

EP.39

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รวมเรื่องราวอาหารแปรรูป

วันพุธที่ 5 เมษายน 2566

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

Asst. Prof.
NARATIP POONNAKASEM
Ph.D.

SCHOOL OF CULINARY ARTS
SUAN DUSIT UNIVERSITY



เนื่อหา

- น้ำพริกเผากุ้ง
- เต้าหู้ปลา
- เนยสด
- บิงดองสามรส
- น้ำจิ้มสุกี้



การแปรรูปอาหาร

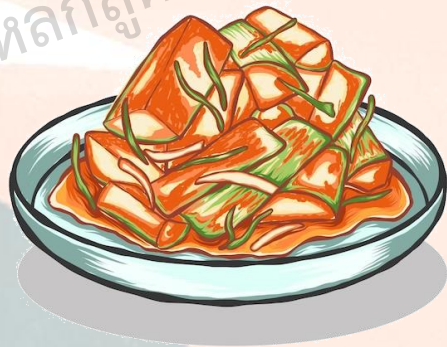


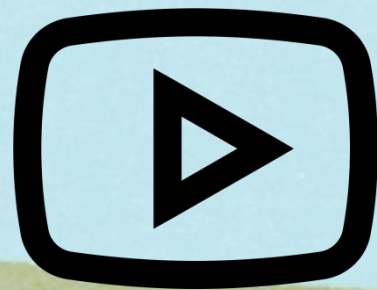
กระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบ
ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่
เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค

การแปรรูปอาหาร



- การทำแห้ง
- การดอง/ แช่อิ่ม
- การหมัก
- การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- การแช่เย็น/ แช่แข็ง
- การฉายรังสี
- ฯลฯ





น้ำพริกเผากุ้ง

อาจารย์ปรมะ รอดม่วง — คหกรรมศาสตร์

น้ำพริกเผากุ้ง



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

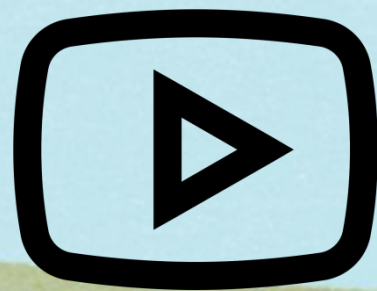
น้ำพริกเผากุ้ง

ส่วนผสม

พริกแห้งใหญ่แกะเม็ดออกแช่น้ำ	80 กรัม	น้ำมะขามเปียก	3 ช้อนโต๊ะ
หอมแดงปอกเปลือกซอย	50 กรัม	น้ำตาลปีบ	3 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมปอกเปลือกซอย	40 กรัม	น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งอย่างดีขาวน้ำผึ่งลม	200 กรัม		
กะปิปิ้งด้วยไฟต๋อง	20 กรัม		

วิธีทำ

1. นำกุ้งแห้งที่ขาวน้ำผึ่งลมไว้ไปคั่วในกระทะให้หอมและเหลืองกรอบพักไว้ จากนั้นคั่วหอมแดงและกระเทียมจนสุก ระวังอย่าให้ไหม้เพราะจะให้รสขม
2. พริกแห้งที่แช่น้ำไว้จนนุ่มซอยหยาบ ๆ พักไว้ให้หมาด นำไปทอดหรือคั่วในน้ำมันให้เหลืองกรอบ ระวังอย่าให้ไหม้
3. โขลกกุ้งแห้ง กับหอมแดง และกระเทียมที่คั่ว พอเริ่มละเอียดเข้ากัน ใส่พริกทอด กะปิที่เผาไฟไว้แล้ว โขลกต่อให้เข้ากันจนเนียนละเอียด
4. นำน้ำพริกที่ได้ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะขามเปียกให้ครบ 3 รส หรือรสตามชอบ จากนั้นนำไปผัดต่อในกระทะ พอสุก ค่อยใส่น้ำมันที่ทอดพริกไว้ผัดต่อให้เข้ากันสามารถนำไปรับประทานกับผักสด ทาบนขนมปังหรือเป็นไส้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หรือใส่ตั๋มยำก็ได้



เต้าหู้ปลา

ดร.สุธาสินี ชื่นทอง – โรงเรียนการเรือน

เต้าหู้ปลา



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เต้าหู้ปลา

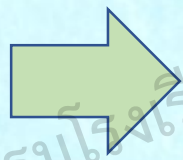
ส่วนผสม

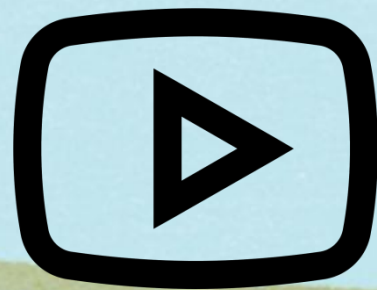
เนื้อปลาสดแช่แข็ง (ซูริมิ)	2.5 กิโลกรัม	แป้งมัน	300 กรัม
น้ำแข็ง	1.5 กิโลกรัม	ไข่ขาว	250 กรัม
เกลือ	90 กรัม	น้ำมันพืช	280 กรัม
น้ำตาล	80 กรัม		

