

EP.46

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาหารฝรั่งยอดนิยม

วันพุธที่ 24 พฤษภาคม 2566

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร



อาหารพรั่งพร้อมนิยม

1. สลัดผักย่าง กับซอสเพลโต้
2. Spaghetti carbonara
3. หอยแมลงภู่ซอสไวน์ขาว
4. Panna Cotta



PANNA
COTTA

พานาคอตต้า

Grilled Vegetable with Pesto and chicken

อ. จารึก ศรีอรุณ

และ อ.ทรงพล วิชาวัฒน์นา



Pine nut (ถั่วเม็ดสน)

Nutritional value per 100 g (3.5 oz)

Energy	2,815 kJ (673 kcal)
Carbohydrates	13.1 g
Starch	5.81 g
Sugars	3.6 g
Dietary fiber	3.7 g
Fat	68.4 g
Saturated	4.9 g
Monounsaturated	18.7 g
Polyunsaturated	34.1 g
Protein	13.7 g

ส่วนผสม

มะเขือม่วง	1 ผล	
แตงซูกินี	1 ผล	
พริกกระบังสีแดง	1 ผล	
พริกกระบังสีเหลือง	1 ผล	
โรสแมรี่	2 ก้าน	3 กรัม
ไทม์	4 ก้าน	3 กรัม
โหระพา	1 ช่อ	10 กรัม
กระเทียม	4 กลีบ	20 กรัม
น้ำมันมะกอก	120 มล.	
เกลือ	$\frac{1}{4}$ ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา	
พริกไทยดำป่น	$\frac{1}{4}$ ช้อนชา	
น้ำมันมะกอก	4 ช้อนตวง	
เบ็ดมะม่วง	10 กรัม	
พามาซานชีส	20 กรัม	



Spaghetti carbonara

อ. จารึก ศรีอรุณ

และ อ.ทรงพล วิชาวัฒน์นา



Thickening agent Roux

พัดแป้งกับไขมันด้วยไฟอ่อนๆ เพื่อทำให้แป้งสุก

- White roux
- Blond roux
- Brown roux

แป้งข้าวโพด

แป้งท้าวยายม่อม

Beurre Manie

Liaison



ส่วนผสม

เส้นสปาเก็ตตี้	100 กรัม
เบคอนรมควันหั่นเต๋า	50 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
ครีม	50 กรัม
เนยสดชนิดจืด	$\frac{1}{4}$ ช้อนตวง
พามาซานป่น	10 กรัม
เกลือ	
พริกไทย	
ซอสผักชีฝรั่ง	



หอยแมลงภู่มัดครีมซอส



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หอยแมลงภู่มัดครีมซอส

ส่วนผสม

หอยแมลงภู่มัด	700 กรัม
เนยสดชนิดจืด	10 กรัม
หอมแดง	30 กรัม
กระเทียม	1-2 กลีบ
โทม	2 ก้าน
ใบกระวาน	1 ใบ
ไวน์ขาว	100 กรัม
ครีม	80 มิลลิลิตร
พาสเลย์สับ	

วิธีทำ หอยแมลงภู่มัดครีมซอส

1. ทำความสะอาดหอยแมลงภู่มัด
2. ผัดหอมแดง และกระเทียมกับเนย จนหอมใส พอน้ำมันเต็ม โทมและใบกระวาน
3. ใส่หอยที่เตรียมไว้ ตามด้วยไวน์ขาว ปิดฝา ตั้งไฟไว้ประมาณ 2-3 นาที หรือจนสุกฝาจะเปิดออก
4. ยกลง กรองน้ำออก นำน้ำไปตั้งไฟเคี่ยวให้งวด ส่วนหอยจัดใส่จานพักไว้
5. ใส่ครีมลงในน้ำที่เคี่ยวงวดแล้ว ปรงรส
6. ผสมแป้งกับเนยสดพอเข้ากัน ตีผสมลงในน้ำซอส จนเดือดและจับ
7. ตักซอสราดลงบนหอย โรยด้วยพาสเลย์สับ

ส่วนผสม Beurre Manié

แป้งอเนกประสงค์	15 กรัม
เนยสดชนิดจืด	15 กรัม

ส่วนผสม ขนมปังกระเทียม

1. ขนมปังฝรั่งเศส	1 ก้อน
2. เนย	100 กรัม
3. กระเทียมสับ	20 กรัม
4. พาสเลย์สับ	10 กรัม
5. เกลือ	10 กรัม

วิธีทำ ขนมปังกระเทียม

1. ตีเนยให้ฟูนุ่ม เติมน้ำมัน ตีผสมให้เกล็ดละลาย
2. ใส่กระเทียมสับและพาสเลย์สับ
3. ทาบนขนมปังฝรั่งเศส จากนั้นอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาทีหรือจนกว่าจะขึ้นสีสวย

Panna Cotta

อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ



เจลาติน

การ Bloom gelatin ใช้น้ำเย็น

แบบผง

แบบแผ่น

Tips

- ห้ามนำมาต้มจนเดือด
- ระวังส่วนผสมที่เป็นกรด

Panna Cotta



PANNA
COTTA

พานาคอตต้า



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Panna Cotta

ส่วนผสม

วิปป์ครีม	330 มิลลิลิตร	สับปะรด	300 กรัม
น้ำตาลทราย	55 กรัม	สตอร์วเบอร์รี่	12 ลูก
เจลาติน	2 แผ่น	น้ำตาลทราย	300 กรัม
ฝักรวานิลลา (หรือกลิ่นวานิลลา)	½ ฝัก 1-2 ช้อนชา	น้ำ	300 กรัม
		ใบสะระแหน่	

วิธีทำ

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็นจัดประมาณ 20 นาที
2. ผสมวิปป์ครีมกับน้ำตาล ตั้งไฟคนพอน้ำตาลละลาย ใส่วานิลลากับเจลาติน แล้วเทใส่พิมพ์ พักไว้ในตู้เย็นให้เซตตัว
3. ผสมน้ำกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟทำน้ำเชื่อม แบ่งน้ำเชื่อมที่ได้ เป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนแรกนำไปพอกับสตอร์วเบอร์รี่ อีกส่วนนำไปพอกับสับปะรด
4. จัดเสิร์ฟพานาคอตต้าคู่กับผลไม้ที่พอกไว้





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



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



แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการอบรม



หลักสูตรอบรมโรงเรียนสหประชาชาติ
หลักสูตรอบรมโรงเรียนสหประชาชาติ