

โครงการ การพัฒนาคุณภาพชีวิตสมาชิก

(อบรมอาชีพเสริม) ปี 2561

สหกรณ์ออมทรัพย์ครูลำพูน จำกัด

อาชีพขนมไทยและขนมอบ

ระหว่าง

16 มิถุนายน 2561 - 22 กรกฎาคม 2561

(เสาร์-อาทิตย์)

วิทยากร	นางนุชนารถ	แป้นแก้ว
	นางสาวรุ่งนภา	สุทธวานิช
	นางสาวบุญยม	โปธามูล
	นางสาวบุศรินทร์	พิชัย

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

ขนมอบ

เค้กกล้วยหอม

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน40..... ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
	แป้งสาลีทำเค้ก	300 กรัม
	เกลือป่น	½ ช้อนชา
	เบกิ้งโซดา	1 ¼ ช้อนชา
	ผงฟู	1 ¼ ช้อนชา
	น้ำตาลทรายบดละเอียด	320 กรัม
	ไข่ไก่	3 ฟอง
	มาการีน	80 กรัม
	เนยสดชนิดเค็ม	100 กรัม
	กล้วยหอมบด	300 กรัม
	นมข้นจืด	125 กรัม
	น้ำมะนาว	1 ช้อนโต๊ะ
	กระทงกระดาษ	40 กระทง

วิธีทำ

1. ทำนมเปรี้ยว..... โดยผสมนมข้นจืดและน้ำมะนาว คนให้เข้ากัน พักไว้
2. ร่อนแป้งสาลี เกลือป่น เบกิ้งโซดา ผงฟู เข้าด้วยกัน ใส่ น้ำตาลทรายลงในส่วนผสมแป้ง ใช้พายยางคลุกผสมให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมแป้งกับน้ำตาล เนยสด มาการีน ใส่ในโถ ใช้หัวใบไม้ ใช้ความเร็วต่ำจนส่วนผสมเป็นเม็ดทราย
4. ใส่กล้วยหอม เพิ่มความเร็วปานกลาง ตีจนส่วนผสมเข้ากันเนื้อเนียน
5. ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด ตีส่วนผสมจนเนื้อเนียน
6. ใส่นมเปรี้ยว ตีผสมจนเข้ากัน ปิดเครื่องใช้พายยางคนส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
7. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์รองด้วยกระทงกระดาษประมาณ ¼ ของพิมพ์
8. นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 200 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 12 - 15 นาที เค้กสุก ขอบสีน้ำตาลสวย นำออกจากเตา วางบนตะแกรง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช นางสาวบุญยม ไปธามูล นางสาวศรินทร์ พิชัย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน
---------	--

คุกกี้คอร์นเฟลกส์

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน110.....ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
	แป้งเอนกประสงค์ร้าว	300 กรัม
	ผงฟู	2 ช้อนชา
	เบกิ้งโซดา	¼ ช้อนชา
	เนยสด	175 กรัม
	มาการีน	150 กรัม
	น้ำตาลทรายป่น	180 กรัม
	ไข่แดง (ไข่ไก่)	3 ฟอง
	คอร์นเฟลกส์สำหรับคลุก	250 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู เบกิ้งโซดา เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสดกับมาการีน ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีใบไม้ ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมด ตีต่อไปให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ใสไข่ทีละฟองจนหมด ใสส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ ตีให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ
4. ใสช้อนตักคุกกี้ทำเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำไปคลุกกับคอร์นเฟลกส์ วางบนถาดที่ทาไขมัน
5. นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 150 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก คุกกี้เป็นสีเหลืองทองอ่อนๆ นำออกจากเตา พักไว้ให้เย็นสนิท จากนั้นนำถาดคุกกี้เข้าอบอีกรอบประมาณ 5 นาทีให้คุกกี้มีสีเข้มขึ้น นำออกจากเตา วางบนตะแกรง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิทยากร นางนุชนารถ เป็็นแก้ว
นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช
นางสาวบุญยม โปธามูล
นางสาวบุตรีรินทร์ พิชัย
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

เค้กส้ม

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน24..... ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
เค้กส้ม	แป้งสาลีทำเค้ก	2 ถ้วย
	ผงฟู	1 ½ ช้อนชา
	ไข่ไก่	6 ฟอง
	น้ำตาลทรายบดละเอียด	1 ถ้วย
	เอสพี	1 ช้อนโต๊ะ
	เกลือป่น	¼ ช้อนชา
	น้ำส้มเข้มข้น	1 ช้อนโต๊ะ
	น้ำเปล่า	1 ช้อนโต๊ะ
	นมข้นจืด	¼ ถ้วย
	เนยสดชนิดเค็มละลาย	¾ ถ้วย
	สีผสมอาหาร สีเหลืองไข่	8 หยด
ซอสส้ม	แป้งกวนไส้	¾ ถ้วย
	น้ำเปล่า	3 ถ้วย
	น้ำตาลทราย	1 ถ้วย
	น้ำส้มเข้มข้น	300 กรัม
	น้ำมะนาว	1 ½ ช้อนโต๊ะ
	โบแก้ว	-
	เนยขาวสำหรับทาพิมพ์	

วิธีทำเค้กส้ม

1. ร่อนแป้งสาลีและผงฟู เข้าด้วยกันพักไว้
2. นำไข่ไก่ น้ำตาลทราย เอสพี เกลือ น้ำส้ม และน้ำเปล่า ใส่ในโถ ตีส่วนผสมด้วยหัวตีตะกร้อให้เข้ากัน ใช้ความเร็วปานกลาง
3. ใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ตีพอเข้ากัน เพิ่มความเร็วสูงสุด ตีจนส่วนผสมขึ้นขาว ใช้เวลา 3 นาที
4. ลดความเร็วลง ใช้ความเร็วต่ำ ตีเพื่อไล่ฟองอากาศ 1 นาที
5. ใส่ นมข้นจืด เนยละลาย และสีผสมอาหาร ผสมให้เข้ากัน ปิดเครื่องผสมอาหาร

6. ตักส่วนผสมเด็กที่ได้ลงในพิมพ์ที่ทาเนยขาวเตรียมไว้แล้ว ชั่งน้ำหนักรวมน้ำหนักพิมพ์ให้ได้ 60 กรัม
7. เรียงพิมพ์ในถาดให้ห่างเล็กน้อย เติมน้ำในถาดเล็กน้อย นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 200 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 20-25 นาที หรือจนเค้กสุก นำออกจากเตา
8. นำเค้กออกจากพิมพ์ วางบนตะแกรงที่มีตากรอง พักไว้ให้เย็นสนิท แต่งหน้าด้วยซอสส้มและใบแก้ว

วิธีทำซอสส้ม

1. ผสมแป้งกวนไส้กับน้ำคนให้แป้งละลาย กรองใส่กระชะทอง
2. ใส่น้ำตาลทราย น้ำส้ม ผสมให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟปานกลาง กวนจนส่วนผสมข้น ปิดไฟ ยกลงจากเตา
3. ใส่น้ำมันขาว คนส่วนผสมให้เข้ากัน ตักราดบนหน้าเค้กให้ทั่ว พักจนซอสอยู่ตัว

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช นางสาวบุญยม โปธามูล นางสาวบุศรินทร์ พิชัย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน
---------	--

คุกกี้ธัญพืช

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน120.....ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
	แป้งเอนกประสงค์ตราว่าว	300 กรัม
	ผงฟู	½ ช้อนชา
	ผงวานิลลา	½ ช้อนโต๊ะ
	เนยสด	250 กรัม
	เบกิ้งโซดา	½ ช้อนชา
	น้ำตาลไอซิ่ง	110 กรัม
	น้ำตาลทรายแดง	75 กรัม
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	ข้าวโอ๊ต	150 กรัม
	ลูกเกดดำ	100 กรัม
	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว	175 กรัม
	งาดำ	25 กรัม
	งาขาว	30 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และผงวานิลลา เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสดกับเบกิ้งโซดา จนเนยอ่อนตัวด้วยหัวตีใบไม้ ความเร็วปานกลาง ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งและน้ำตาลทรายแดงทีละน้อยจนหมด ตีต่อไปให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ ตีให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ ใส่ข้าวโอ๊ต ลูกเกดดำ งาดำ งาขาว และเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เคล้าให้เข้ากัน
5. ใช้ช้อนตักคุกกี้ทำเป็นก้อนกลมๆ วางบนถาดที่ทาเนยขาวไว้แล้ว ใช้ปลายส้อมกดให้แบนเล็กน้อย
5. นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 150 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 30 นาที หรือจนกระทั่งสุก คุกกี้เป็นสีเหลืองทองอ่อนๆ นำออกจากเตา พักไว้ให้เย็นสนิท จากนั้นนำถาดคุกกี้เข้าอบอีกรอบประมาณ 5 นาทีให้คุกกี้มีสีเข้มขึ้น นำออกจากเตา วางบนตะแกรง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิทยากร นางนุชนารถ แป้นแก้ว
นางสาวรุ่งนภา สุทธวนิช
นางสาวบุญยอม โปธามูล
นางสาวสุรินทร์ พิษฐ์
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

คัพเค้กหน้าฝอยทอง

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 30 ถ้วย

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
คัพเค้ก	แป้งสาลีทำเค้ก	250 กรัม
	แป้งข้าวโพด	20 กรัม
	ผงฟู	1 ช้อนชา
	วานิลาผง	1 ช้อนชา
	นมผง	20 กรัม
	เกลือป่น	½ ช้อนชา
	น้ำตาลทรายบดละเอียด	250 กรัม
	ไข่ไก่แช่เย็น	8 ฟอง
	โอวาเล็ต	20 กรัม
	น้ำเย็น	50 กรัม
	นมข้นจืด	50 กรัม
	เนยสดชนิดเค็มละลาย	200 กรัม
	ครีมเนยสด	เนยขาว
เนยสด		250 กรัม
นมข้นหวาน		388 กรัม
กลิ่นนมเนย		¼ ช้อนชา
เกลือป่น		5 กรัม
	ฝอยทอง	200 กรัม
	ถ้วยคัพเค้ก	30 ถ้วย

วิธีทำเค้ก

1. ร่อนแป้งสาลี แป้งข้าวโพด ผงฟู วานิลา นมผง และเกลือ เข้าด้วยกัน ผสมน้ำตาลทรายลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้
2. นำส่วนผสมแป้งใส่ในโถตี ใส่ไข่ไก่ใช้พายขยคนจนเข้ากัน เติมนมโอวาเล็ต ตีส่วนผสมด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วต่ำ ประมาณ 1 นาที แล้วเพิ่มความเร็วสูงสุด ตีนานประมาณ 2 นาที

3. ใส่น้ำเย็น ตีส่วนผสมด้วยความเร็วสูงสุด ประมาณ 3 นาที ลดความเร็วต่ำนาน 3 นาที (เพื่อไล่อากาศเนื้อจะเนียนดี)
4. ใส่นมข้นจืด เนยสดละลาย ตีส่วนผสมต่ออนานประมาณ 30 วินาที ปิดเครื่องผสมอาหาร ใช้พายอย่างคนส่วนผสมให้เข้ากัน
5. ตักส่วนผสมเค้กที่ได้ลงในพิมพ์คัพเค้ก ประมาณ $\frac{3}{4}$ ถ้วย เคาะเบาๆ เพื่อให้หน้าเรียบเสมอกัน
6. เรียงพิมพ์คัพเค้กในถาดให้ห่างเล็กน้อย นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 180 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 12-15 นาที หรือจนเค้กสุก นำออกจากเตา วางบนตะแกรงที่มีถาดรอง พักไว้ให้เย็นสนิท แต่งหน้าด้วยครีมเนยสดและฝอยทอง

วิธีทำครีมเนยสด

1. ตีเนยขาวและเนยสดเข้าด้วยกัน ใช้หัวใบไม้ ตีด้วยความเร็วสูงสุด 15 นาที
2. ลดความเร็ว ค่อยๆ เติมนมข้นหวานลงไป ใส่อกลิ่นนมเนยและเกลือป่น ตีส่วนผสมต่อด้วยความเร็วสูงสุด 10 นาที
3. ลดความเร็วต่ำ ตีต่อเพื่อไล่อากาศ 30 วินาที ปิดเครื่อง ใช้พายอย่างคนให้เข้ากันอีกครั้ง

