EP.55

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

BASIC BREAD

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วัตถุดิบหลัก

WHEAT FLOUR

YEAST

SUGAR

WATER

SALT

FAT

หลักสูตรอบรมวิทยาการเรือน มหาวิทยาลัย

ชนิดขนมปัง ตามปริมาณไขมัน

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

หลักสูตรอบรมโรงเรียน... มหาวิทยาลัย...

รูปแบบการผสมขนมปัง

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

หลักสูตรอบรมวิชาชีพ สถาบันการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ขนมปังฝรั่งเศส และฮาร์ดโรล

หลักสูตรอบรมระบบการเรียน มหาวิทยาลัยรังสิต

ขั้นตอนการผลิตขนมปัง

- การผสมแป้ง
- การแบ่งก้อนโด และขึ้นรูปเป็นก้อนกลม
- การหมักก้อนโด
- การอบ
- การพักให้เย็น

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุขุมวิท

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 ขึงเป็นแผ่นฟิล์ม 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 วางบนถาดที่ทาเนยขาวแล้วรอให้ขึ้นเกือบ 2 เท่า (ขึ้นประมาณ 80%) หรือประมาณ 40 นาที
6. ใช้มีดคม ๆ กรีดตามแนวเฉียงบนผิวขนมปังให้ลึกประมาณ ⅛ นิ้ว แล้วฉีดน้ำพรมที่ผิวหน้าขนม
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส 45 นาที หรือจนกระทั่งสุก

หลักสูตร เรือนไทย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยอง

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเมือง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ ยีสต์แห้ง และสารเสริมคุณภาพเข้าด้วยกัน
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือในน้ำเย็น และไข่ไก่ แล้วเทลงในส่วนผสมของแป้ง นวดพอเข้ากัน เติมมาร์การีน และนวดต่อจนกระทั่งแป้งเนียนได้ที่ดี 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

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุณภาพขนมปัง

- **ลักษณะปรากฏ**

สีเหลืองทอง

รูปร่างสมมาตร

ปริมาตร oven spring

- **เนื้อขนมปัง**

โพรงอากาศสม่ำเสมอ

เนื้อขนมนุ่มเหนียว

กลิ่น/รสดี

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การเสื่อมเสียของขนมปัง

การเสียจากจุลินทรีย์ – รา/ แบคทีเรีย

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมี

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ANY QUESTIONS ?

หลักสูตรอบรมวิชาชีพการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างปีมืออาหารไทย
หลักสูตรเค้กและคุกกี้
หลักสูตรอาหารจานหวาน
หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี่
หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

หลักสูตรอบรมวิชาชีพ สำหรับนักเรียน นักศึกษา มหาวิทยาลัยดุสิตธานี

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

ศูนย์วิทยบริการเพื่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต