

EP.185

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เบเกอรียอดนิยมนิยาม

อร่อย ทำได้จริง มือใหม่ก็เรียนได้



วันพุธที่
15 กรกฎาคม 2569



เวลา
17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม
และรับวุฒิบัตร

16.30 – 17.40 น.



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

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



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0





“Fruit Tarte”

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เพสตรี (Pastries) หมายถึง ขนมที่อบแล้วมีลักษณะของเปลือกแข็ง บรรจุไส้หวานต่าง ๆ ได้ ลักษณะเปลือกแข็งนั้นจะกรอบ เป็นเกล็ดเมื่อบิออก จำแนกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

- พายชั้น (Puff pastry) มีลักษณะเปลือกแยกเป็นชั้น ๆ อาจมีไส้หรือไม่มีไส้ก็ได้



- พายอย่างนิ่ม (Choux pastry) มีลักษณะเปลือกกลวงข้างใน เหมาะสำหรับการบีบหรือฉีด ไส้ไส้เข้าไป



- พายร่วน (Short crust pastry/Pie crust) มีลักษณะกรอบร่วน แยกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ได้ ส่วนใหญ่มักมีไส้แบบต่าง ๆ





พายร้อน

- ▶ สมัยอียิปต์-พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแข็งแน่น ๆ มาเป็นก้อนแข็งที่โปร่งฟูขึ้น แบ่งก้อนแข็งที่หมักไว้ (ลืมหึงไว้) ใส่ลงในแป้งที่ผสมใหม่เพื่อให้ขนมฟู และมีการนำดินเหนียวมาทำภาชนะรูปทรงกระบอกแล้วเผาไฟ ใช้เป็นที่อบขนมแทนการทำให้สุกบนแผ่นหิน (เตาอบชนิดแรกของโลก) โดยแบ่งเป็น 2 ชั้น ชั้นล่างสำหรับก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม
- ▶ สมัยกรีก-พัฒนาการทำขนมปัง ปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบของเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรังผึ้ง ใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม
- ▶ สมัยโรมัน-พัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปัง สร้างเครื่องผสมขนมปัง (อ่างหินกับพายไม้ และใช้กำลังของลา/ม้า ช่วยหมุนไม้พาย-เดินไปรอบอ่าง)
- ▶ ศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกเกี่ยวกับขนมปังว่ามีอยู่ถึง 20 ชนิด แตกต่างกันทั้งด้านรูปร่าง กลิ่นรส วิธีการทำ มีการนำส่วนผสมหลายชนิดผสมลงไป เช่น น้ำมัน น้ำผึ้ง นับว่าเป็นจุดเริ่มต้นของคำว่า “เพสตรีย์” (Pastry)

เพสตรี้ : พายร่วน (SHORTCRUST)

- ▶ มีลักษณะของส่วนผสมที่ร่วนตั้งแต่ช่วงเมดิเตอร์เรเนียนมายังยุคโรมัน กรีก และโพนีเซียน พัฒนามาจนเพสตรี้มีรูปแบบจากร่วนเป็นแผ่นบาง (Filo-Style)
- ▶ **ยุคโรมัน** - เพสตรี้จะมีส่วนผสมของแป้ง น้ำมัน และน้ำ นำมาผสม รีดเป็นแผ่น และนำมาหุ้มเนื้อสัตว์ก่อนนำเข้าอบเพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นยังคงมีความชุ่มฉ่ำเมื่อสุกแล้ว ต่อมา มีการเพิ่มไข่เพื่อความเข้มข้นของส่วนผสม
- ▶ **ยุคกรีกและโรมัน** - มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทำเพื่อเพิ่มความหนืดในส่วนผสม
- ▶ ยุคกลางแถบยุโรปเหนือ - มีการใช้เนยขาวและเนยสดในเพสตรี้