วิธีทำ

1. นำซูริมิลงไปปั่นผสมในเครื่องสับผสม
2. เติมเกลือ และน้ำแข็ง (ครึ่งหนึ่งของน้ำแข็งทั้งหมด) สับผสมเป็นเวลา 3-5 นาที หรือจนกว่าจะเป็นเนื้อเดียวกัน
3. เติมน้ำตาล สับผสมเป็นเวลา 1 นาที
4. เติมแป้งมันและเติมน้ำแข็งส่วนที่เหลือ สับผสมเป็นเวลา 3-5 นาที หรือจนกว่าจะเป็นเนื้อเดียวกัน
5. เติมไข่ขาว สับผสมเป็นเวลา 1-2 นาที
6. เติมน้ำมันพืช และสับผสมเป็นเวลา 5 นาที จนเป็นเนื้อเดียวกัน
7. เทใส่ถาดหรือพิมพ์ รองด้วยพลาสติกห่ออาหาร หรือน้ำมันที่พิมพ์
8. นึ่ง เป็นเวลา 5 นาที
9. หั่นเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2 x 2 x 2 เซนติเมตร
10. ทอดด้วยไฟอ่อนและไฟกลางจนสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น

การเกิดเจลของโปรตีนปลา





เนยสด

ดร.ศวรรญา ปั่นดลสุข – อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

เนยสด



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนยสด

ส่วนผสม

ครีมข้นพาสเจอร์ไรซ์	550 กรัม
เกลือป่น	1.5 กรัม

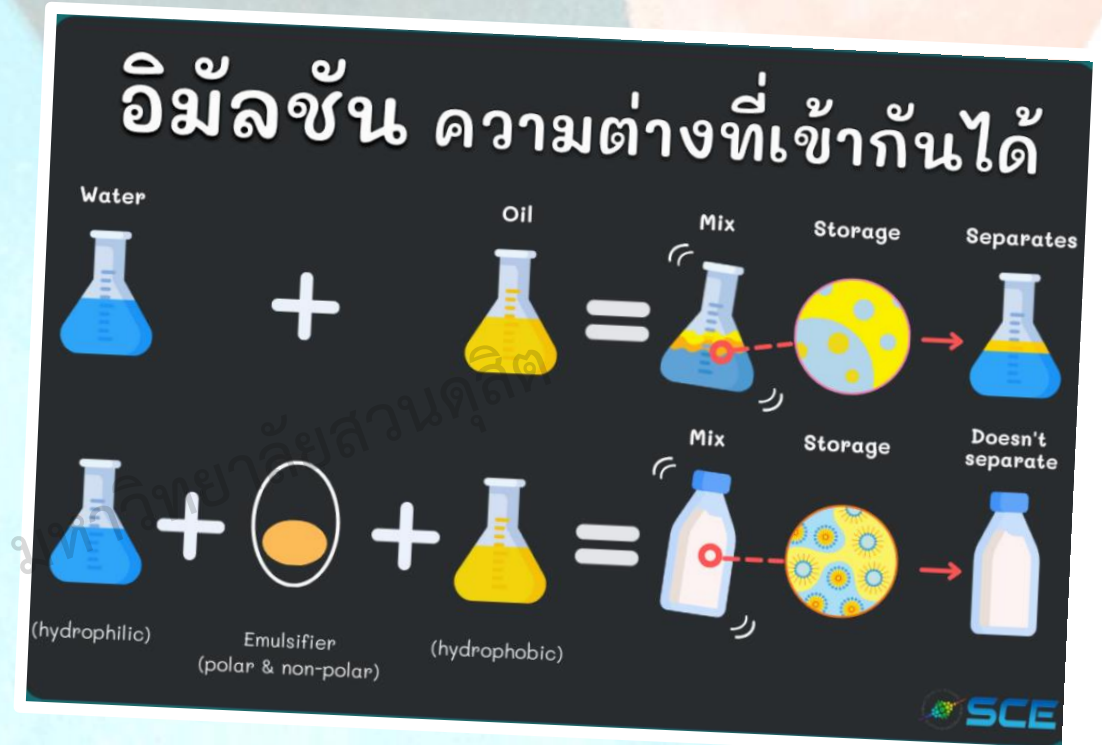
วิธีทำ

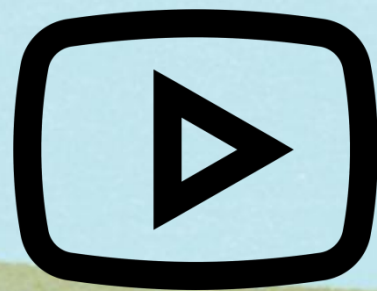
1. นำครีมข้นพาสเจอร์ไรซ์ที่เย็นจัด เทลงในเครื่องผสมอาหาร
2. เปิดเครื่องผสมความเร็วสูง ตีไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งครีมเกิดการเปลี่ยนจากครีมเหลว เป็นครีมที่มีลักษณะข้นขึ้น และตีต่อจนกระทั่งไขมันนมเริ่มเป็นเม็ด และเมื่อไขมันนม เกาะตัวกันเป็นก้อน และเริ่มมีเม็ดเต๋ออร์มิลก์ (หางเนย) แยกตัวออกมาให้หยุดการตี
3. ทำการแยกก้อนเนย ออกจากเม็ดเต๋ออร์มิลก์
4. นำก้อนเนยมาล้างเม็ดเต๋ออร์มิลก์ โดยใส่น้ำสะอาดเย็นที่มีอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยให้เนยมีความแข็งมากขึ้น เทน้ำออกและเติมน้ำลงไปใหม่ ทำการล้างเนยต่อ จนกระทั่งน้ำที่ล้างเนยมีความใส
5. นำเนยที่ได้มาวัดเพื่อไล่น้ำออก วัดจนกระทั่งไม่เห็นหยดน้ำ
6. เติมเกลือประมาณร้อยละ 0.3-0.5 คลุกเคล้าให้เข้ากันจนกระทั่งเกลือกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
7. บรรจุลงในภาชนะ และแช่ตู้เย็นหรือแช่แข็ง



อิมัลชัน

- ระบบคอลลอยด์ ที่ประกอบด้วย
เหลวตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ซึ่งปกติ
ไม่ผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
