แห้ง กระจ่าง
- ✓ หอมเครื่องเทศชัดเจน
- ✓ รสชาติเกาะติดเนื้อทุกคำ
- ✓ กลมกล่อม นัว ไม่ต้องพึ่ง
น้ำมันพืชเพิ่ม

อร่อยธรรมชาติ
จากคุณภาพของไข่มันเนื้อวัว



คุณภาพไข่มัน สะท้อนคุณภาพฟาร์ม

วัวเลี้ยงดี อาหารดี การจัดการดี → ไข่มันหอม หวาน สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เลี่ยน



อาหารดี



สุขภาพดี



คุณภาพเนื้อดี

คุณภาพไขมัน สะท้อนคุณภาพฟาร์ม

- อาหารสัตว์
- การจัดการฟาร์ม
- สุขภาพสัตว์

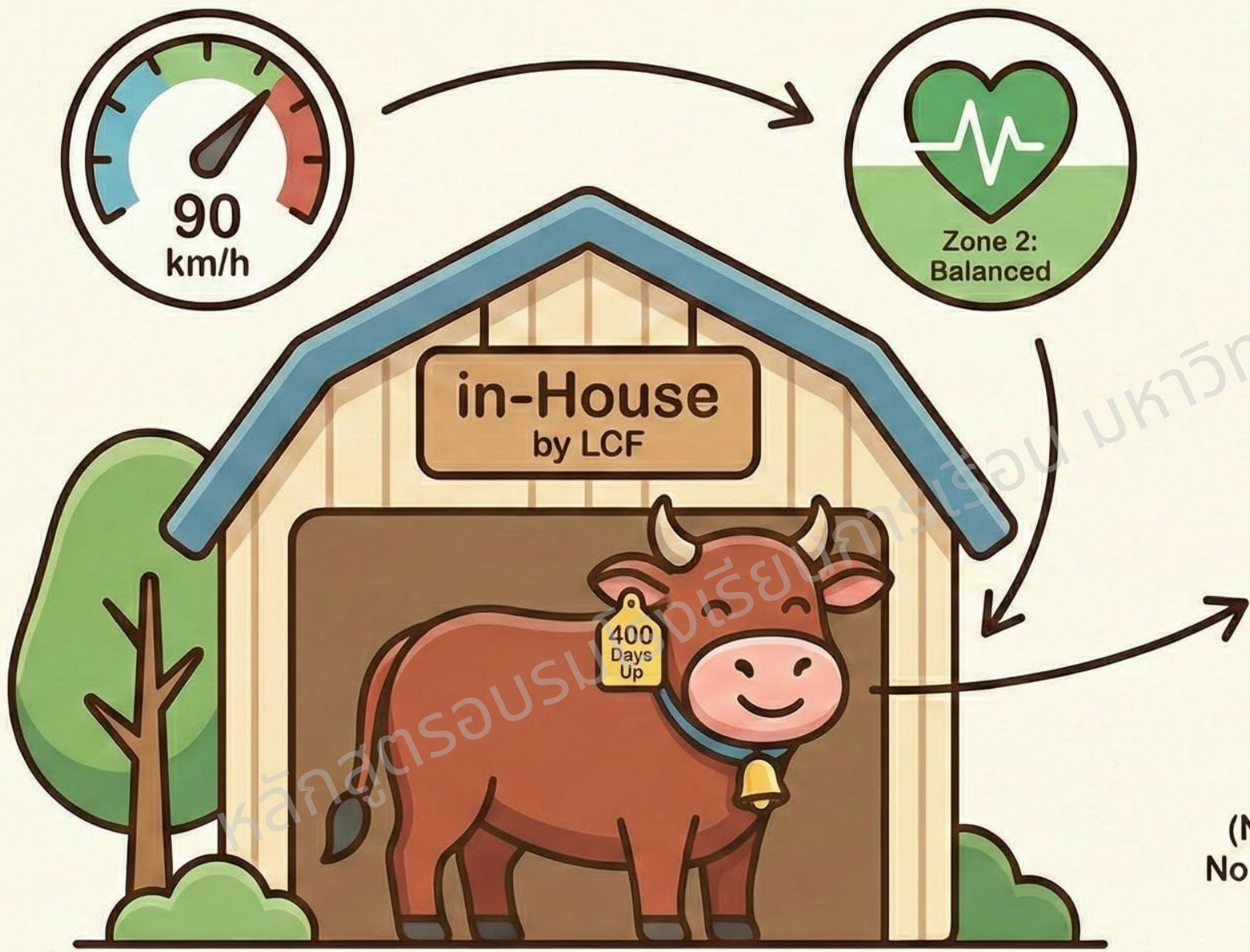








ห่านตุสอูส



Single Origin Farm

Quality Beef for Target Customers



No Rushing
(No forced energy,
No quick weight gain,
No forced fat)



Key Takeaway

< ไม่มีเนื้อส่วนไหนดีที่สุดใน
แต่มี “เนื้อที่เหมาะสมกับเมนูนั้นที่สุด” >



โรงเรียนการเรือน

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป 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 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.



ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

From Farm to Fire

ถอดรหัสเนื้อไทย จากฟาร์มสู่จานอาหาร

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน





หลักสูตรอเนกประสงค์
โรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขอบคุณครับ