

EP.55

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

BASIC BREAD

วันพุธที่ 26 กรกฎาคม 2566

เวลา 17.00 – 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

Asst. Prof.

NARATIP POONNAKASEM

Ph.D.

SCHOOL OF CULINARY ARTS
SUAN DUSIT UNIVERSITY



วัตถุดิบหลัก

WHEAT FLOUR



YEAST

SUGAR

WATER

SALT

FAT

ชนิดขนมปัง ตามปริมาณไขมัน

- FRENCH BREAD & HARD ROLL
- LOAF BREAD
- SOFT BUN
- SWEET DOUGH



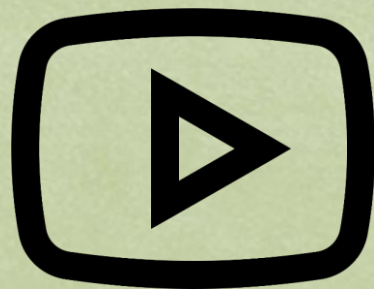
รูปแบบการผสมขนมปัง

- การผสมแบบขั้นตอนเดียว (Straight Dough Method)
- การผสมแบบท่อนเวลา (No Time Dough Method)
- การผสมแบบสองขั้นตอน (Sponge & Dough Method)

หลักสูตรอบรมวิชาการเรียนการสอนมหาวิทยาลัยศิลปากร



ขนมปังฝรั่งเศส และฮาร์ดโรล



หลักสูตรอบขนมปังและขนมหวาน มหาวชิราลงาม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ขั้นตอนการผลิตขนมปัง

- การผสมแป้ง
- การแบ่งก้อนโด และขึ้นรูปเป็นก้อนกลม
- การหมักก้อนโด
- การอบ
- การพักให้เย็น



French Bread and Hard Roll



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

French Bread and Hard Roll

ส่วนผสม

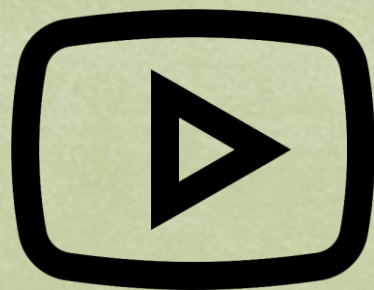
แป้งขนมปัง	500 กรัม	ยีสต์	7.5 กรัม
เกลือป่น	6 กรัม	น้ำ	300 กรัม
เนยขาว	5 กรัม		

วิธีทำ

1. ผสมส่วนของแห้งและของเหลวของโดทั้งหมดให้เข้ากัน
2. เติมเนยขาวลงไป นวดจนกระทั่งแป้งเนียน จึงเป็นแผ่นฟิล์ม พักไว้ประมาณ 10-15 นาที
3. แบ่งแป้งออกตามน้ำหนักที่ต้องการ
 - ขนมปังฝรั่งเศส น้ำหนักก้อนละ 300 กรัม (ในที่นี้ให้ทำ 2 ก้อน)
 - ฮาร์ดโรล น้ำหนักก้อนละ 120-60 กรัม (ส่วนที่เหลือจากการทำขนมปังฝรั่งเศส)
4. คลึงเป็นก้อนกลมให้ผิวเรียบตึง พักไว้ 10 นาที
5. ทำรูปร่างตามต้องการ วางบนภาชนะที่ทาเนยขาวแล้วรอให้ขึ้นเกือบ 2 เท่า (ขึ้นประมาณ 80%) หรือประมาณ 40 นาที
6. ใช้มีดคม ๆ กรีดตามแนวเฉียงบนผิวขนมปังให้ลึกประมาณ $\frac{1}{8}$ นิ้ว แล้วฉีดน้ำพรมที่ผิวหน้าขนม
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส 45 นาที หรือจนกระทั่งสุก



ขนมปังหมูหยอง



หลักสูตรอบรมโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	400 กรัม	น้ำตาลทรายป่น	100 กรัม
แป้งอเนกประสงค์	100 กรัม	เกลือป่น	2 ช้อนชา
สารเสริมคุณภาพ	1-¼ ช้อนชา	มาร์การีน	100 กรัม
ยีสต์แห้ง	1 ½ ช้อนโต๊ะ		
น้ำเย็น	225 กรัม		
ไขมัน	100 กรัม		

วิธีทำ

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



คุณภาพขนมปัง

• ลักษณะปรากฏ

สีเหลืองทอง

รูปร่างสมมาตร

ปริมาตร oven spring



• เนื้อขนมปัง

โพรงอากาศสม่ำเสมอ

เนื้อขนมปังนุ่มเหนียว

กลิ่น/รสชาติ

การเสื่อมเสียของขนมปัง

การเสียจากจุลินทรีย์ — รา/ แบคทีเรีย

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี

หลักสูตรอาหารและโภชนาการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ANY

QUESTIONS ?

หลักสูตรปริญญาตรี สาขาการเรือน 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)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกร์
 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