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทรวณิช นางสาวบุญยม โปธามูล นางสาวบุศรินทร์ พิชัย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน
---------	---

บลูเบอร์รี่พาย

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 16 ถ้วย

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
พาย	บิสกิตชนิดเต็ม	300 กรัม
	เนยสดชนิดเต็มละลาย	½ ถ้วย
ครีมชีส	ครีมชีส	500 กรัม
	นมข้นหวาน	½ ถ้วย
	น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
	บลูเบอร์รี่กระป๋อง	1 กระป๋อง
	พิมพ์พายพร้อมฝา	16 ถ้วย

วิธีทำ

1. แป้งพาย..... บดบิสกิตพอละเอียด ใส่ในอ่างผสมใส่น้ำมันละลาย ผสมให้เข้ากัน ตักแป้งพายกรลงในพิมพ์ให้ทั่ว กดให้แน่น นำเข้าเตาอบ ไฟ 150 องศาเซลเซียส อบนาน 10 - 15 นาที หรือจนพายเหลืองกรอบ นำออกจากเตาอบ วางพักไว้บนตะแกรงให้เย็น
2. ครีมชีส ตีครีมชีสในอ่างผสม ใช้หัวตีตะกร้อ ตีด้วยความเร็วสูงสุด ตีจนขึ้นฟูและเนียน ค่อยๆ ใส่นมข้นหวาน ตีจนเข้ากัน ใส่น้ำมะนาว ตีต่อจนเข้ากันดี ปิดเครื่อง
3. ตักครีมชีสที่เปลือกพาย เกลี่ยให้ทั่ว ใส่บลูเบอร์รี่ด้านบน จากนั้นแต่งขอบพิมพ์พายด้วยครีมชีสให้สวยงาม นำเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา พักไว้

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช นางสาวบุญยม ไปธามูล นางสาวนุศรินทร์ พิชัย
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	

เค้กช็อกโกแลตลานา

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 18-20 ถ้วย

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
ส่วนผสมเค้ก ส่วนที่ 1	แป้งสาลีทำเค้ก	320 กรัม
	วานิลลาผง	½ ช้อนชา
	ผงโกโก้	100 กรัม
	เบกิ้งโซดา	2 ช้อนชา
	เกลือป่น	1 ช้อนชา
	น้ำตาลทรายบดละเอียด	400 กรัม
ส่วนผสมเค้ก ส่วนที่ 2	ไข่แดง (ไข่ไก่)	8 ฟอง
	น้ำ	100 กรัม
	นมข้นจืด	100 กรัม
	น้ำมะนาว	4 ช้อนชา
	น้ำมันพืช	250 กรัม
ส่วนผสมเค้ก ส่วนที่ 3	ไข่ขาว (ไข่ไก่)	8 ฟอง
	ครีมออฟทาร์ทาร์	1 ช้อนชา
	น้ำตาลทรายบดละเอียด	200 กรัม
หน้าช็อกโกแลตลานา	แป้งข้าวโพด	60 กรัม
	นมข้นจืด	75 กรัม
	ผงวุ้น	1 ½ ช้อนชา
	น้ำ	450 กรัม
	นมข้นจืด	300 กรัม
	น้ำตาลทราย	300 กรัม
	ผงโกโก้	75 กรัม
	โยเกิร์ตธรรมชาติ	150 กรัม
	เนยสดชนิดเค็มละลาย	225 กรัม
	พิมพ์ฟลอยด์	

