

EP.189

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลิ้มรสขนมหวานสไตล์ตะวันตก



วันพุธที่ 26 สิงหาคม 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 ศรีธนาพรกุล



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

Madeleine

Presentation by
Cholticha Siriprayong



Madeleine

มาเดอลีน , มาเดอแลน ,
มาเดอเลน

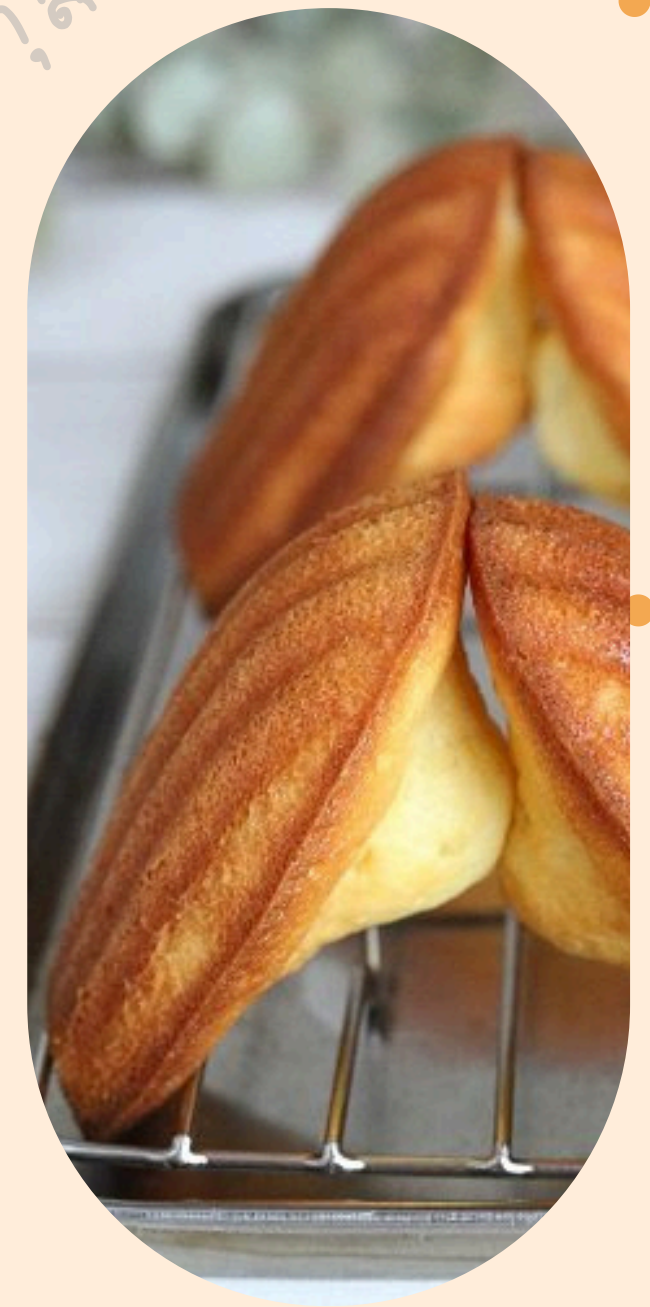
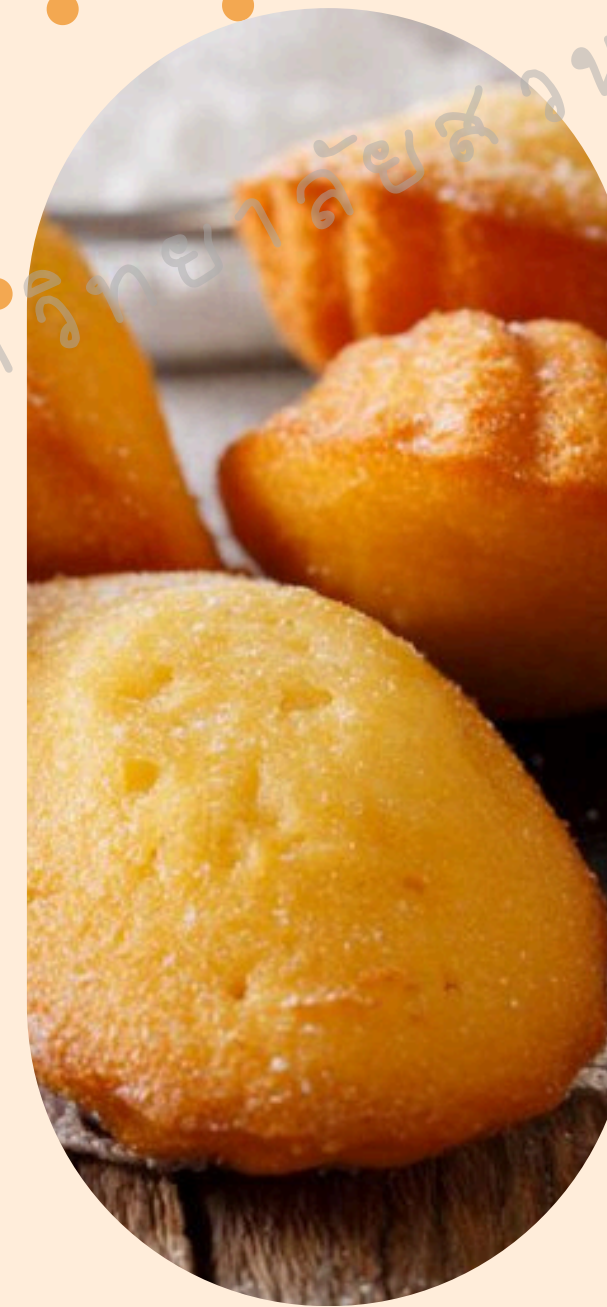
ขนมไข่ฝรั่งเศส