- ส่วนที่กระจายตัว ซึ่งจะกระจายตัว
แทรกอยู่ในของเหลวอีกชนิดหนึ่ง
เรียกว่า ส่วนที่ต่อเนื่อง





การทำบิงดอง 3 รส

อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช — คหกรรมศาสตร์

จิงดอง 3 รส



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จิงดอง 3 รส

ส่วนผสม

จิงอ๋อง	500 กรัม
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	1 ½ ถ้วยตวง
เกลือ	1 ½ ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	½ ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	½ ถ้วยตวง



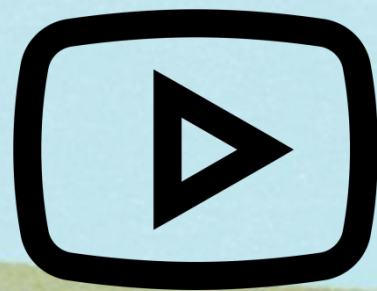
วิธีทำ

1. เตรียมน้ำดองก่อน โดยผสมน้ำตาล เกลือ น้ำส้มสายชู และน้ำสะอาด ตั้งไฟให้เดือด แล้วพักไว้ให้เย็น
2. ล้างทำความสะอาด ปอกเปลือกจิงออก และหั่นจิงเป็นแว่นบาง ๆ
3. แช่จิงที่หั่นแล้วในน้ำเกลือ ประมาณ 10 นาที เพื่อลดความเผ็ดของจิง
4. ล้างจิงอีกครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ
5. คลุกเคล้าจิงกับน้ำมะนาว พักไว้ประมาณ 10 นาที
6. บรรจุจิงลงในกระปุก หรือภาชนะที่มีฝาปิด และผ่านการพาสเจอร์ไรส์แล้ว
7. ใส่น้ำดองจนมิดจิง ปิดฝา เก็บไว้ 1 วัน และถ่ายน้ำดองออกมาเติมน้ำตาล ½ ถ้วยตวง และน้ำสะอาด ½ ถ้วยตวง ตั้งไฟให้เดือด พักให้เย็น แล้วจึงใส่ลงในกระปุกจิงดังเดิม
8. ดองจิงไว้เป็นเวลา 2 สัปดาห์ จึงจะสามารถรับประทานได้

สีจากธรรมชาติ

- คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll)
- แคโรทีนอยด์ (Carotenoid)
 - เบตาแคโรทีน (Beta-carotene)
 - ไลโคพีน (Lycopene)
- ฟลาโวนอยด์ (Flavonoid)
 - แอนโทไซยานิน (Anthocyanin)





น้ำจิ้มสุก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ — คหกรรมศาสตร์

น้ำจิ้มสุกี้

พริกชี้ฟ้าแดง 150 กรัม
พริกจินดาแดง 100 กรัม
พริกจินดาเขียว 100 กรัม
รากผักชี 30 กรัม
กระเทียมมดอง 150 กรัม
เต้าหู้ยี้แดง 200 กรัม

น้ำตาลทราย 450 กรัม
ซอสพริกศรีราชา 500 กรัม
น้ำส้มสายชูหมัก 500 กรัม
เกลือป่น 80 กรัม
น้ำมันงา 70 กรัม
งาขาวบูปนอแตก 60 กรัม
ผักชีสับ 20 กรัม

สามารถใช้พริกขี้หนูสวน หรือพริกชี้ฟ้าเหลืองแทนได้

ANY QUESTIONS ?

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกรี
 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