วิธีทำเค้ก

1. ส่วนที่ 1 ร่อนแป้งสาลี วานิลลาผงโกโก้ เบกิ้งโซดา และเกลือ เข้าด้วยกัน ผสมน้ำตาลทรายลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้
2. ส่วนที่ 2 ผสมไข่แดงกับน้ำให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ ใส่นมข้นจืด น้มนะนาว และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมแป้ง (ส่วนที่ 1) ใส่ในส่วนผสมไข่แดง (ส่วนที่ 2) คนจนส่วนผสมเข้ากันดี พักไว้
4. ส่วนที่ 3 ใส่ไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ในโถ ใช้หัวตีตะกร้อ ตีด้วยความเร็วสูงสุด นานประมาณ 30 วินาที ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทราย ไปเรื่อยๆ จนหมด ตีส่วนผสมต่อประมาณ 2 นาที หรือจนส่วนผสมตั้งยอด ปิดเครื่อง
5. แบ่งส่วนผสมไข่ขาว (ส่วนที่ 3) ออก $\frac{1}{2}$ ส่วน ผสมลงในส่วนผสมไข่แดงที่พักไว้ ใช้ตะกร้อมือคนตะล่อมเบาๆ จากนั้นเทส่วนผสมกลับลงในส่วนผสมไข่ขาวที่เหลืออยู่ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
6. ตักส่วนผสมเค้กลงในพิมพ์ฟลอยด์ ประมาณ $\frac{2}{3}$ ของพิมพ์ นำเข้าอบไฟบน-ล่าง 200 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 12-15 นาที หรือจนเค้กสุก นำออกจากเตา วางบนตะแกรงที่มีถาดรอง พักไว้ให้เย็นสนิท แต่งหน้าด้วยน้ำช็อกโกแลตกลานา

วิธีทำหน้าช็อกโกแลตกลานา

1. ผสมแป้งข้าวโพดกับนมข้นจืด 75 กรัม คนให้แป้งละลาย
2. ผสมผงวุ้น น้ำ นมข้นจืด 300 กรัม น้ำตาลทราย ผงโกโก้ และส่วนผสมนมที่ละลายไว้ ในกระทะทอง คนส่วนผสมให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ นำไปตั้งไฟกลาง คนส่วนผสมตลอดเวลาจนกระทั่งเดือด
3. ใส่โยเกิร์ต เนยละลาย คนให้ส่วนผสมเข้ากัน ยกออกจากเตา

วิทยากร

นางนุชนารถ แป้นแก้ว

นางสาวรุ่งนภา สุทรวานิช

นางสาวบุญยม โปธามูล

นางสาวบุศรินทร์ พิชัย

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

พายส์บะรด

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 40-45 ถ้วย

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
แป้งพาย	แป้งสาลีอเนกประสงค์	250 กรัม
	เนยสดชนิดเค็ม	100 กรัม
	น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
	เกลือป่น	½ ช้อนชา
	น้ำเย็นจัด	1/3 ถ้วย
ไส้สับปะรด	สับปะรดหั่นละเอียด	500 กรัม
	น้ำตาลทราย	150 กรัม
	แป้งกวนไส้	10 กรัม
	น้ำเปล่า	100 กรัม
ส่วนผสมไข่แดง สำหรับทาหน้าพาย	ไข่แดง (ไข่ไก่)	1 ฟอง
	น้ำ	1 ½ ช้อนชา
	พิมพ์พายเล็ก	
	เนยขาวสำหรับทาพิมพ์	

วิธีทำ

1. ไส้สับปะรด นำสับปะรด น้ำตาลทราย ใส่ลงในกระทะทอง กวนให้ส่วนผสมเดือดและค่อนข้างแห้ง ผสมแป้งกับน้ำคั้นให้แป้งละลาย เทส่วนผสมน้ำลงในส่วนผสมสับปะรดที่กวน กวนต่อจนส่วนผสมแห้ง ขดลงพักไว้ให้เย็น

2. แป้งพาย..... ผสมแป้งสาลีกับเนยสด ในอ่างผสมใช้ที่บดแป้ง (แบนเดอร์) เคล้าจนเข้ากันเป็นเม็ดเล็กๆ ผสมน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเย็น คั้นให้เข้ากันจนส่วนผสมละลาย เทส่วนผสมน้ำลงในส่วนผสมแป้ง ใช้มือเคล้าเบาๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน พักแป้งไว้ 20 นาที