นิยาม คำจำกัดความ : พายร่วน

- ▶ เป็นพายที่ทำได้สะดวก รวดเร็ว มีขั้นตอนการทำที่ง่าย
- ▶ ส่วนผสมหลัก คือ แป้งและไขมัน น้ำตาลทราย เกลือ และไข่ไก่ ผสมเป็นก้อนโดว์ พักไว้แล้วกรุลงพิมพ์อบตามขนาดรูปร่างที่ต้องการ
- ▶ มีทั้งไส้คาวและไส้หวาน เป็นขนมที่มีปริมาณไขมันสูง เมื่ออบสุกเปลือก (Crust) แยกตัวเป็นเกล็ดบางๆ (Flake) มีลักษณะกรอบ ร่วน จึงนิยมเรียกว่า “พายร่วน”
- ▶ มีวิธีการทำโดยการใส่แป้ง ไขมัน ผสมให้เป็นเม็ดทรายหรือใช้เครื่องตีได้โดยหัตถ์ใบไม้ให้อ่อนตัวจนเป็นก้อนโดว์เพสตรี้ แล้วพลาสติกไว้ประมาณ 20-30 นาทีก่อนนำมาทำรูปร่าง

พายร่วน (Shortcrust pastry/Pie crust)

- ทำง่ายและใช้เวลาน้อย
 - โดก่อนอบจะมีความชื้นต่ำ และมีปริมาณไขมันสูง
 - มีเปลือก (crust) แยกตัวเป็นเกล็ดบาง (flake) ทำให้กรอบนุ่ม
 - คำจำกัดความ คือ
- (1) พาย (Pie) ทำได้จากการนำเอาก่อนโตนารีดคลึงให้มีความหนา $1/8 - 1/4$ นิ้ว พิมพ์พายมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8-9 นิ้ว (สำหรับประเทศไทยจะมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4-6 นิ้ว) เป็นพิมพ์กลม ขอบสูงประมาณ 1 นิ้วและผายออก
 - (2) ทาร์ต (Tart) เป็นพายชิ้นเล็ก ๆ ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่าง
 - (3) แฟลน (Flan) ทำได้จากการกรูก่อนโตนารีดคลึงให้มีความหนา $1/8 - 1/4$ นิ้วในพิมพ์ขอบหยักรอบ ซึ่งอาจทำจากวัสดุ เช่น โลหะ แก้ว เป็นต้น

ประเภทพายร้อน

แบ่งตามลักษณะความร้อน

แป้งพายร้อน

แป้งหุ้มไขมันชั้นเล็ก ไม่ผสมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
น้ำน้อย-ไม่ให้แป้งแฉะ เหนียว

พายร้อนแบบเกล็ดสั้น

แป้งหุ้มไขมันเป็นเม็ดใหญ่ ชั้นไขมันเป็นเกล็ดสั้น
แทรกอยู่ในชั้นแป้ง กรอบร่วนกว่าพายร้อน

พายร้อนแบบเกล็ดยาว

ผสมไขมันกับแป้ง ชั้นไขมันเป็นเกล็ดยาวแทรกในชั้น
แป้ง ด้วยการรีดและพับทบ กรอบร่วนมากที่สุด

แบ่งตามลักษณะการบรรจุไส้

เปลือกพายคู่/หน้าปิด

เปลือกพาย มี 2 ชั้น คือ ชั้นเปลือกพาย สำหรับบรรจุไส้ และ
ชั้นสำหรับปิดหน้า นิยม-พายผลไม้ พายเนื้อ

เปลือกพายเดี่ยว/หน้าเปิด

ไส้ที่บรรจุทำสุกแล้ว เปลือกพายต้องอบสุกและพักให้เย็นก่อนค่อย
นำมาบรรจุไส้ เพื่อไม่ให้แป้งพายแฉะ

แป้งพายดิบ

ส่วนเปลือกพายและไส้เป็นคัสตาร์ดแบบดิบ ผสมและเทลงในเปลือก
นำเข้าอบพร้อมกัน จนสุก - แป้งมักไม่สุกและแฉะ

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตพายร้อน

▶ แป้งสาลี : แป้งเค้ก

- มีปริมาณโปรตีนต่ำ ประมาณร้อยละ 7-9 เหมาะสำหรับทำเค้ก คุกกี้
- มีลักษณะละเอียด สีขาว
- ทำให้ขึ้นฟูด้วยสารเคมี ได้แก่ ผงฟู และโซดาไบคาร์บอเนต

