

EP.53

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

BASIC CAKE

วันพุธที่ 12 กรกฎาคม 2566

เวลา 17.00 – 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

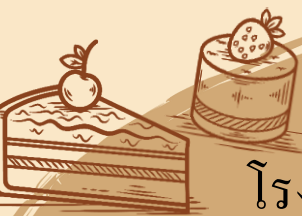
BASIC CAKE



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขนมท ชื่นน้ำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



CAKE



เค้ก เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบอีกชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม และนิยมบริโภคในหลายๆเทศกาล เช่น วันเกิด วันปีใหม่ หรือแม้กระทั่ง บริโภคในชีวิตประจำวัน โดยเค้กจะมีลักษณะเนื้อละเอียดนุ่ม รสหวาน ส่วนมากผู้ที่นิยมรับประทานเค้กจะชอบเค้กที่มีเนื้อละเอียด เบา นุ่ม แต่บางคนก็ชอบเนื้อเค้กที่มีความมัน เนื้อละเอียด มีน้ำหนักร ซึ่งเค้กแต่ละชนิดมี คุณสมบัติที่แตกต่างกันเนื่องมาจากส่วนประกอบของวัตถุดิบ เพื่อนำมา ประกอบเค้กแต่ละชนิด โดยคุณภาพของเค้กขึ้นอยู่กับการใช้ส่วนผสม หรือ วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี และมีวิธีการผสมและการอบที่ถูกต้อง

ประเภทเค้ก



Butter type cake (เค้กเนย)



Foam type cake (เค้กไข่)



Chiffon cake



STEP ONE

for cake

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

INGREDIENTS (1)

น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- ทำให้เปลือกนอกของขนมเกิดสี
- เค้กมีความชุ่มชื้น



แป้งสาลี

- มีปริมาณโปรตีนต่ำ
- แป้งเค้กที่มีการปรับสภาพจะทำให้โครงสร้างของขนมแข็งแรง

เกลือ

- ช่วยปรับรสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นขึ้น
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



INGREDIENTS (2)



ไขมันหรือน้ำมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- เค้กเนย นิยมใช้เนยสดเนื่องจาก เนื้อเค้กที่ได้จะมีความชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอม
- เค้กประเภทอื่น สามารถใช้ไขมันในรูปแบบของเหลวหรือน้ำมัน



นม

- ช่วยให้มึรสชาติความหวานมัน
- โครงสร้างที่ดี ผิวหน้าเค้กเกิดสีน้ำตาล



ไข่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนขึ้นฟู และสีของขนมเหลืองสวย



INGREDIENTS (3)

สิ่งที่ทำให้ขึ้นฟู

- สร้างความนุ่มให้กับเค้ก
- เค้กประเภท chiffon cake ต้องใช้ครีมออฟทาร์ทาร์ร่วมด้วย เพื่อให้ไข่ขาวมีลักษณะเป็นโฟมที่ดีและความคงรูป



กลิ่นรสและเครื่องเทศ

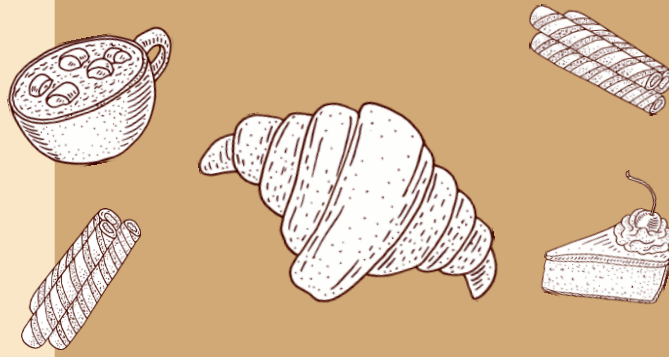
- เพิ่มกลิ่นรสของเค้ก



สารเสริมประสิทธิภาพในเค้ก

- เนื้อเค้กจะมีลักษณะฟูเบา ปริมาตรสูง นุ่ม
- ส่วนผสมจะมีความชื้นเหนียว อยู่ตัวดี





STEP TWO

for cake

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Step

CHI



Menu : Butter Cake

บัตเตอร์เค้กเป็นเค้กที่มีส่วนผสมของเนยเป็นหลัก รสชาติเข้มข้น หอมเนย มีเนื้อเนียนละเอียด เหมาะสำหรับคน ชอบเค้กเนื้อแน่นนิ่มๆ จัดเป็นเค้กพื้นฐานในการเริ่มต้นหัดทำ ขนมน มีส่วนผสมน้อยและสามารถปรับแต่งรสชาติได้ หลากหลายตามความนิยม

อาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม และ ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริ โชติ

CLIP VDO BUTTER CAKE



- ควรใช้เนยสด ที่เย็น
- น้ำตาลฟล็อกเล็กเพื่อง่ายต่อการตีส่วนผสม
- สามารถเลือกใช้สารให้กลิ่นได้ตามต้องการ



TIP & TRICKS

- ควรใช้เนยสด หรือผสมมาร์การีน
- เมื่อนำเอาออกจากเตาอบควรพักไว้บนตะแกรง 10-15 นาที
- ควรตัดเค้กด้วยมีดที่คม และใช้วิธีเลื่อย



เค้กเนย (Butter Cake)



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กเนย (Butter Cake)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก (พัดโบก)	200	กรัม	ไข่ไก่	200 กรัม (4 ฟอง)
ผงฟู	2 1/2	ช้อนชา	นมข้นจืด	80 กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	กลิ่นวานิลลา	1/2 ช้อนชา
เนยสดแช่เย็น	200	กรัม		
น้ำตาลทรายป่น	230	กรัม		

วิธีทำ

1. ใส่เนยและเกลือลงในชามขนาดใหญ่ และใช้เครื่องตีเนยจนสีอ่อนและเป็นครีม
2. ใส่น้ำตาลตามลงไป ตีเนยและน้ำตาลให้เข้ากัน เพิ่มกลิ่นวานิลลาลงไป และตีจนทุกอย่างเข้ากัน
3. ใส่ไข่ลงในครีมที่ผสมน้ำตาลกับเนยทีละฟอง ตีให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ฟองต่อไป แล้วพักไว้
4. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกัน
5. ใส่แป้งลงในส่วนผสมหลัก สลับกับเติมนมลงไป ใช้ไม้พายตะล่อมส่วนผสมจนทุกอย่างเข้ากันดี
6. เทส่วนผสมที่ได้ลงในถาดอบที่เตรียมไว้ ใช้ไม้พายเกลี่ยให้ทั่วเสมอกัน
7. นำเข้าเตาอบ อบที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส ประมาณ 35-40 นาที
8. นำเค้กออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็นลงประมาณ 5-10 นาที



Foam type cake เป็นเนื้อเค้กอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับค
นิยมในสำหรับผู้ที่ทำขนมอบ ซึ่งเนื้อเค้กเกิดจากการขยายตัวและ
การเปลี่ยนแปลงของโปรตีนในไข่ขณะที่ดี และเมื่อนำไปอบ
ความร้อนจะทำให้เกิดแรงดัน ขนมจึงขึ้นฟู

อาจารย์ผู้สอน : ผศ.ดร.ธีรนุช นายศิริ โชติ

อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธุ์ศักดิ์

Menu : Roll Cake



CLIP VDO ROLL CAKE

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





- พิมพ์ที่ใช้จะต้องไม่ทาไขมัน เพื่อให้เค้กขึ้นฟูได้ดี
- ควรม้วนขนมขณะยังอุ่น เพื่อให้ขนมคงรูปร่างตามที่ต้องการ

TIP & TRICKS

- ไข่ไก่ต้องสดใหม่
- ห้ามเคลื่อนย้ายขณะอบเพราะอาจจะทำให้โครงสร้างเค้กยุบตัว
- ควรตัดเค้กด้วยมีดที่คม และใช้วิธีเลื่อย



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

แป้งเค้ก	100	กรัม
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
นมผง	15	กรัม
ไข่ไก่	200	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
Sp/Ovalet	2	ช้อนชา



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

น้ำ	40	กรัม
กลีเซอรีน	1/2	ช้อนชา
เนยสดละลาย	50	กรัม
บัตเตอร์ครีม/แยม	120-150	กรัม





Menu : Dried Banana Cake

เค้กชนิดนี้ จัดเป็นหนึ่งในเค้กที่ใช้
วิธีการผสมอย่างง่าย เนื้อขนมจะแน่น เนื้อหนัก
ให้กลิ่นรสตามผลไม้ที่ใส่

อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์กนกวรรณ สัทธรรม



CLIP VDO
DRIED BANANA
CAKE

หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



TIP & TRICKS



- หากต้องการให้เค้กมีสีเข้มสามารถเปลี่ยนใช้น้ำตาลทรายแดงได้
- สามารถเปลี่ยนไปใช้ผลไม้แห้งอื่นๆได้ หากต้องการเพิ่มกลิ่นรสสามารถนำไปแช่ในเหล้าเพิ่มได้

- สามารถเสิร์ฟแบบไม่แต่งหน้าได้ เพื่อให้รสชาติที่ดีขึ้นสามารถทานคู่กับเครื่องดื่มร้อนได้ เช่น ชาร้อน กาแฟร้อนสามารถ



เค้กกล้วยตาก



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กกล้วยตาก

ส่วนผสม

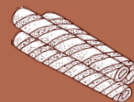
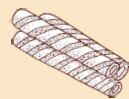
แป้งเค้ก	170 กรัม	วานิลลา	½ ช้อนชา
ผงฟู	2 ช้อนชา	ไข่ไก่	200 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา	นมข้นจืด	120 กรัม
เนยสด	200 กรัม	กล้วยตาก	200 กรัม
น้ำตาลทราย	180 กรัม		

วิธีทำ

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



STEP THREE



หลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แบบประเมิน ความพึงพอใจ

หลักสูตรอบรมโรงเรียน





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



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





หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

THANK YOU