3. นำแป้งมาคลึงให้บางประมาณ 3 มิลลิเมตร แล้วนำไปกรุลงในพิมพ์ที่ทาเนยขาวไว้แล้ว ใช้ส้อมจิ้มไล่อากาศให้ทั่วไส้ไส้สับปะรด ปิดหน้าพายด้วยแป้งพายที่ตัดเป็นเส้น วางไข่ไว้กันเป็นตาราง ทาหน้าพายด้วยไข่แดง นำเข้าเตาอบ ไฟ 180 องศาเซลเซียส อบนาน 20 - 30 นาที หรือจนพายเหลืองกรอบ นำออกจากเตาอบ วางพักไว้บนตะแกรงให้เย็น

วิทยากร	นางนุชนารถ เป็นแก้ว
	นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช
	นางสาวบุญยอม โปธามูล
	นางสาวบุศรินทร์ พิชัย
	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

ขนมปังเนยสด

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 30-35 ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
ขนมปัง	แป้งขนมปังตราหงส์ขาว	5 ถ้วย
	ยีสต์	2 ¼ ช้อนชา
	น้ำ	½ ถ้วย
	นมข้นจืด	½ ถ้วย
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	น้ำตาลทราย	½ ถ้วย
	เกลือป่น	1 ช้อนชา
	เนยสด	½ ถ้วย
	เนยสดตัดชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด 2 ซม.	30-35 ชิ้น
ไข่สำหรับทาผิวหน้าขนมปัง	ไข่แดง (ไข่ไก่)	1 ฟอง
	น้ำ	1 ช้อนโต๊ะ
	เนยสดสำหรับทาผิวหน้าขนมปัง	½ ถ้วย
	น้ำตาลไอซิ่งสำหรับโรยหน้าขนมปัง	½ ถ้วย
	เนยขาวสำหรับทาถาด	

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปังและยีสต์ เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ผสมน้ำ นมข้นจืด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือ และเนยสด ในโถ ใส่ส่วนผสมแป้ง
3. ใช้เครื่องผสมอาหาร หัวตีตะขอ ตีด้วยความเร็วต่ำสุด (เบอร์ 1) ให้ส่วนผสมพอเข้ากัน จากนั้นเพิ่มความเร็วล็กน้อย (เบอร์ 2) ใช้เวลาประมาณ 30-40 นาที จนส่วนผสมเนียนหรือแป้งร้อนจากโถ
4. นวดแป้งด้วยมือเบาๆ เพื่อให้แป้งคลายตัว พักแป้งให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
5. แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ละ 40 กรัม แล้วปั้นเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที
6. นำแป้งมาคลึงเป็นแผ่นวงรี วางเนยสดชิ้นสี่เหลี่ยมที่เตรียมไว้บนขนมปัง จับริมแป้งให้ติดกัน
7. เรียงขนมปังบนถาดที่ทาเนยขาวไว้แล้ว วางให้ห่างกันพอประมาณ พักขนมปังให้ขึ้นประมาณ 30 นาที

8. ทาผิวขมบ่งด้วยไข่แดงผสมน้ำบางๆ นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 12-15 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลือง นำขมบ่งออกจากเตาอบทาผิวหน้าด้วยเนยสด โรยน้ำตาลไอซิ่ง วางบนตะแกรงที่มีถาดรอง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทรวณิช นางสาวบุญยม ไปธามูล นางสาวบุศรินทร์ พิชัย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน
---------	---

โดนัทไส้หมูหยอง

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 40-45 ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
แป้งโดนัท	แป้งสาลีทำขนมปัง	750 กรัม
	แป้งสาลีทำเค้ก	250 กรัม
	ผงฟู	15 กรัม
	ยีสต์	10 กรัม
	นมผง	60 กรัม
	สารเสริมคุณภาพ	10 กรัม
	น้ำตาลทราย	80 กรัม
	เกลือป่น	10 กรัม
	น้ำ	500 กรัม
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	เนยขาว	160 กรัม
ไส้หมูหยอง	หมูหยอง	400 กรัม
	เนยสดละลาย	100 กรัม
	น้ำตาลไอซิ่ง	3 ช้อนโต๊ะ
	น้ำ	1/3 ถ้วย
	น้ำสำหรับชุบโดนัท	
	เกล็ดขนมปังป่นสำหรับคลุก	200 กรัม
	น้ำมันปาล์มสำหรับทอด	2 ขวด

วิธีทำโดนัท

1. ร่อนแป้งสาลี ทั้ง 2 ชนิด ผงฟู นมผง และสารเสริมคุณภาพ เข้าด้วยกัน ใส่ยีสต์ เกล้าให้เข้ากัน พักไว้
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือในน้ำ เติมน้ำไข่ไก่ คนให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมแป้งใส่ในโถตี ใส่ส่วนผสมไข่ไก่ ใช้เครื่องผสมอาหาร หัวตีตะขอ ตีด้วยความเร็วต่ำสุด (เบอร์ 1) ให้ส่วนผสมพองเข้ากัน ใส่เนยขาว เพิ่มความเร็วเล็กน้อย (เบอร์ 2) ใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที จนส่วนผสมเนียนหรือแป้งร่อนจากโถ

4. นวดแป้งด้วยมือเบาๆ เพื่อให้แป้งคลายตัว พักแป้งไว้ 10 นาที
5. แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ละ 40 กรัม แล้วปั้นเป็นก้อนกลม
6. นำแป้งมาคลึงเป็นแผ่นวงกลม ใส่ไส้หมูหยอง จับริมแป้งให้ติดกัน คลึงแป้งให้กลมแบน นำมาชุบน้ำและคลุกเกล็ดขนมปังป่น
7. นำโดนัทเรียงบนถาด วางให้ห่างกันพอประมาณ พักให้โดนัทขึ้นประมาณ 10-20 นาที
8. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน นำโดนัทลงทอด ลดไฟให้อ่อนลง ทอดจนแป้งสุกเหลือง นำขึ้นพักให้เย็นสนิท

วิธีทำไส้โดนัท

1. ผสมหมูหยอง เนยสดละลาย น้ำตาลไอซิ่ง และน้ำ เข้าด้วยกัน พักไว้
2. นำหมูหยองใส่ในแป้งโดนัทประมาณ 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว
	นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช
	นางสาวบุญยม ไปธามูล
	นางสาวบุศรินทร์ พิชัย
	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน

ขนมปังไส้ครีม

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 30-35 ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
ขนมปัง	แป้งขนมปังตราหงส์ขาว	5 ถ้วย
	ยีสต์	2 ¼ ช้อนชา
	น้ำ	½ ถ้วย
	นมข้นจืด	½ ถ้วย
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	น้ำตาลทราย	½ ถ้วย
	เกลือป่น	1 ช้อนชา
	เนยสด	½ ถ้วย
ไส้ครีม	ไข่ไก่	3 ฟอง
	แป้งสาลีทำเค้ก	40 กรัม
	แป้งข้าวโพด	40 กรัม
	วานิลลาผง	1 ½ ช้อนชา
	นมผง	90 กรัม
	น้ำตาลทราย	250 กรัม
	น้ำ	500 กรัม
	เนยสด	100 กรัม
ไข่สำหรับทาผิวหน้าขนมปัง	ไข่แดง (ไข่ไก่) -	1 ฟอง
	น้ำ	1 ช้อนโต๊ะ
	เนยสดสำหรับทาผิวหน้าขนมปัง	½ ถ้วย
	กระทงกระดาษ	30-35 กระทง
	พิมพ์เค้ก	30-35 พิมพ์

วิธีทำขนมปัง

- ผสมแป้งขนมปังและยีสต์ เข้าด้วยกัน พักไว้
- ผสมน้ำ นมข้นจืด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือ และเนยสด ในโถ ใส่ส่วนผสมแป้ง

3. ใช้เครื่องผสมอาหาร หัวตีตะขอ ตีด้วยความเร็วต่ำสุด (เบอร์ 1) ให้ส่วนผสมพอเข้ากัน จากนั้นเพิ่มความเร็วล็กน้อย (เบอร์ 2) ใช้เวลาประมาณ 30-40 นาที จนส่วนผสมเนียนหรือแป้งร้อนจากโอ
4. นวดแป้งด้วยมือเบาๆ เพื่อให้แป้งคลายตัว พักแป้งให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
5. แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ละ 40 กรัม แล้วปั้นเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที
6. นำแป้งมาคลึงเป็นแผ่นวงกลม ใส่ไส้ครีมประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จับริมแป้งให้ติดกัน
7. วางขนมปังในกระทงกระดาษที่รองด้วยพิมพ์เค้ก เรียงไว้บนถาด วางให้ห่างกันพอประมาณ พักขนมปังให้ขึ้นประมาณ 30 นาที
8. ทาผิวขนมปังด้วยไข่แดงผสมน้ำบางๆ นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 12-15 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลือง นำขนมปังออกจากเตาอบทาผิวหน้าด้วยเนยสด วางบนตะแกรงที่มีถาดรอง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิธีทำไส้ครีม