▶ เนยสด

- ทำจากไขมันจากวัว มีสีเหลือง กลิ่นรสหอมหวาน
- ช่วยทำให้ขนมมีลักษณะฟู เนื้อละเอียด มีความมัน
- เป็นอิมัลซิไฟเออร์ ทำให้ไขมันรวมตัวกับน้ำหรือของเหลวอื่นได้ดีขึ้น



น้ำตาลทราย

- มีคุณสมบัติละลายได้ดีในน้ำ มีรสหวาน ผลิตจากอ้อย นิยมนำมาทำเบเกอรี่โดยทั่วไป



น้ำตาลไอซิ่ง

- น้ำตาลที่ป่นละเอียดผสมกับแป้งข้าวโพดประมาณ 3% เพื่อไม่ให้เกิดการจับตัวเป็นก้อน ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีรสหวาน เก็บความชื้น ถ้าใช้น้ำตาลมาก เวลาอบจะสั้น เนื่องจากเกิดสีเหลืองของผิวขนมเร็วขึ้น

น้ำตาลป่นละเอียด (Powdered Sugar)	น้ำตาลเบเกอรี่ (Caster Sugar)	น้ำตาลไอซิ่ง (Icing Sugar)
เป็นผงละเอียด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ละลายน้ำได้ดี ใช้ทำซอส มูส เค้ก และไอศกรีม	มีขนาดเล็กกว่าน้ำตาลทรายขาวปกติ ใช้ทำเบเกอรี่ ทำขนมได้ทุกรูปแบบ	เป็นผงละเอียด หวานน้อยกว่าน้ำตาลปกติ มีส่วนผสมแป้งข้าวโพดหรือแป้งมัน ใช้ตกแต่งโรยหน้าขนมต่างๆ

เกลือ

- มีลักษณะป่น ละเอียด ที่ใช้กันมากคือ เกลือธรรมชาติ และเกลือกรด





❖ ไข่ไก่

- ช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี
- มีหน้าที่ให้ขนมฟู ขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน
- ให้สีกับผลิตภัณฑ์ กลิ่น รสชาติ มันและหวาน
- ขึ้นหืนและยี้ดติดกัน

❖ กลิ่นรสและเครื่องเทศ

- ช่วยให้มีกลิ่นรสและสีแก่ผลิตภัณฑ์
- ช่วยทำให้รสชาติดีขึ้น
- ได้จากการสกัดน้ำมันหอมระเหยของผลไม้หรือผัก

❖ น้ำ

- น้ำที่ใช้เป็นน้ำปกติทั่วไป
- ช่วยควบคุมความเข้มข้นของของเหลว และช่วยในการละลาย





ขั้นตอนการผลิต

การผสมแป้ง : ผสมไขมันกับแป้งจนไขมันหุ้มแป้ง เติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงไป คนผสมพอเข้ากัน



การพักโดที่ผสมแล้ว : พักโดในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที เพื่อไขมันเย็นและแป้งตัว ไม่ไหลเยิ้มออกมา

การทำรูปร่างและพักโดก่อนอบ : รีดคลึงโดหนา $1/8 - 1/4$ นิ้ว ทำรูปร่างตามต้องการโดยตัดตามขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของขอบพิมพ์ด้านบน นำมากรุใส่พิมพ์ พักโดในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที เพื่อป้องกันการหดตัวของเปลือกพาย



การอบ : พายที่มีไส้ - ไฟล่างแรงกว่าไฟบน เขย่าพิมพ์เบา ๆ สังเกตว่าแป้งด้านล่างหลุดออกอบเฉพาะเปลือกพาย - ไฟบนแรงกว่าไฟล่าง การสุกสังเกตจากสีและความขุ่นของแป้ง

การบรรจุไส้ และตกแต่ง



ลักษณะของ
เปลือกพายที่ดี

(1) มีผิวมันเงา

(2) มีความโปร่ง กรอบ และร่วน

(3) ไม่หนาหรือบางจนเกินไป รวมถึง
ไม่เหนียว แข็ง หรือร่วนจนเกินไป



ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ “Fruit Tarte”

โดย

รศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

และ

อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Fruit Tarte

เปลือกพายร่วน แบบหวาน



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200 กรัม
เกลือ	1/8 ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	60 กรัม
เนยสดชนิดจืด	130 กรัม
ไข่แดง	2 ฟอง
น้ำเย็น	1 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา	1/8 ช้อนชา

ตัวทาร์ต (เปลือกพายร้อน แบบหวาน)

ส่วนผสม

1. แป้งเค้กพัทโบก 200 กรัม
2. เกลือป่น 1/8 ช้อนชา
3. น้ำตาลไอซิ่ง 60 กรัม
4. เนยสดชนิดจืด 130 กรัม
5. ไข่แดง 2 ฟอง
6. น้ำเย็น 1 ช้อนโต๊ะ
7. กลิ่นวานิลลา 1/8 ช้อนชา

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งเค้กกับเกลือป่น ผสมน้ำตาลไอซิ่ง ลงในอ่างผสม
2. หั่นเนยสดเป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. ตัดเนยลงในแป้ง ผสมให้เป็นเม็ดร่วน
4. ค่อย ๆ เทไข่แดง น้ำเย็น และกลิ่นวานิลลา ลงผสม พอเข้ากันนำส่วนผสมแช่ตู้เย็นประมาณ 30 นาที



Fruit Tarte

เพสตรี้ครีม



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

นมสดชนิดจืด	250 ml
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา
ไข่แดง	2 1/2 ฟอง
น้ำตาลทราย	60 กรัม
แป้งเค้ก	12 กรัม
แป้งข้าวโพด	12 กรัม
วิปป์ครีม	100 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	2 ช้อนโต๊ะ

พายผลไม้สด

ส่วนผสมเพสตรีkrim

1. นมสดชนิดจืด 250 ml.
2. ไข่แดง 2 ½ ฟอง
3. น้ำตาลทราย 60 กรัม
4. แป้งเค้ก 12 กรัม
5. แป้งข้าวโพด 12 กรัม
6. กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
7. วิปป์ครีม 100 กรัม
8. น้ำตาลไอซิ่ง 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำเพสตรีkrim

1. ต้มนมสดกับวานิลลา
2. ผสมไข่แดงกับน้ำตาลทรายลงในอ่างผสม จากนั้นร้อนแป้งเค้กและแป้งข้าวโพดลงผสม
3. เมื่อนมเดือด ค่อยๆ ผสมลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้จนหมด
4. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คอยคนส่วนผสมตลอดเวลา จนสุก พักไว้ให้ส่วนผสมเย็นสนิท
5. ตีส่วนผสมให้เนียน และเติมวิปป์ครีมกับน้ำตาลไอซิ่ง



พายผลไม้สด (ต่อ)

ส่วนแต่งหน้า

1. พายร่วน
2. ช็อกโกแลตตุ๋น
3. เพสตรี้ครีม
4. ผลไม้ตามฤดูกาล
5. Glazing/ Apricot jam



วิธีการทำ

1. นำแป้งพายร่วนหวานที่ผสมแล้วมารีด กรุลงในพิมพ์ ให้มีความหนาประมาณ $\frac{1}{4}$ ซม. เจาะด้วยส้อม เพื่อไล่ฟองอากาศ พักไว้ 10 นาที
2. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที หรือ จนสุก จากนั้นนำออกจากเตา วางบนตะแกรงให้เย็น
3. ทากั้นพายด้วยช็อกโกแลตตุ๋น เติมเพสตรี้ครีม แต่งหน้าด้วยผลไม้สด และทาผิวหน้าด้วย Glazing/ Apricot jam



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการ



“Waffle”

โดย

คุณวันธนา ลวงนางกูร

นักการอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Waffle

- ▶ วาฟเฟิล หรือ waffle มาจากคำภาษาดัตช์เรียกว่า wafel ซึ่งเป็นคำสแลงมาจาก wafele แปลว่าชิ้นส่วนของรังผึ้ง
- ▶ สมัยยุคหินนั้นการทำวาฟเฟิลทำบนแผ่นหินร้อน ต่อมาในยุคเหล็ก เริ่มมีการผลิตพิมพ์เป็นแผ่นเหล็กเป็นแผ่นเดียว แต่ทำลายบนแผ่นหลากหลายรูปแบบ จากนั้นพิมพ์วาฟเฟิลถูกผลิตขึ้นมาเป็นแผ่นเหล็ก 2 แผ่นประกบกันและมีลายบนแผ่นต่างกันไป
- ▶ ในปี ค.ศ. 1735 คำว่า waffle ถูกบัญญัติขึ้นในภาษาอังกฤษเป็นครั้งแรก
- ▶ ในปี ค.ศ. 1869 Corneliu Swarthout ลูกครึ่งชาวดัตช์อเมริกัน ได้รับการจดสิทธิบัตรเตาวาฟเฟิลเตาแรกในอเมริกาในวันที่ 24 สิงหาคม จึงทำให้วันนี้ทุกปีเป็นวันวาฟเฟิลแห่งชาติของอเมริกา
- ▶ ในปี ค.ศ. 1911 เตาวาฟเฟิลไฟฟ้าเครื่องแรกถูกประดิษฐ์ขึ้นโดย Thomas J. Stackbeck
- ▶ วาฟเฟิลได้แพร่หลาย โดยมีการดัดแปลง พัฒนาสูตรไปต่าง ๆ มากมายจนถึงปัจจุบัน

ชนิดของวาฟเฟิล

อเมริกันวาฟเฟิล

ขึ้น

ชั้นฟูด้วยผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา อาจจะใส่น้ำตาลหรือไม่ใส่น้ำตาลก็ได้ เนื้อจะฟูมากหรือน้อย

น

ก

บ

ปริมาณสารขึ้นฟูที่ใส่ คนอเมริกันนิยมกินเป็นอาหารเช้าแทนพวกขนมปัง



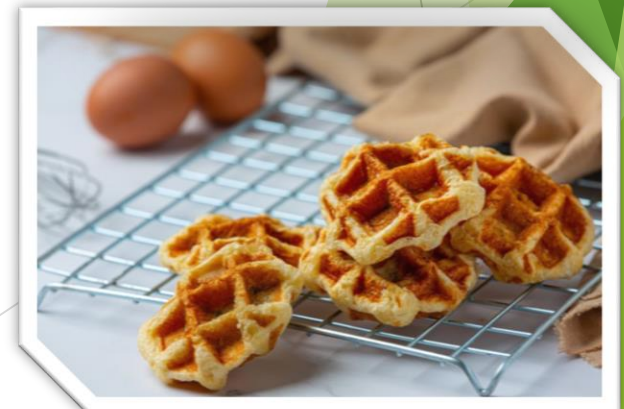
เบลเยียมวาฟเฟิล

❖ ปรีตเซลส์วาฟเฟิล ส่วนผสมก่อนอบจะค่อนข้างเหลว ขึ้นฟูด้วยไข่ขาวเป็นหลัก และตั้งเดิมนิยมอบด้วยพิมพ์เหล็ก เนื้อวาฟเฟิลจะมีลักษณะเบา กรอบนอก นุ่มใน

❖ ลีเก้ววาฟเฟิล มีต้นกำเนิดจาก Wallonia เป็นพื้นที่ทางตะวันออกของเบล

เยียม จุดเริ่มต้นมาจากการเอาแป้งขนมปังที่มีปริมาณไข่และนมมากเป็นพิเศษ มาคลุกกับเกล็ดน้ำตาล

แล้วนำไปอบ ลักษณะที่ได้ขนมจะขนาดเท่าประมาณกำปั้น แต่แบน ๆ เนื้อขนมจะหนึบแบบขนมปัง



▶ วาฟเฟิลฮ่องกง

พัฒนาจากวาฟเฟิลแบบบรัสเซลส์และหยอดในพิมพ์ที่เป็นลูกกลม ๆ เรียงกันเป็นผืน เมื่ออบแล้วลักษณะแป้งจะโป่ง กรอบ เบา แต่ยืดหยุ่นด้านใน และถูกตัดรูปร่างให้โค้งเพื่อให้สะดวกในการใส่ไส้คัสตาร์ด และทอปปิ้งสามารถเพิ่มได้มากมายตามต้องการ





หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๕-
เครื่องทำวาฟเฟิลรูปแบบต่าง ๆ

ขั้นตอนการผสม

ผสมส่วนของแห้งโดยร่อนรวมกันลง
ในอ่างผสม ทำหลุมไว้ตรงกลาง

ผสมส่วนของเหลวและเนยละลายเข้าด้วยกัน แล้ว
เทลงในหลุมของส่วนของแห้ง

ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พอส่วนของแป้งดูนํ้าจนหมดผงแป้ง

ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้า
เครื่องอบวาฟเฟิล จนสุก

ตักส่วนผสมหยอดลงในเครื่องอบวาฟเฟิล
อบจนสุก และจัดเสิร์ฟ





ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ “Waffle”

โดย

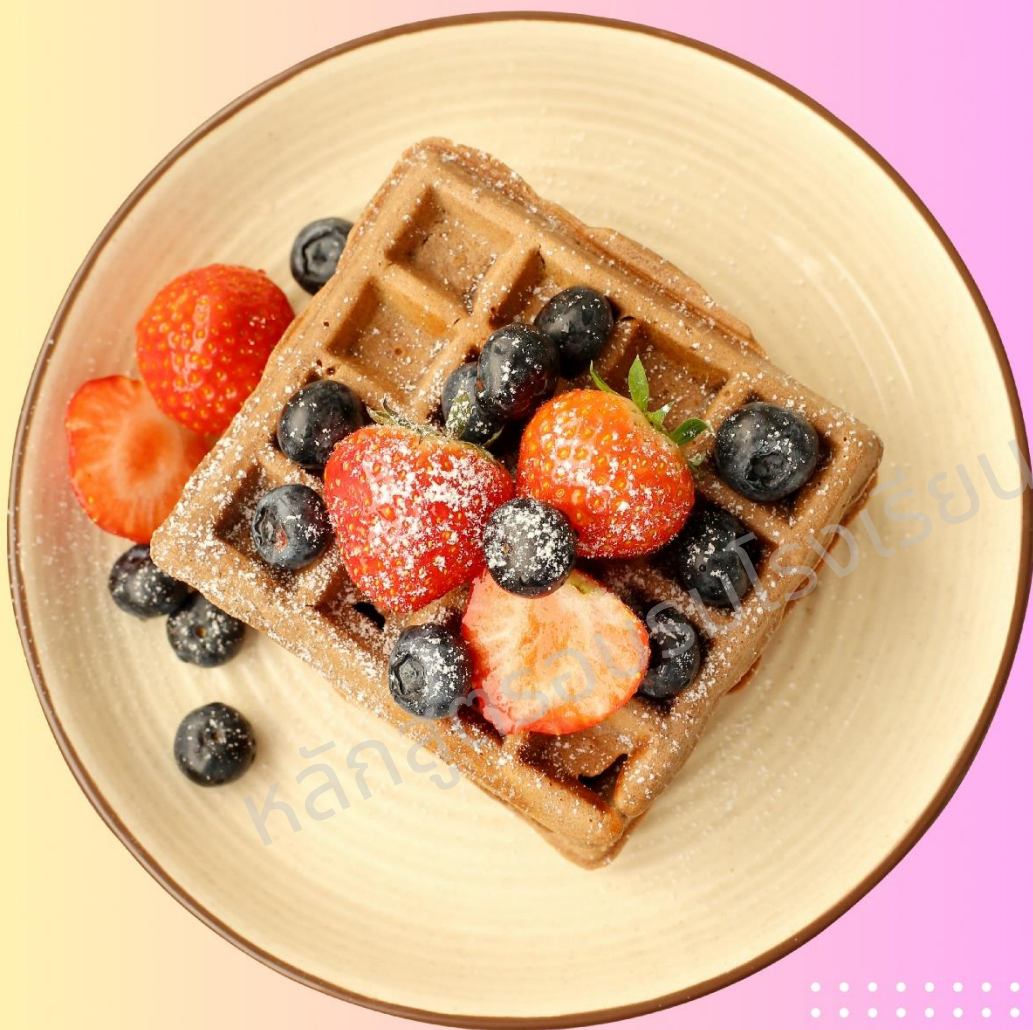
คุณวันธนา ลวงนางกูร

นักการอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



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 คีร๊วซองค์และเดนิช



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

เบเกอรี่อดนิยมน

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Thank you