หลักสูตรอบรมโรงเรียนทำขนม
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประวัติมาเดอลีน

ถือกำเนิดมาเป็นระยะเวลายาวนาน ตั้งแต่ช่วง
ศตวรรษที่ 18 ปี ค.ศ.1755 เกิดขึ้นที่ประสาท
COMMERCE ในแคว้น LORRAINE ตั้งอยู่
ทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศฝรั่งเศส





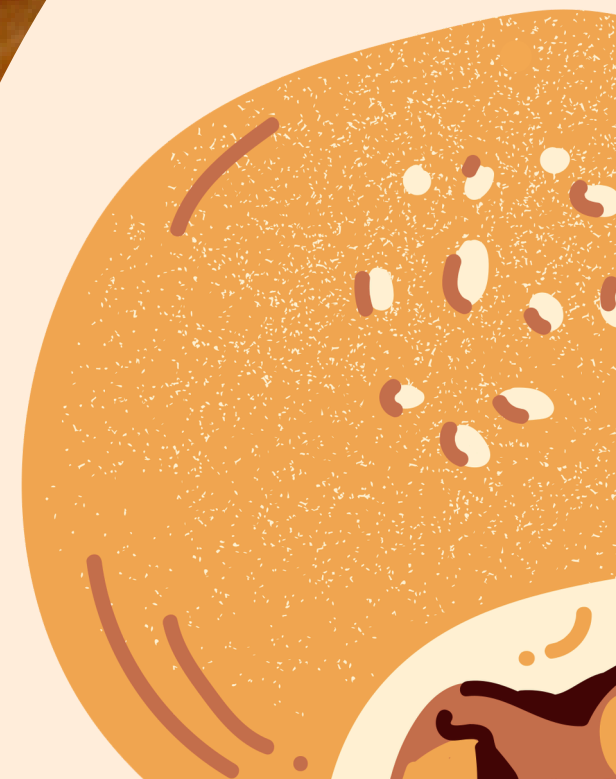
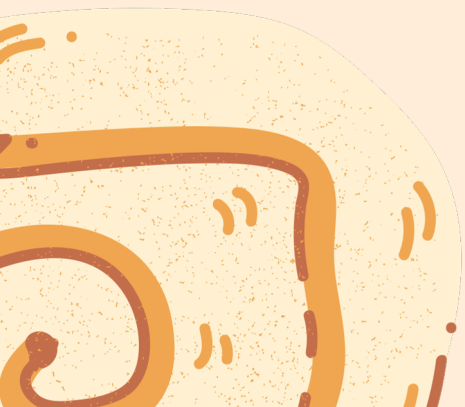
ลักษณะ เนื้อสัมผัส รสชาติ และรูปทรง

เป็นเบเกอรี่เนื้อสปันจ์ มาเดอลีน รสชาติ หวานนุ่มชุ่ม
ฉ่ำเนย มีกลิ่นหอมของผิวเลมอน และเนยผสมผสาน
กันอย่างลงตัว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนม อีกหนึ่ง
เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของ มาเดอลีน คือรูปทรงของ
ขนมที่เป็นรูปเปลือกหอยสีเหลืองทอง

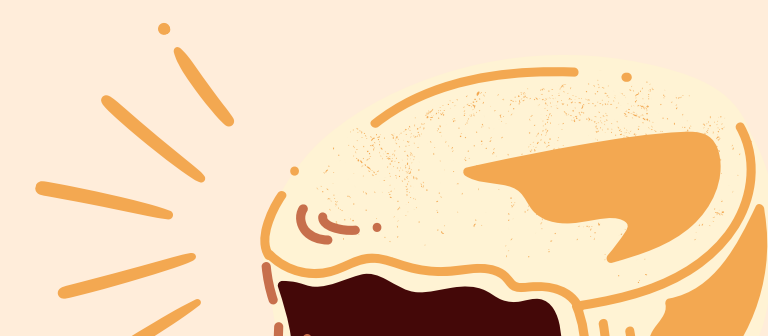


ความแตกต่างระหว่าง ขนมไข่กับมาเดอลีน

หลักสูตรอบรมโรงเรียนภาษาฝรั่งเศส



วัตถุดิบ และวิธีการทำ





MADELEINE LEMON



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
น้ำตาลทรายป่น	160 กรัม
น้ำผึ้ง	20 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	200 กรัม
นมสด	30 กรัม
ผิวเลมอน	1 ช้อนชา

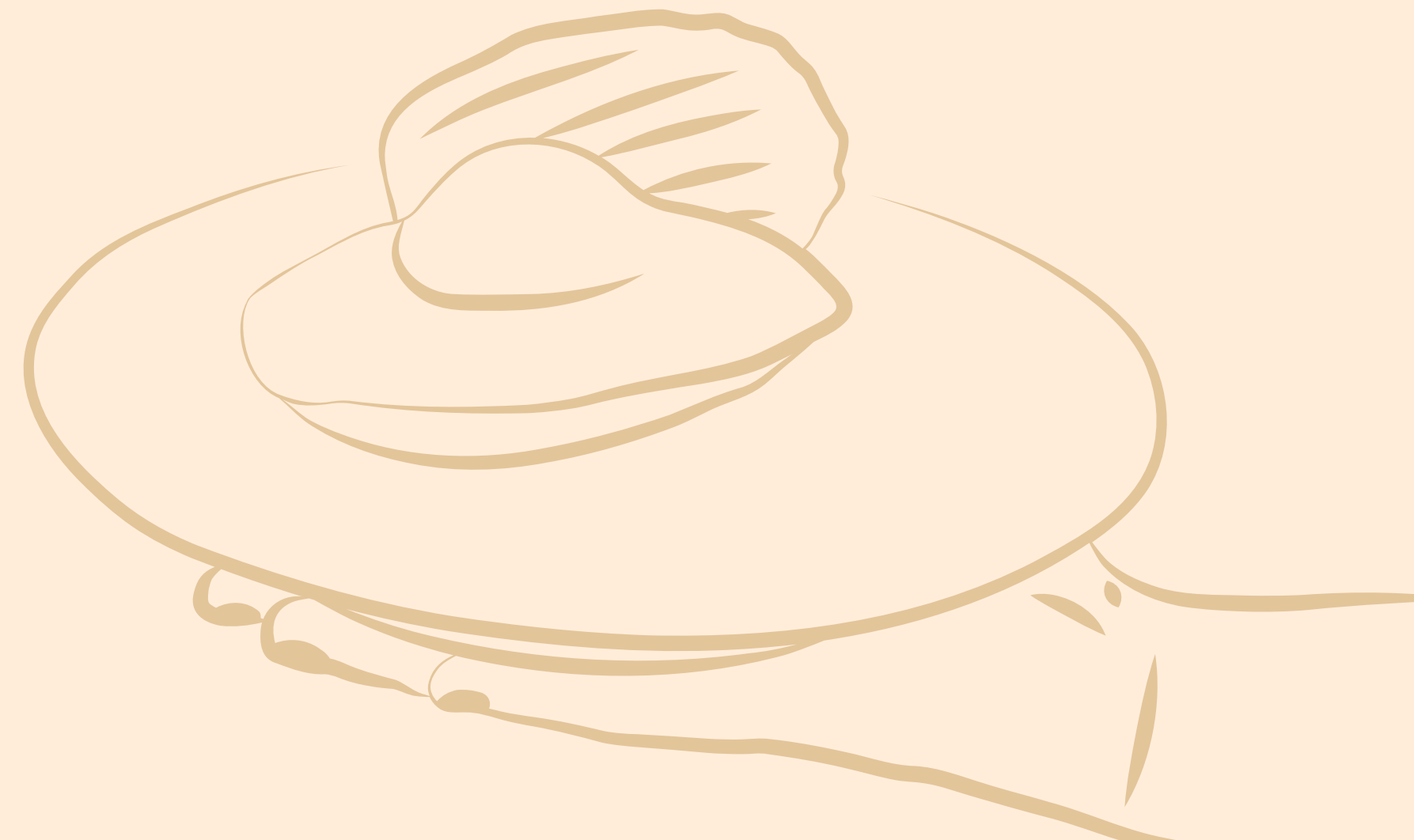
น้ำตาลไอซิ่ง	100 กรัม
น้ำเลมอน	15 กรัม

วิธีทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 145 องศาเซลเซียส
2. ละลายเนยเค็มพักไว้
3. นำน้ำตาลทรายป่น และผิวเลมอนลงผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ไข่ไก่ ใส่แป้งเค้กและผงฟู คนส่วนผสมให้เข้ากัน ใส่นมสด และน้ำผึ้งผสมให้เข้ากัน ใส่เนยละลายอุ่นๆ ผสมให้เข้ากันดี
5. นำส่วนผสมพักในตู้เย็น อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
6. บีบส่วนผสมลงพิมพ์ 20 กรัม /ชิ้น นำเข้าเตาอบประมาณ 8 นาที กลับถาด ต่ออีก 2 นาที พักลงบนตะแกรง

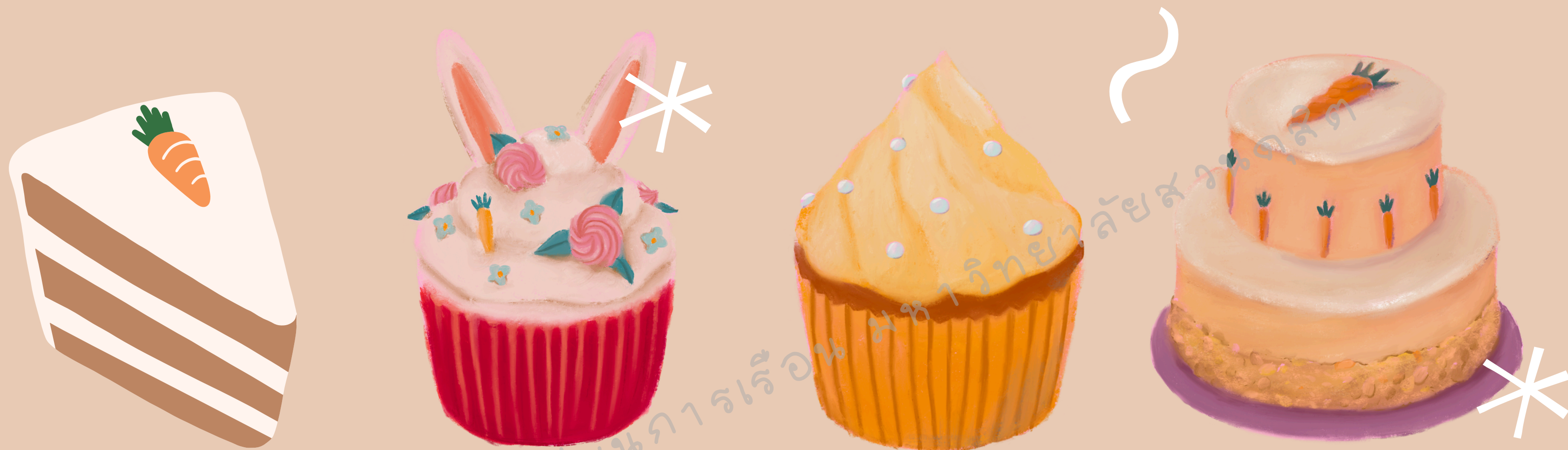


Clip VDO Madeleine



หากต้องการทาน "Madeleine" ให้อร่อยขึ้น





Carrot Cake

เค้กแครอท

ต้นกำเนิดและพัฒนาการ ของเค้กแครอท

หลักสูตรอบรมโรงเรียนทำขนมทำเค้ก





Carrot Cake

เค้กเก๋าส์ไต้หวันอเมริกัน ได้รับความนิยมส่งผ่านกันมารุ่นสู่รุ่น ถือเป็นเค้กที่มีความเป็นมาเก่าแก่ที่สุด และได้รับการพัฒนาปรับสูตรผ่านการเวลาจาก “อาหารคาว” กลายมาเป็นเค้กแบบในปัจจุบัน





เอกลักษณ์ของเค้กแครอท

- ความหวานจากแครอทธรรมชาติ
- เนื้อสัมผัสชุ่มชื้นจากแครอทและน้ำมัน
- การปรุงรสด้วยเครื่องเทศ เช่น อบเชย หรือจันทน์เทศ
- การตกแต่งด้วยครีมชีสฟรอสติ้ง ซึ่งเพิ่มความหอมมันและตัดรสกับเค้กได้อย่างลงตัว



CARROT CAKE



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- แป้งเค้ก 140 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนชา
- โซดา 1/2 ช้อนชา
- อบเชยป่น 1/2 ช้อนชา
- วานิลา 1 ช้อนชา
- เนยสดละลาย 150 กรัม
- น้ำมันพืช 100 กรัม
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม
- น้ำตาลทรายป่น 50 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- โยเกิร์ต 30 กรัม
- แครอทขูดบีบน้ำ 150 กรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 150 กรัม

วิธีทำคัพเค้ก

- ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา และอบเชย รวมกัน พักไว้
- ตีเนยละลาย น้ำมันพืช เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำตาลทรายแดง ให้เข้ากัน หรือจนน้ำตาลละลาย
- ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด แล้วใส่โยเกิร์ต
- ใส่ส่วนผสมของแป้ง ลงไปในส่วนผสมของไข่ คนให้เข้ากัน
- ใส่แครอทขูดบีบน้ำ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผสมให้เข้ากัน
- ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ ประมาณ 3/4 ของพิมพ์
- นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศา ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุก



วัตถุดิบครีมชีส

- ครีมชีส 250 กรัม
- เนยสด 50 กรัม
- ไอซิ่ง 80 กรัม
- น้ำมะนาว 10 กรัม
- โยเกิร์ต 50 กรัม

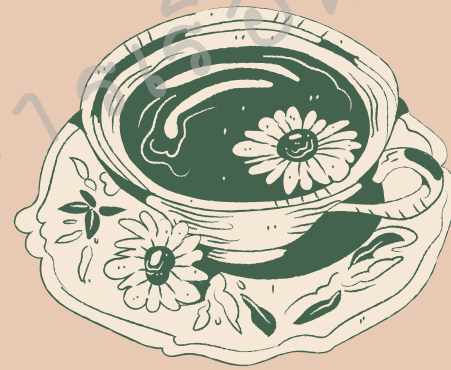
วิธีทำครีมชีส

- ผสมส่วนผสมทุกอย่างลงในอ่างผสม
- ผสมโดยใช้หัวตีใบไม้
- ความเร็วปานกลางจนขึ้นฟู
- นำไปแต่งหน้าเค้กแครอท



Clip VDO Carrot Cake

เครื่องดื่มที่ทำให้ "Carrot Cake" อร่อยขึ้น





Cheese Tart





ประวัตินี้ อาหารตลับประด





ลักษณะของชีสทาร์ตสับปะรด

- ฐานทาร์ต: ทำจากแป้งผสมเนยที่มีความกรอบ หอม และร่วนเล็กน้อย
- ใส้สับปะรด: มักทำจากสับปะรดสดที่นำไปเคี่ยวจนได้เนื้อ แยมที่เข้มข้น มีรสชาติหวานเปรี้ยวสมดุล

หอมกลิ่นครีมชีส เนย หวานอมเปรี้ยว และกลิ่นวานิลลา ตัวแป้ง อร่อยเข้ากันได้ดีกับใส้สับปะรดมีความหวานแอมเปรี้ยวนิดๆ อร่อยลงตัว



CHEESE TART



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วัตถุดิบ

เนยสดเค็ม 90 กรัม

ครีมชีส 40 กรัม

ไอซิ่ง 60 กรัม

ไข่แดง 1 ฟอง

วนิลา 1/4 ช้อนชา

แป้งเค้ก 190 กรัม

ผงฟู 1/2 ช้อนชา

นมผง 10 กรัม

ไส้สับปะรดกวน 250 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และนมผงรวมกัน
พักไว้

2. ตีเนยสด ครีมชีส และไอซิ่ง
ด้วยหัวตีใบไม้ ใช้ความเร็วปาน
กลาง ให้เข้ากัน

3. ใส่ไข่แดง และกลิ่นวนิลา ตีจน
เป็นเนื้อเดียวกัน

4. เติมน้ำมันของแป้งลงไป ตีแค่พอ
เข้ากัน พักแป้งไว้ในตู้เย็น
ประมาณ 15-30 นาที

5. นำแป้งที่พักได้ที่แล้ว แบ่งเป็น

ก้อน ก้อนละ 25 กรัม ช่อไส้

สับปะรดกวน 16 กรัม

6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศา
20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุก



Clip VDO Cheese Tart





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกรี
 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

และนายณราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

ลิ้มรสขนมหวานสไตล์ตะวันตก

SCAN QR CODE
ตอบแบบประเมิน



♦♦ Thank You ♦♦

ขอขอบคุณคุณครูทุกท่านที่สอนลูกศิษย์ทุกคน
ให้มีความรู้และเป็นคนดี