

EP.27

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือน สวนดุสิต

เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ

วันพุธที่ 28 ธันวาคม 2565

เวลา 17.00 - 18.20 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

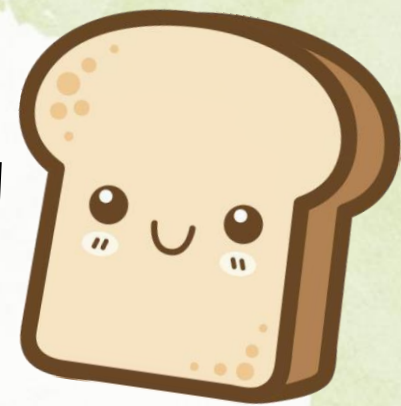
ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.



เบเกอรี่อร่อย
สำหรับเด็ก ๆ



หลักสูตรอบรม... การเรือน



Asst. Prof.
NATCHANOK NUKIT, Ph.D.
SCHOOL OF CULINARY ARTS
SUAN DUSIT UNIVERSITY



Asst. Prof.
NARATIP POONNAKASEM, Ph.D.
SCHOOL OF CULINARY ARTS
SUAN DUSIT UNIVERSITY

วัตถุดิบหลัก

WHEAT FLOUR



YEAST



BAKING POWDER

WATER

SUGAR

FAT

MILK

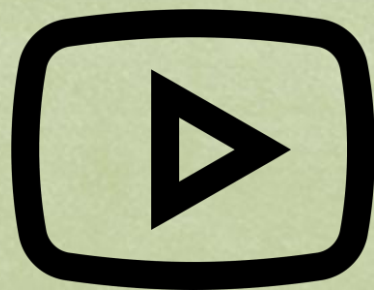
SALT

EGG





ขนมปังหมูหยอง



ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	400 กรัม	น้ำตาลทรายปน	100 กรัม
แป้งอเนกประสงค์	100 กรัม	เกลือปน	2 ช้อนชา
สารเสริมคุณภาพ	1 ¼ ช้อนชา	มาร์การีน	100 กรัม
ยีสต์แห้ง	1 ½ ช้อนโต๊ะ		
น้ำเย็น	225 กรัม		
ไข่ไก่	100 กรัม		

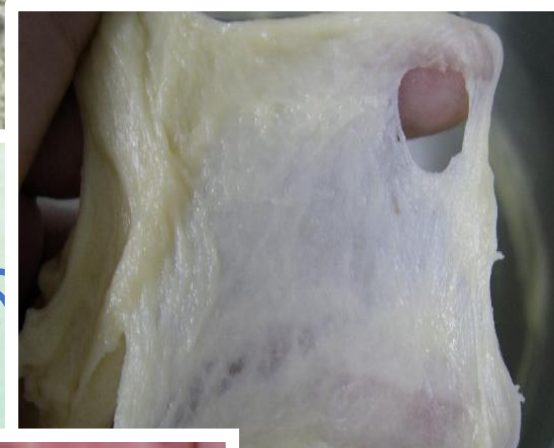
วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ ยีสต์แห้ง และสารเสริมคุณภาพเข้าด้วยกัน
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือในน้ำเย็น และไข่ไก่ แล้วเทลงในส่วนผสมของแป้ง นวดพอเข้ากัน เติมน้ำมัน และนวดต่อจนกระทั่งแป้งเนียนได้ที่ดี พักไว้ 10 นาที
3. แบ่งแป้งตามน้ำหนัก คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที
4. ทำเป็นรูปร่าง วางในพิมพ์อบให้ขึ้นเป็น 2 เท่า หรือประมาณ 45 นาที ทาผิวด้วยนมข้นจืด
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จนกระทั่งสุก
6. แต่งหน้าด้วยหมูหยอง

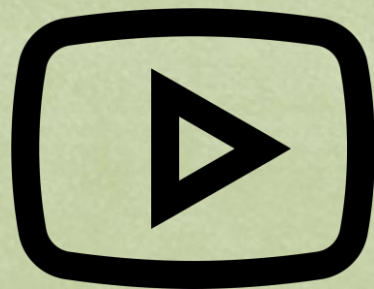


ขั้นตอนการผลิตขนม

- การผสมแป้ง
- การแบ่งก้อนโด และขึ้นรูปเป็นก้อนกลม
- การหมักก้อนโด
- การอบ
- การพักให้เย็น



เค้กกล้วยตาก



เค้กกล้วยตาก



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กกล้วยตาก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	170 กรัม	วานิลลา	½ ช้อนชา
ผงฟู	2 ช้อนชา	ไข่ไก่	200 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา	นมข้นจืด	120 กรัม
เนยสด	200 กรัม	กล้วยตาก	200 กรัม
น้ำตาลทราย	180 กรัม		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงฟูรวมกัน พักไว้
2. ใส่เนยลงในอ่างผสม และน้ำตาล ตีจนขึ้น
3. ใส่ไข่ไก่ นมข้นจืด แป้ง และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน
4. ใส่กล้วยตาก ตะล่อมให้เข้ากัน
5. อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที



เครื่องผสม

PADDLE ATTACHMENT



WHISK ATTACHMENT

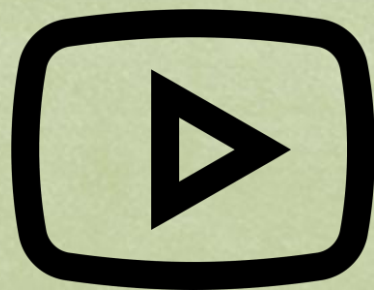


DOUGH HOOK





เด็กสามขวบ



ส่วนผสม (แปปังเค้ก)

แปปังเค้ก	150 กรัม
ผงฟู	1 1/8 ช้อนชา
ไข่ไก่	150 กรัม
Sp / Ovalet	6 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	150 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
น้ำส้มเข้มข้น (ชันควิก)	15 กรัม
น้ำ	40 กรัม
เนยสดละลาย	105 กรัม
กลิ่นส้ม	1/2 ช้อนชา



ส่วนผสม (ซอสส้ม)

น้ำ (1)	430 กรัม
น้ำส้มเข้มข้น (ซันควิก)	125 กรัม
น้ำตาลทราย	210 กรัม
แป้งข้าวโพด	65 กรัม
น้ำ (2)	108 กรัม
เนยสด	54 กรัม
สีผสมอาหารสีส้ม	8-10 หยด
กลิ่นส้ม	1/8 ช้อนชา



การเสื่อมเสียของเบเกอรี่

การเสียจากจุลินทรีย์ – รา/ แบคทีเรีย

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี

**ANY
QUESTIONS ?**



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
 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



ประเมินความพึงพอใจ การอบรม