1. ตีไข่ไก่พอเข้ากัน
2. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวโพด วานิลลา นมผง เข้าด้วยกัน
3. ละลายน้ำตาลทรายกับน้ำ จากนั้นใส่ไข่และส่วนผสมแป้ง คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ กรองส่วนผสม ใส่เนยสด
4. ใส่น้ำในหม้อตั้งไฟให้เดือด นำส่วนผสมไส้ครีมลงตุ๋นจนกระทั่งส่วนผสมข้นและสุก ยกขึ้นผึ่งให้ไส้เย็น

วิทยากร	นางนุชนารถ แป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช นางสาวบุญยม โปธามูล นางสาวบุศรินทร์ พิชัย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน
---------	--

โดนัทไส้กรอก

ปริมาณที่ได้ต่อ 1 สูตร จำนวน 40-45 ชิ้น

	ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้
แป้งโดนัท	แป้งสาลีทำขนมปัง	750 กรัม
	แป้งสาลีทำเค้ก	250 กรัม
	ผงฟู	15 กรัม
	ยีสต์	10 กรัม
	นมผง	60 กรัม
	สารเสริมคุณภาพ	10 กรัม
	น้ำตาลทราย	80 กรัม
	เกลือป่น	10 กรัม
	น้ำ	500 กรัม
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	เนยขาว	160 กรัม
	ไส้กรอกขนาดยาว 3 นิ้ว	40-45 ชิ้น
	น้ำสำหรับชุบโดนัท	
	เกล็ดขนมปังสำหรับคลุก	200 กรัม
	น้ำมันปาล์มสำหรับทอด	2 ขวด

วิธีทำโดนัท

1. ร่อนแป้งสาลี ทั้ง 2 ชนิด ผงฟู นมผง และสารเสริมคุณภาพ เข้าด้วยกัน ใส่ยีสต์ เคล้าให้เข้ากัน พักไว้
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือในน้ำ เติมน้ำ ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมแป้งใส่ในโถตี ใส่ส่วนผสมไข่ไก่ ใช้เครื่องผสมอาหาร หัวตีตะขอ ตีด้วยความเร็วต่ำสุด (เบอร์ 1) ให้ส่วนผสมพอเข้ากัน ใส่เนยขาว เพิ่มความเร็วเล็กน้อย (เบอร์ 2) ใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที จนส่วนผสมเนียนหรือแป้งร่อนจากโถ
4. นวดแป้งด้วยมือเบาๆ เพื่อให้แป้งคลายตัว พักแป้งไว้ 10 นาที
5. แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ละ 40 กรัม แล้วปั้นเป็นก้อนกลม พักไว้

6. นำแป้งมาคลึงเป็นเส้นยาวประมาณ 10-12 นิ้ว กว้าง 1 นิ้ว หนา $\frac{1}{4}$ นิ้ว จากนั้นนำเส้นแป้งมาพันรอบไส้กรอก จับริมแป้งให้ติดกัน นำมาชุบน้ำและคลุกเกล็ดขนมปังป่น
7. นำโคนัทเรียงบนถาด วางให้ห่างกันพอประมาณ พักให้โคนัทขึ้นประมาณ 10-20 นาที
8. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน นำโคนัทลงทอด ลดไฟให้อ่อนลง ทอดจนแป้งสุกเหลือง นำขึ้นพักให้เย็นสนิท

วิทยากร	นางนุชนารถ เป้นแก้ว นางสาวรุ่งนภา สุทธวานิช นางสาวบุญยม โปธามูล นางสาวสุรินทร์ พิชัย
	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคลำพูน