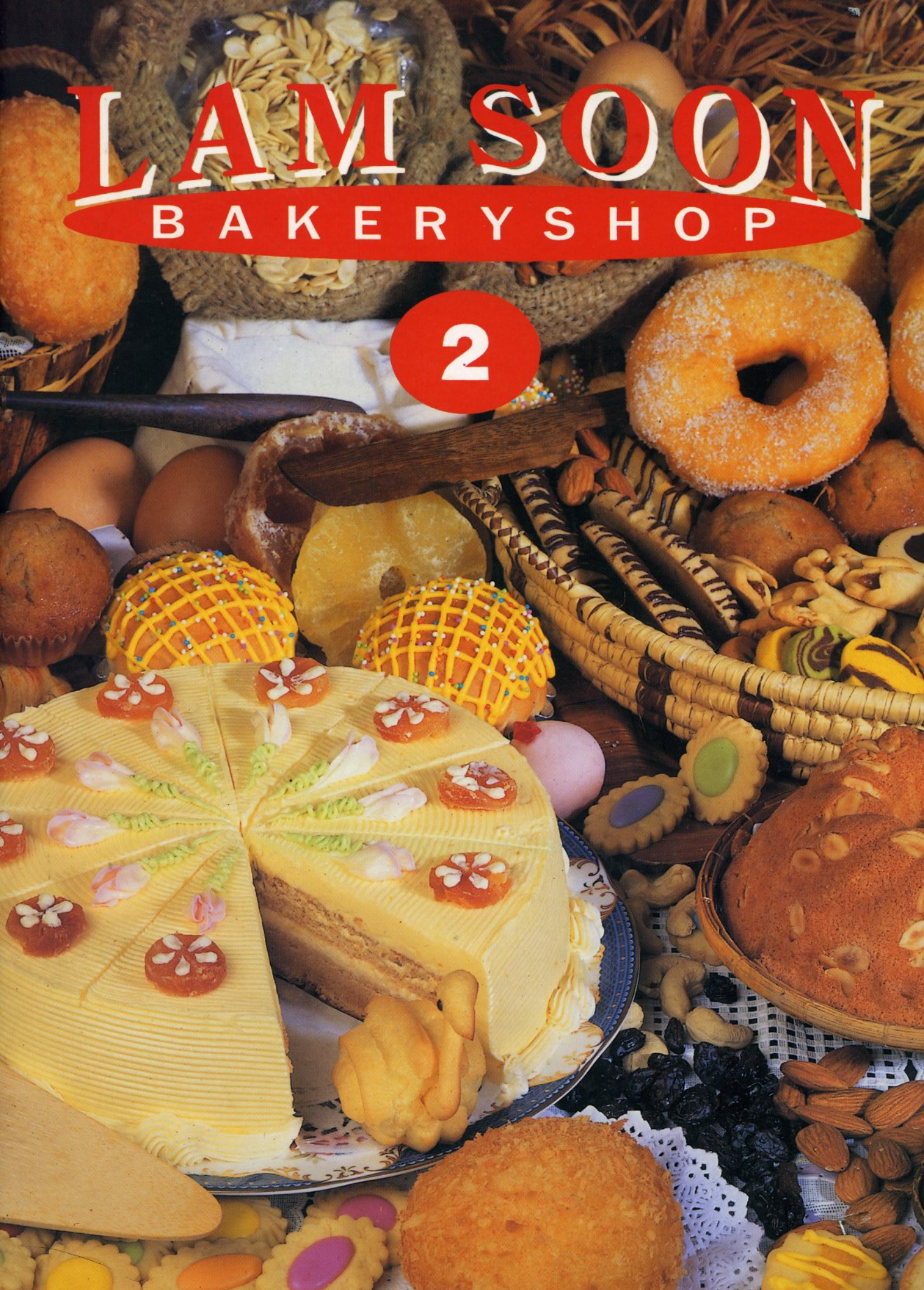


LAM SOON

BAKERY SHOP

2



มืออยู่หลายวิธี ในการดูแล สุขภาพ



สุขภาพเป็นเรื่องสำคัญ เพื่อเป็นการรักษาร่างกาย
ให้แข็งแรงสมบูรณ์เสมอ ควรออกกำลังกาย
อย่างน้อยวันละ 15 นาที นอนหลับพักผ่อน
อย่างน้อยวันละ 6-8 ชั่วโมง ดื่มน้ำบริสุทธิ์
วันละ 5-7 แก้ว และกินอาหารให้ครบ 5 หมู่ เท่านั้น
สุขภาพดีก็เป็นของคุณ

หยก น้ำมันพืชบริสุทธิ์ ส่วน
สำคัญในการปรุงอาหารให้อร่อย
และมีคุณค่า หยกผ่านกรรมวิธี
2 ขั้นตอน จนได้น้ำมันพืชใสแจ๋ว
สีทอง ให้กลิ่นหอม และรสชาติ
อาหารแท้ ๆ เลือกหยกแล้ว
คุณจะรู้ว่า

หยก มีดีมากกว่าความอร่อย



กรรมวิธีที่ผลิต 2 ขั้นตอน



ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากลำสูง



มี ดี กว่า กว่า ความ อร่อย

สาส์นจากประธานกรรมการ



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด ยึดมั่นในการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการแก่ลูกค้า อย่างต่อเนื่อง มาโดยตลอด ปัจจุบัน บริษัทฯ ได้จดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชน จำกัด การเจริญเติบโตของบริษัทฯ ในวันนี้ เกิดขึ้นจากการสนับสนุนของลูกค้าในประเทศ และต่างประเทศทุกท่าน ที่ให้ความไว้วางใจ รวมทั้งการทุ่มเทและเสียสละของพนักงานทุกคน ตลอดจนความเชื่อมั่นของผู้ถือหุ้นของบริษัทฯ

การจัดสัมมนาเบเกอรี่ของบริษัทฯ เป็นกิจกรรมหนึ่งซึ่งบริษัทฯ ดำเนินการเพื่อตอบแทนลูกค้าและตัวแทนต่างๆ ที่มีอุปการะคุณ บริษัทฯ มีเจตนารมณ์ชัดเจนที่ต้องการจะพัฒนาธุรกิจด้านเบเกอรี่ให้เจริญก้าวหน้า การสัมมนาจะให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ที่ถูกต้อง และรวดเร็ว นอกจากนี้บริษัทฯ ยังได้พิมพ์ตำราประกอบการสัมมนา ที่เรียกว่า LAM SOON BAKERY SHOP ขึ้นเพื่อเป็นตำราประกอบการทำเบเกอรี่ โดยจะเผยแพร่ และแจกจ่ายให้กับลูกค้าและตัวแทนต่างๆ ทั่วประเทศ

บริษัทฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการจัดพิมพ์ LAM SOON BAKERY SHOP เล่มที่ 2 นี้ คงจะสร้างความพึงพอใจ และเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการพัฒนาธุรกิจของท่านเป็นอย่างดี พร้อมกันนี้ บริษัทฯ ขอขอบคุณลูกค้าและตัวแทนต่างๆ ที่ได้ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ ของบริษัทฯ ด้วยดีตลอดมา ตลอดจนขอขอบคุณผู้บริหารและพนักงานของบริษัทฯ ที่ได้ปฏิบัติงานด้วยความวิริยะอุตสาหะ จนทำให้บริษัทฯ ก้าวหน้าไปสู่ความสำเร็จดังที่ได้ปรากฏ ในทุกวันนี้

(นายมีชัย วีระไวทยะ)
ประธานกรรมการ



LAM SOON
BAKERY SHOP

2

คำนำ

... มาแล้วจ้า ... กลับมาอีกครั้งตามคำเรียกร้อง

ห่างหายกันไปนานสำหรับตำราเบเกอรี่ เล่ม 2 กลับมาคราวนี้กับความอร่อยในรูปแบบใหม่ที่ไม่เหมือนใคร และไม่มีใครเหมือน เป็นอย่างไรกันบ้างสำหรับตำรา เบเกอรี่เล่มแรก คงจะได้อ้อมอ้อยกันไปทั่วหน้าแล้ว และหวังว่าคงจะทำให้ลูกค้าและตัวแทนทุกๆ ท่านได้พัฒนาธุรกิจเบเกอรี่ของท่านจนขายดิบขายดี รวยเป็นล้าน ไปตาม ๆ กัน

สำหรับตำรา LAM SOON BAKERY SHOP 2 นี้ เราได้นำความสดใส แปลกใหม่ของการทำขนมเบเกอรี่ เพื่อต้อนรับลมหนาวที่เพิ่มจะผ่านไป โดยการนำเอาผลไม้จากธรรมชาติ เช่น กล้วยหอม ทุเรียน สับปะรด ขนุน และมะคูน เป็นต้น มาตัดแปลงเป็นเบเกอรี่ที่มีรสชาติอร่อย และอุดมไปด้วยวิตามินจากผลไม้ธรรมชาตินานาชนิดอีกด้วย

นั่นแน่...คงจะอยากรู้จักแล้วสินะว่าเบเกอรี่ที่ทำจากผลไม้ชนิดต่างๆ จะมีหน้าตาและรสชาติเป็นอย่างไรกันบ้าง (รับรองว่าต้องถูกใจ) ถ้าอย่างนั้นก็อย่ามัวรอช้าเข้าไปพลิกตำราข้างในกันเลยจะดีกว่า แล้วจะได้รู้กันว่า อย่างนี้ซื้ที่เด็ด นอกจากนี้เรายังได้สรรหาสาระประโยชน์อื่น ๆ อีกมากมายมาเรียงรายไว้ในตำราเล่มนี้ด้วย อะไรเป็นอะไรก็ต้องติดตามกันข้างในต่อไปกันเองแล้วหละ

เราหวังตำรา LAM SOON BAKERY SHOP 2 คงจะสร้างความชื่นชอบและความพึงพอใจให้กับท่าน และทุกคนในครอบครัว และขออวยพรให้ตำรา LAM SOON BAKERY SHOP 2 ที่ได้ตั้งใจทำขึ้นนี้คงจะทำให้ท่านได้พัฒนาเบเกอรี่ของท่านให้เจริญก้าวหน้า ขายดีเป็นเทน้ำเทท่ายิ่งกว่าเดิม รวยเป็นหลาย ๆ ล้าน กันไปเลย ... โชคดีปีหนูทอง ...

ด้วยความปรารถนาดีจาก

คณะผู้จัดทำ

บริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สารบัญ

หน้า



คุกกี้ตัด	6
คุกกี้แยม	7
คุกกี้สับประรด	8
คุกกี้หน้าเนยดำรส	9
คุกกี้หน้าช็อคโกแลต	10
คุกกี้ขมุน	11
คุกกี้ลายหินอ่อน	12
คุกกี้ปริง	13
คาราเมล	14-15
คุกกี้ไส้สับประรด	16
คุกกี้กุ้งแห้ง	17
คุกกี้ผิวส้ม	18
คุกกี้สังคโปร์	19
นัทคุกกี้	20
บิสกิตไส้สับประรด	21
เค้กกล้วยหอม	22
แยมโรลกล้วยหอม	24
เค้กคัสตาร์ดกล้วยหอม	25
เค้กอัลมอนด์	26
เค้กมะตูม	27
แยมโรลมะตูม	29
ไดเนซเพรตตี้	30-31



เค้กทุเรียน

32

สปันจ์เค้กเค็ม

33

เค้กพุดดิ้งนมไม้

34

โดนัทสอดไส้

35

ขนมปังไส้สับปะรด

37

โดนัทไส้สับปะรดชมพู

38

โดนัททักทอง

39

เดมิชเชียน้ำ

41

บราวนี่

42

บราวนี่เนื้อไก่กอฟฟี

43

บาร์กล้ายตาก

44

ขนมเนยชานา

45

ขนมปังช็อค

46

เบียร์ C & C

48-49

เฮนเคอร์

50

ทองพลู

51

ปุ๋ยฉาย

52

แพนเค้ก

54

พายไส้สับปะรด

55

โมจิ

56

รายชื่อตัวแทนจำหน่าย บ. ลำสูง

58

58-60





คุกกั๊ดติ๊ด

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	750
แป้งข้าวโพด	20
ผงฟู เอชพีดี	1
ผงโซดา	1/2
วานิลลา	1
นมผง	20
มาการีน ตราเชสท์	400
น้ำตาลไอซิ่ง	200
กลีเซอรีน	1
ไข่ไก่	1

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง แป้งข้าวโพด ผงฟู ผงโซดา วานิลลา และนมผง รวมกัน พักไว้
- กรัม - ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง และกลีเซอรีนเข้าด้วยกัน จนฟู
- ช้อนชา - ลดความเร็วลง เค็มไข่ และแป้งที่ร่อนไว้ พอเข้ากัน พักไว้ 15 นาที
- ช้อนชา - นำมาคลึงบนแผ่นพลาสติก ใช้ที่ตัดคุกกั๊ดลายต่างๆ ตัด
- ช้อนชา - ทาผิวด้วยไข่ขาว โรยด้วย มะพร้าวอบแห้ง งามสมน้ำตาล หรือลูกปัดสี
- กรัม - วางใส่ถาดไม่ทาไขมัน อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ
- กรัม - 15 - 20 นาที
- กรัม
- ช้อนชา
- ฟอง



คุกกี้อยม

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	750	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
วานิลลา	1	ช้อนชา
นมผง	20	กรัม
มาร์การีน คราเชสท์	400	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	200	กรัม
กลั๊ภมเนย	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

- ผสมเสร็จแล้วนำมากลึงบนแผ่นพลาสติก ใช้ที่ตัดคุกกี้นัด
- วางบนถาดไม้ทาไขมัน ใช้ปลายตะเกียบ กดลง ให้เป็นหลุม
- นำแยมใส่ผสมสีหยอดลงไป
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 15 - 20 นาที



คุกกี้อีสป-รด

ใช้ส่วนผสมของคุกกี้อัด

ส่วนผสมน้ำตาลไอซิ่งสำหรับแต่งหน้า

ไข่ขาว 1
น้ำตาลไอซิ่ง 250-300
กลั่นสับปะรด 1/2
สีเหลืองมะนาว 1/4

ฟอง
กรัม
ช้อนชา
ช้อนชา

วิธีทำ

- ผสมเสร็จแล้วนำมาคลึงบนแผ่นพลาสติก ใช้ที่ตัดคุกกี้อัด
- สับปะรดเชื่อมหั่นชิ้นเล็กจุ่มไข่ขาววางบนชั้นคุกกี้อัดลงเล็กน้อย
- วางบนถาดไม้ทาไขมัน อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 15 - 20 นาที
- พอสุกแล้ว นำออกมาพักให้พอเย็น โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่งผสมไข่ขาว
- รोजनแห่งสนธิ เก็บใส่ภาชนะตามชอบ
- ก่อนข้างเหนียวขึ้น
- เดิมกลั่น และสี คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตักใส่ถ้วยกระดาษ ตัดปลายเล็กน้อย บีบโรยลงบนคุกกี้อัด



คุกกี้หน้าน้ำตาล

ใช้ส่วนผสมของคุกกี้ตัด

ส่วนผสมหน้าตาลสำหรับแต่งหน้า

ไข่ขาว	1	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่ง	250-300	กรัม

สี และกลิ่น ตามชอบ

-ผสมไข่ขาว กับน้ำตาลไอซิ่งให้เข้ากัน ส่วนผสมไม่ต้องข้นมาก

-แบ่งผสมสี และกลิ่น เช่น สีชมพูกลิ่นสตอเบอรี่สีส้มกลิ่นส้ม

สีเหลืองมะนาวกลิ่นสัปรด ฯลฯ

-นำไปหยอดลงบนคุกกี้ร้อนส่วนผสมน้ำตาลแห้งเก็บใส่ภาชนะ

วิธีทำ

- ผสมเสร็จแล้วนำมาคลึงบนแผ่นพลาสติก หนา 1/2 ซม.
- ใช้ที่ตัดคุกกี้ตัด ที่ตัดจะเป็นที่ตัด 2 ชั้น ตั้งรูป
- เมื่อตัดแล้ว เรียงบนถาดที่ไม้ทาไขมัน
- นำเข้าอบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 15 - 20 นาที
- สุกแล้ว พักให้เย็น แต่งด้วยน้ำตาลสี และกลิ่นตามชอบ

คุกกี้น้ำช็อคโกแลต

ใช้ส่วนผสมของคุกกี้น้ำช็อคโกแลต

วิธีทำ

- ผสมเสร็จแล้วนำมาคลึงบนแผ่นพลาสติกหนา 1/4 ซม.
- ตัดด้วยที่ตัดคุกกี้ วงกลม หรือรูปหัวใจ แล้วเอาที่ตัดที่เล็กกว่าตัดตรงกลางออก จะเหลือเป็นวงแหวน นำวงแหวนไปขึ้นบนคุกกี้ชิ้นที่ไม่ได้ตัด เรียงใส่ถาดไม่ทาไขมัน
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 15 - 20 นาที
- พอสุก หยอดตรงกลางด้วยช็อคโกแลต

ส่วนผสมของช็อคโกแลต

น้ำตาลไอซิ่ง	320	กรัม
ผงโกโก้	150	กรัม
นมผง	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเชสท์	200	กรัม
ไขมันผสม ตราไฮแฟทเควัน	200	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนไอซิ่ง ผงโกโก้ และนมผง รวมกัน พักไว้
- ตุ่นเนยขาวเชสท์ กับ ไฮแฟทเควัน ให้ละลาย
- ค่อย ๆ ใส่ไอซิ่งที่ร่อนไว้ลงไป หมั่นคนจนส่วนผสมเนียน
- พักให้เย็นแล้วนำไปแต่งคุกกี้



คุกกี้นุ่น

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	800	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนชา
วานิลลา	2	ช้อนชา
มาการีน คราเซสท์	500	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	350	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
ขนุน หั่นชิ้นเล็กๆ	400	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู และวานิลลา รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน กับน้ำตาลไอซิ่ง พอฟู ใส่ไข่ ตีพอเข้ากัน
- เติมน้ำมันใส่แป้งที่ร่อนไว้ ตีพอเข้ากัน
- เติมนุ่น คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตักใส่ถุงบีบ หรือหยอด ใส่ถาดไม่ทาไขมัน
- นำเข้าอบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 20 - 25 นาที



คุกกี้น้ำตาลอ่อน

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	800
ผงฟู เอชฟูล	2
วานิลลา	2
มาการีน คราเชสท์	500
น้ำตาลไอซิ่ง	350
ไข่ไก่	1

วิธีทำ

- กรัม - เมื่อผสมเสร็จ แบ่งผสมสีตามชอบ สำหรับลาย
- ช้อนชา - จะผสมเป็นสี ช็อคโกแลต
- ช้อนชา - พอผสมสีได้แล้ว เราก็จะสลับสี
- กรัม - โดยนำส่วนผสมมาสลับสีกัน เป็นชั้นๆ
- กรัม - พอสลับสีเสร็จ จะคลึงออกเป็นแท่ง นำตั้งขึ้นแล้วกดลง
- ฟอง - คลึงออก ให้เป็นแท่งอีกครั้ง ห่อด้วยกระดาษลวกลาย
- นำเข้าแช่ตู้เย็น อย่างน้อย 2 ชั่วโมง
- นำออกมาหั่นเป็นแว่น ใส่น้ำตาลไอซิ่ง
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 20 - 25 นาที



ลูกขยับฝรั่ง

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300
น้ำตาลไอซิ่ง	100
นากาาริน ตราเชสท์	200

วิธีทำ

- กรัม - ตีนากาาริน กับน้ำตาลไอซิ่ง พอเข้ากัน
- กรัม - เติมน้ำ คีให้เข้ากันอีกครั้ง
- กรัม - นำมาแบ่งผสมสีตามชอบ แล้วปั้นเป็นรูปผลไม้ต่างๆ
- นำเข้าแช่ตู้เย็น อย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง
- แล้วนำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์
- นานประมาณ 25 - 30 นาที ถาดไม่ต้องทาไขมัน

ปาล์มน้ำมัน (*Elaeis guineensis*)



ปาล์มน้ำมัน (*Elaeis guineensis*) เป็นพืชในตระกูลปาล์มเช่นเดียวกับมะพร้าว หมาก, คาล ฯลฯ ได้นำเข้ามายังประเทศไทยตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 และเริ่มจะมารู้จักจริงๆ เมื่อประมาณ ปี 2510 โดยเริ่มมีการทำสวนปาล์มน้ำมันกันขึ้นในประเทศทางภาคใต้ ซึ่งปัจจุบันนี้ก็ยังเป็นพืชที่ใหม่ต่อความรู้สึกของคนไทย และได้เริ่มแพร่หลายมากขึ้นโดยเริ่มมีการส่งเสริมและค้นคว้าวิชาการเกี่ยวกับปาล์มน้ำมันเพื่อเล็งเห็นถึงอนาคตในภาคใต้ หรือสวนภูมิภาคอื่นที่มีภูมิอากาศคล้ายคลึงกับภาคใต้ของประเทศไทย โดยปลูกควบคู่ไปกับยางพาราและผลไม้อื่นๆ ที่ได้รับการส่งเสริมมาก่อนแล้ว

การปลูกปาล์มน้ำมันของไทย

ในประเทศไทย มีคนรู้จักกับปาล์มน้ำมันมานานแล้ว แต่เนื่องจากว่า ในภูมิภาคทางภาคใต้ของประเทศ มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยพืชอย่างอื่นอยู่แล้ว นอกจากนี้ก็ยังมี การเลี้ยงสัตว์มากกว่า ความนิยมในการใช้น้ำมันพืช แม้แต่น้ำมันมะพร้าว ก็มีการใช้กันน้อย ในระยะ 10 ปีก่อนคนไทยนิยมบริโภคน้ำมันหมู แต่ปัจจุบันวงการแพทย์ ได้เจริญขึ้น และชี้แจงให้ประชาชนทราบถึงอันตรายของน้ำมันหมู

ครั้งแรก พระยาประติพัทธ์ภูบาล ได้นำปาล์มน้ำมันมาปลูกไว้เพื่อเป็นไม้ประดับ เมื่อ 60 ปีมาแล้ว ในปัจจุบันนี้ ยังคงเหลือเป็น ไม้ประดับอยู่ที่สถานีการยางคองหงษ์ จังหวัดสงขลา และ

สถานีกลสิกรรมพริ้ว จังหวัดจันทบุรี สำหรับสวนปาล์มน้ำมันที่ได้ปลูกกัน เป็นกิจลักษณะมากกว่า 30 ปี คือสวนของ หม่อมเจ้า อมรสมานลักษณ์ กิติยากร อยู่ที่อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา โดยใช้เนื้อที่ปลูกประมาณ 1,000 ไร่เศษ และหยุดกิจการไปเมื่อมีปัญหาทางการเมืองกับพวกโจรจีน ณ. อำเภอสะเดา

ในปัจจุบันการทำสวนปาล์มน้ำมันในทางเศรษฐกิจเพื่อสกัดเอาน้ำมันปาล์ม มีหลายสวนด้วยกันทั้งของเอกชนและของรัฐบาล (ทำในรูปนิคมสหกรณ์) แต่พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่อยู่ในท้องที่จังหวัดกระบี่, สุราษฎร์ธานี, ชุมพร, ตรัง และสตูล





มะพร้าวแตกต่างจากน้ำมันปาล์มซึ่งหีบได้จากเปลือก ดังกล่าวแล้วในขั้นต้นนั้น กากที่เหลือจากการหีบเมล็ดในปาล์ม จะใช้เป็นส่วนผสมอาหารสัตว์ได้เป็นอย่างดี

ประโยชน์ของน้ำมันปาล์มและน้ำมันเมล็ดในปาล์ม

ประโยชน์ที่ใช้มีมากมาย แต่ที่ใช้กันมากพอจะกล่าวในที่นี้คือน้ำมันปาล์มและน้ำมันเมล็ดในปาล์ม ใช้สำหรับทำน้ำมันพืชปรุงอาหาร ใช้ทำมาการีน สบู่ ส่วนในด้านอุตสาหกรรม เป็นส่วนผสมของน้ำมันหล่อลื่น และในอุตสาหกรรมการทำดีบุกแผ่น นอกจากนี้ยังใช้ทำหรือเป็นส่วนผสมของ การทำเทียนไข, กรีเซอร์ลิน, ผงซักฟอก, ไอศกรีม, ลูกกวาด และการทำขนม ฯลฯ

ขั้นตอนหรือกรรมวิธีการผลิตน้ำมันปาล์ม

ผลปาล์มมีน้ำมันตามธรรมชาติ อยู่ที่เปลือกของเมล็ดปาล์มและที่เมล็ดในของ ผลปาล์ม การสกัดน้ำมันปาล์มจากผลปาล์ม จะต้องผ่านขั้นตอนและกรรมวิธีดังนี้ คือ

1. อบนิ่ง
2. นวดแยกทะลายเปล้าจากผลปาล์ม
3. กวนและหีบน้ำมันปาล์ม
4. แยกกรองน้ำมันและกลั่นน้ำมันให้บริสุทธิ์
5. แยกเมล็ดในจากกะลา
6. การหีบเมล็ดในปาล์ม

ผลปาล์มที่เก็บเกี่ยวจากสวนแล้ว จะถูกส่งเข้าโรงงาน และจะผ่านกรรมวิธีขั้นแรก คือ อบนิ่งให้สุกในหม้ออบนึ่ง เป็นเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อทำให้การนวดแยกทะลายเปล้าจากผลปาล์มในขั้นต่อไปง่ายขึ้น และเพื่อชะลออัตราการเพิ่มของไขมันอิสระในน้ำมันปาล์ม การนวดแยกทะลายเปล้าจากผลปาล์มจะแยกส่วนที่เป็นผลปาล์มสุกแล้วออกจากทะลายปาล์ม ทะลายเปล้าจะถูกป้อนเข้าเตาเผา โดยผ่านสายพานลำเลียง ซึ่งได้จากทะลายเปล้านี้ จะใช้เป็นปุ๋ยหมุนเวียนกลับไปใช้ภายในสวนได้อีก ผลปาล์มสุกแล้วจะป้อนเข้าหม้อกวนและเครื่องหีบน้ำมันปาล์ม ตามลำดับ

น้ำมันปาล์มดิบ ซึ่งสกัดได้โดยเครื่องหีบน้ำมันจะไหลผ่านตะแกรงกรองสิ่งเจือปน ผ่านเข้ากรรมวิธีแยกกรองน้ำมันก่อน จึงผ่านเข้าเครื่องกลั่นน้ำมันให้บริสุทธิ์ และเครื่องดูดความชื้น แล้วส่งเข้าบรรจุใส่ถังเก็บน้ำมันปาล์มเพื่อส่งออกจำหน่าย เส้นใยซึ่งติดมากับเมล็ดในจะถูกแยกจากกันโดยใช้พัดลมเป่าเส้นใย ซึ่งเส้นใยดังกล่าวนี้ จะใช้เป็นเชื้อเพลิงในเตาเผาหม้อไอน้ำ สำหรับป้อนไอน้ำให้กับเครื่องกังหันไอน้ำ เมล็ดในจะถูกอบให้แห้ง และแยกกะลาออกจากเมล็ดใน โดยกะลาที่จะใช้ประโยชน์ คือ ใช้เป็นเชื้อเพลิงในเตาเผาหม้อไอน้ำ เมล็ดในจะถูกส่งเข้าสู่เครื่องหีบเมล็ดในภายในโรงงาน ซึ่งน้ำมันเมล็ดในจะมีคุณสมบัติคล้าย ๆ น้ำมัน





คุกกี้อีสปเปรด

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
มาการีน คราเชสต์	200	กรัม

วิธีทำ

- พอผสมเสร็จ แบ่งผสมสีตามชอบ
- แบ่งเป็นก้อนประมาณ 20 - 25 กรัม
- แล้วนำไปห่ออีสปเปรดกวน ปั้นให้กลม กดลงบนพิมพ์ทองเอก
เตาะออก นำไปแช่ตู้เย็นอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง
- นำมาเรียงบนถาดไม้ทาไขมัน
- อบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์



คุกก็กุ้งแห้ง

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	440
ผงฟู เอชพีดี	2
มาการีน คราเชสท์	200
น้ำตาลไอซิ่ง	160
ไข่ไก่	2
วานิลลา	1
กุ้งแห้งป่น	100

ผักชี พริกขี้หนู สำหรับแต่งหน้า

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู วานิลลา รวมกัน พักไว้
- ช้อนชา - ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง จนฟู
- กรัม - ใส่ไข่ ตีพอเข้ากัน เบาลเครื่องลง ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้
- กรัม - เติมหุ้งแห้งป่น ผสมจนเข้ากันดีใส่ถุงบีบบีบใส่ถาดไม่ทาไขมัน
- ฟอง - แต่งหน้าด้วยผักชีและพริกขี้หนูอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์
- ช้อนชา
- กรัม - ประมาณ 12 - 15 นาทีพอสุกพักให้เป็นเย็นใส่ภาชนะปิดสนิท



คุกกี้นิวสั้ม

ส่วนผสม

ผิวสั้ม	120
กลินสั้ม	1/2
แป้งเอนกประสงค์	440
ผงฟู เอชฟู๊ด	2
มาการีน ดร่าเซสท์	200
น้ำตาลไอซิ่ง	160
ไข่ไก่	2
วานิลา	1
ผักชี พริกชี้หนู สำหรับแต่งหน้า	

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู วานิลา รวมกัน พักไว้
- ช้อนชา - ตีมการีน น้ำตาลไอซิ่ง จนฟู
- กรัม - ไข่ไก่ ตีพอเข้ากัน เติมน้ำมัน ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้
- ช้อนชา - เติมนิวสั้ม และกลินสั้ม ผสมให้เข้ากัน ใช้ช้อนตักทยอย
- กรัม - แต่งด้วยสั้ม
- กรัม - นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ 12 - 15 นาที
- ฟอง
- ช้อนชา



คุกกี้อิงค์โปร

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	650
ผงฟู เอชฟู๊ด	2
ผงโซดา	2
ไขมันผสม(เนยขาว)	
คราเชลท์	350
น้ำตาลไอซิ่ง	300
เกลือ	1/2

วิธีทำ

- | | |
|--------|---------------------------------------------------------|
| กรัม | - ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้ |
| ช้อนชา | - ตีเนยขาว ไอซิ่ง เกลือ รวมกัน พอฟู |
| ช้อนชา | - เบาล์เครื่อง ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป คีจนเข้ากัน |
| | - นำมาคลึงให้หนา 1/2 ซม. ตัดเป็นวงกลม |
| กรัม | - ทาผิวด้วยไข่แดง วางเน้ดมะม่วงหิมพานต์ด้านบน |
| กรัม | - อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 12 - 15 นาที |
| ช้อนชา | - ไข่แดงที่ทาผิว ผสมไข่แดง เกลือ สีส้ม |



นัทคุกกี

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300
ผงฟู เอชฟู๊ด	1
ผงโซดา	1/2
วานิลลาผง	1/2
มาการีน ตราเซสท์	200
น้ำตาลไอซิ่ง	250
เกลือ	1/4
ไข่ไก่	1
เนื้อมะม่วงหิมพานต์	
อบแห้งสับ	100

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา วานิลลา รวมกัน เอาเนื้อมะม่วง
- ช้อนชา - ลงเคล้า พักไว้
- ช้อนชา - ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง เกลือ รวมกัน พอขึ้นฟูใส่ไข่ดี
- ช้อนชา - ให้เข้ากันอีกครั้ง
- กรัม - เหยาะเครื่องต่ำสุด เติมน้ำตาลจนส่วนผสมเข้ากันดี
- กรัม - ใส่ถุงบีบ บีบลงบนถาดไม่ทาไขมัน
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ 15 - 20 นาที
- เมื่อสุกแล้ว แต่งหน้าด้วยช็อคโกแลต พักไว้ให้แห้งเก็บใส่ภาชนะ
- ช็อคโกแลตแต่งหน้า ดูส่วนผสมจากคุกกี้น้ำตาลช็อคโกแลต
- กรัม



บิสกิตไส้สับปะรด

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	400
ผงฟู เอชฟู๊ด	1
วานิลลาผง	1
มาการีน คราเชสต์	200
น้ำตาลทราย	150
ไข่ไก่	2

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู และวานิลลา รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน กับน้ำตาล 3 นาที
- เติมน้ำตาล ติชอเข้ากัน ลดความเร็ว เติมน้ำตาล
- พักไว้ 15 นาที นำมาคลึงแล้วตัดให้เป็นวงกลม
- เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว
- ทาด้วยไข่ วางสับปะรดกวน ตรงกลาง พับทั้งสองข้างเข้าหากัน
- ทาไข่อีกครั้ง แต่งด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- อบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ 15 นาที ใช้ไฟล่าง และบน



เค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500
ผงฟู เอชฟู๊ด	2 1/2
ผงโซดา	2
กล้วยหอมบดละเอียด	700
น้ำตาลทราย	450
น้ำตาลปีบ	100
เกลือ	2
ไข่ไก่	2
นมสด	300
น้ำส้มสายชู	1
มาการีน ตราเซสท์	
ตะลายน	200

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ช้อนชา - ตีกล้วยหอม น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ เกลือ
- ช้อนชา - ความเร็วปานกลาง 5 นาที
- กรัม - เติมน้ำ นมสด น้ำส้มสายชู ตีต่ออีก 3 นาที
- กรัม - เติมน้ำที่ร่อนไว้ ตีต่ออีก 3 นาที
- กรัม - ค่อย ๆ ใส่มาการีนละลายลงไป พอเข้ากัน ตักใส่ถ้วย
- ช้อนชา - อบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ 20 - 25 นาที
- ฟอง
- กรัม
- ช้อนโต๊ะ
- กรัม

ง่ายนิดเดียว ถ้าเป็นยีสต์ ตรานก

ไม่ว่าจะเป็นขนมปัง โดนัท ซาลาเปา ไม่ต้องเสียเวลาละลายกับน้ำก่อน เพียงเท ยีสต์ตรานก ผสมลงกับแป้งก็ใช้ได้ทันทีด้วยพลังที่ขึ้นฟูเป็นเยี่ยม จึงได้ขนมที่มีกลิ่นรสหอมหวานชวนรับประทาน

ยีสต์กรอบมีที่เลือก 2 แบบ

- ซาฟ-อินสแตนท์ **ฉลากสีทอง**
สำหรับขนมปังที่มีน้ำตาลในสูตร
500 กรัม/ท่อน



- ซาฟ-อินสแตนท์ **ฉลากสีแดง**
สำหรับขนมปังที่มีน้ำตาลในสูตร
น้อยกว่า 10% ขนาด 500 กรัม/ท่อน



โปรดติดต่อเพื่อทราบรายละเอียดเพิ่มเติมจาก

บริษัท พาณิชยการแห่งประเทศไทย จำกัด

38 ซอยโอเรียลเต็ล บางรัก กรุงเทพฯ 10500 โทร. 233-2346-8

แยมโรลกล้วยหอม

ส่วนผสม (1)

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
วานิลลาผง	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	150	กรัม
น้ำ	70	กรัม
กล้วยหอมบดละเอียด	150	กรัม
น้ำมันพืช ทรายหยก	125	กรัม
ไข่แดง	7	ฟอง
กลิ่นกล้วยหอม วินเนอร์	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสม (2)

ไข่ขาว	7	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	150	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู วานิลลา รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล น้ำ กล้วยหอมบด น้ำมันพืช ไข่แดง และ กลิ่นกล้วยหอมเข้าด้วยกัน
- ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาว ครีมออฟฟัททาร์ พอฟู่ค่อยๆใส่น้ำตาล ลงไปจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนผสมของไข่แดง จนเข้ากันดี
- เทใส่ถาดที่ทำไขมัน รองกระดาษ ทำไขมันอีกครั้ง เกลี่ยให้เรียบ
- อบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ 10 - 12 นาที
- นำออกมาพักไว้ให้เย็น ทำด้วยบัตรเดอ์ครีม โรยด้วยขุ่น หรือลูกตาลหั่นชิ้นเล็ก แล้วม้วน



เค้กคิสตาร์ดกล้วยหอม

ใช้ส่วนผสมแบบโรลกล้วยหอม

ส่วนผสมคิสตาร์ด

น้ำตาล	100	กรัม
นมสด	300	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
วานิลลา วินเนอร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลสำหรับทำคาลาเมล	200	กรัม

วิธีทำ

- นำน้ำตาลส่วนที่จะทำคาลาเมลใส่หม้อ ตั้งไฟ ออกสีน้ำตาลไหม้และละลายหมด
- ตักหยอดใส่กันพิมพ์ ไม่ต้องทาไขมัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล นมสด ไข่ไก่ วานิลลา คนให้เข้ากัน
- ตักหยอดใส่พิมพ์ ที่ใส่คาลาเมลไว้
- ใส่ส่วนผสมของเค้กด้านบนสุด
- วางใส่ถาดที่ปูกระดาษ ใส่ไม้สูงประมาณ 1 ซม.
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 20 - 25 นาที
- พอสุกพักไว้ให้เย็น คว่ำออกจากพิมพ์



เค้กอัลมอนต์

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชทีดี	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	320	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
นมสด	350	กรัม
ไขมันผสม(เนยขาว)		
ตราเชสท์	120	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
ผิวส้ม	40	กรัม
เอส พี	10	กรัม
อัลมอนต์สไลด์ สำหรับโรยหน้า เหล้ารัมย์ สำหรับพรมเวลาเค้กสุก		

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน เทใส่อ่างผสม
- เติมน้ำตาลทราย เกลือ นมสด เนยขาว ไข่ไก่ และเอส พี
- ตีด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที แล้วเพิ่มเป็นความเร็วอีก 3 นาที
- เทส่วนผสมใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน โรยแป้งบางๆ แล้วเคาะออก
- เกลี่ยให้เรียบ โรยด้วยอัลมอนต์สไลด์
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 25 - 30 นาที
- พอลูกนำออกจากพิมพ์ พรมด้วยเหล้ารัมย์ โรยด้วยน้ำตาลทราย



เค้กมะตูม

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250
ผงฟู เอชฟู๊ด	1
น้ำมันพืช คราฟท์	150
น้ำตาลทราย	150
เกลือ	1
มะตูมเชื่อมสับ	150
น้ำ	100
ไข่แดง	7
ไข่ขาว	7
ครีมออฟฟัทธาร์ ทาร์	1/2
น้ำตาลทราย	150

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ช้อนโต๊ะ - นำมะตูมสับ กับน้ำ 100 กรัม ตั้งไฟให้เดือด แล้วเอาไปบดให้ละเอียด
- กรัม - ผสมมะตูมบด น้ำมัน น้ำตาล เกลือ ไข่แดง เข้าด้วยกัน
- ช้อนชา - ใส่แป้งที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- กรัม - ตีไข่ขาว ครีมออฟฟัทธาร์ ทาร์ พอฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลจนหมด
- กรัม - ตีจนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง นำส่วนของไข่แดงมาผสมให้เข้ากันดี
- ฟอง - เทใส่พิมพ์ ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง
- ฟอง - นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ 25 - 30 นาที
- ช้อนชา
- กรัม

**ฝีมือปราณีตได้มาตรฐาน
ทนทานแข็งแรงสวยงาม
พร้อมด้วยบริการที่รวดเร็ว ประทับใจ**



ตู้ชั้นชาลาเป่า



ตู้อบเปิด



ตู้ถ้วยเตี่ยว



อ่างซิงค์ 2 หลุม



ชั้นวางถาด 15 ชั้น



ตู้อุ่นอาหาร



เตาตั้งซึ้ง



เตาไทย



เตาจีน 2 หัว 1 หม้อซूप



เครื่องกวนไส้, กะทะ 20, 25, 30 นิ้ว



เครื่องมือ้วนขนมวิห



เครื่องปั้นกลม



เครื่องผสมแป้ง 10, 5 กก.



เตาอบ



เครื่องหั่นขนมปัง



เครื่องรีดแป้ง



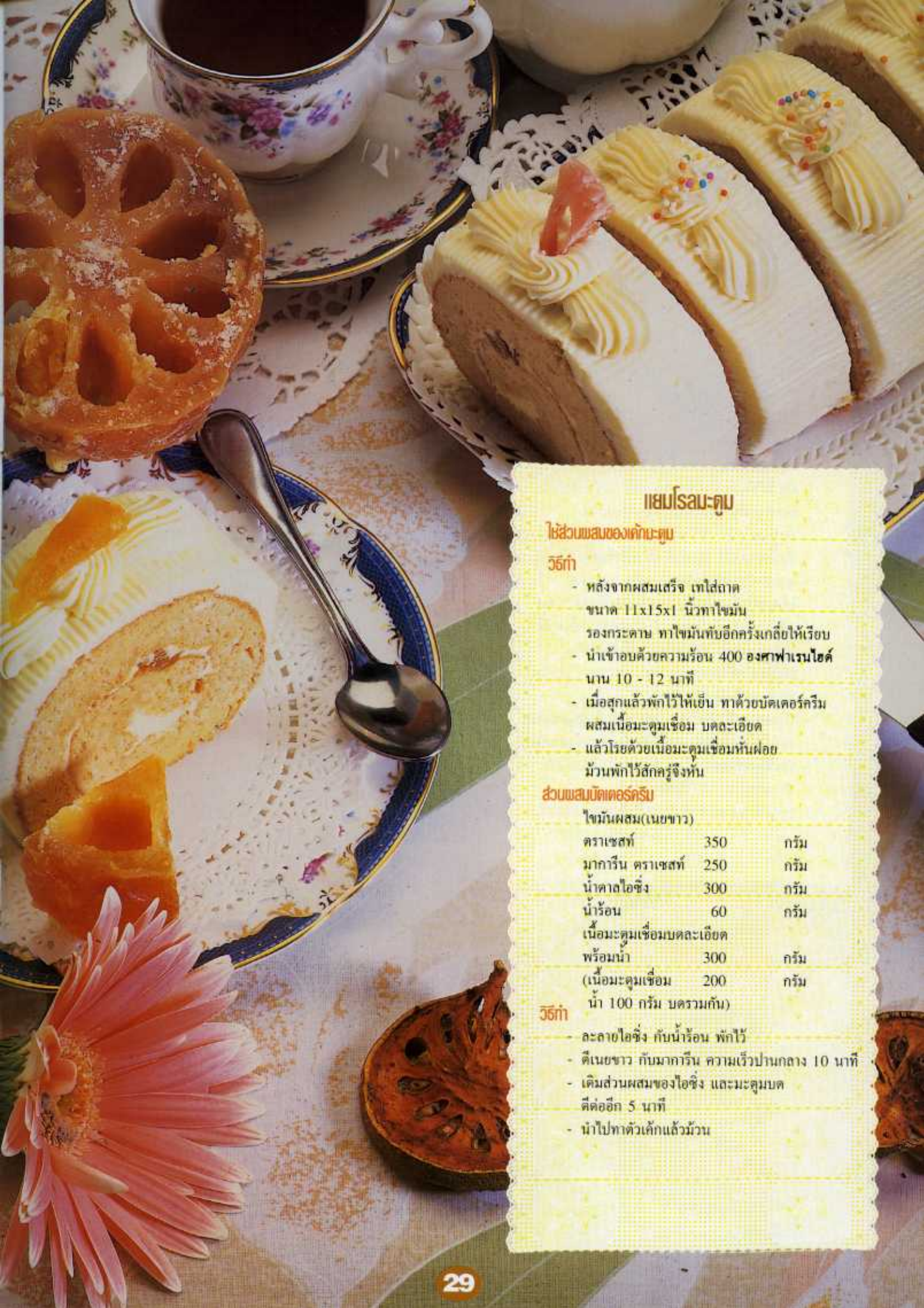
เครื่องตีไข่ 20 ลิตร 10 ลิตร

KITTIWATANA
กิตติวัฒนา

21/128-129 SUKHUMVIT 77 ROAD, PRAKANONG, BANGKOK 10110 THAILAND
21/128-129 ถนนสุขุมวิท 77 (ช.อ่อนนุช) ตรงข้ามวัดป่ากบ่อ พระโขนง กรุงเทพฯ 10110
☎ 321-0436, 322-8268, 322-8185 FAX: 322-8213

KITTI BAKERMART (SHOWROOM)
กิตติ เบเกอร์มาร์ท (โชว์รูม)

174/20-21 ถนนวิภาวดีรังสิต บางเขน กรุงเทพฯ 10210
โทร. 533-4749, 533-5468-9 แฟกซ์. 533-5469



แยมโรล-คูป

ใช้ส่วนผสมของเค้ก-คูป

วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ เทใส่ถาดขนาด 11x15x1 นิ้วทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้งเกลี่ยให้เรียบ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์นาน 10 - 12 นาที
- เมื่อสุกแล้วพักไว้ให้เย็น ทาด้วยบัตเตอร์ครีมผสมเนื้อมะขามเชื่อม บดละเอียด
- แล้วโรยด้วยเนื้อมะขามเชื่อมหั่นฝอย ม้วนพักไว้สักครึ่งถึงหนึ่ง

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

ไขมันผสม(เนยขาว)

ตราเชสท์ 350 กรัม

มาการีน ตราเชสท์ 250 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง 300 กรัม

น้ำร้อน 60 กรัม

เนื้อมะขามเชื่อมบดละเอียด

พร้อมน้ำ 300 กรัม

(เนื้อมะขามเชื่อม 200 กรัม

น้ำ 100 กรัม บดรวมกัน)

วิธีทำ

- ละลายไอซิ่ง กับน้ำร้อน พักไว้
- ตีเนยขาว กับมาการีน ความเร็วปานกลาง 10 นาที
- เติมส่วนผสมของไอซิ่ง และมะขามบด ตีต่ออีก 5 นาที
- นำไปทาตัวเค้กแล้วม้วน

เคนิชเปรสครั้

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	20	กรัม
นมผง	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำเย็น	450	กรัม
มาการีน คราเชสท์	100	กรัม
มาการีน คราเชสท์	400	กรัม

สำหรับใส่แป้งรีด

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมไข่ไก่และน้ำเย็นผสมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมมาการีน 100 กรัม นวดต่อจนเนียน ประมาณ 12 - 15 นาที
- นำขึ้นมาพักไว้ 10 นาที คลึงเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า
- นำมาการีน 400 กรัม แบ่งเป็น 2 ส่วน ใส่ส่วนที่หนึ่งลงไป 1/3 ของแป้งแล้วพับ 3 ทบ คลึงออกแล้วพับ 4 ทบ นำเข้าแช่เย็น 20 นาที
- นำออกมาคลึง ใส่มาการีนส่วนที่เหลือ พับสี่ทบ คลึงออก พับ 3 ทบ นำเข้าแช่เย็นอีก 20 นาที
- นำออกมาคลึงให้หนา 1 1/2 ซม. ขึ้นรูปตามชอบ
- พักไว้ให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่แดงหน้าตามชอบ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 12 - 15 นาที
- พอสุกนำออกมาทาผิวด้านบนหน้าอีกครั้ง



คิสตาร์ด

ส่วนผสม

น้ำตาล	100	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด (นมข้นจืด)	250	กรัม
น้ำ	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟ คนจนส่วนผสมขึ้น ยกลง พักไว้ให้เย็น

สตรูเซล

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
มาการีน ตราเนสท์	50	กรัม

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน เคล้าจนร่วน

ส่วนสำหรับทาหน้าเดนิช

ส่วนผสม

เฮลาคินผง	10	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
น้ำ	150	กรัม

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟจนเดือด และส่วนผสมใส
- พักไว้ เมื่อเดนิชสุก ใช้แปรงจุ่มทาหน้าขนมให้ทั่ว



เค้กทุเรียน

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300
ผงฟู เอชฟู๊ด	1 1/2
ผงโซดา	1/2
เกลือ	1
มาการีน ตราเชสท์	180
น้ำตาลทราย	340
ไข่ไก่	3
นมสด	120
เนื้อทุเรียนบดละเอียด	300-400
เม็ดแดงแกะแล้วสำหรับแต่งหน้า	

กรัม

ช้อนชา

ช้อนชา

ช้อนชา

กรัม

กรัม

ฟอง

กรัม

กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา เกลือ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน กับน้ำตาลทราย ความเร็วกลาง 5 นาที
- ใส่ไข่ ตามด้วยเนื้อทุเรียน ตีให้เข้ากัน
- เติมน้ำตาลกับนมสด ด้วยความเร็วต่ำ
- เทใส่พิมพ์ หรือ ถ้วย โรยด้วยเม็ดแดง
- นำเข้าอบ พิมพ์ 350 ถ้วย 400 องศาฟาเรนไฮด์



สปีนัจตีพเด็ก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200
ผงฟู เอชฟู๊ด	1
ไข่ไก่	3
น้ำตาลทราย	185
เอส พี	10
น้ำ	75
นมสด	80
วานิลลา	1
மாகារีน คราเชสท์ละลาย	60

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล เอสพี และน้ำ จนขึ้นฟูขาวขึ้น ประมาณ 5 นาที
- เติมน้ำเครื่องให้ต่ำสุด ค่อย ๆ ใส่แป้ง ตามด้วยนมสด และமாகารีน
- ตักใส่พิมพ์ด้วย ที่ทำขนมโรยด้วยแป้ง แล้วเคาะออกใส่เซอร์วิเยอร์
- แดง ที่กันพิมพ์
- นำไปวางบนถาด ที่ปูกระดาษชุบน้ำ
- นำเข้าอบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 20 - 25 นาที
- เมื่อสุกแล้ว คว่ำออกจากพิมพ์ จะได้เด็กถ้วยหน้าผลไม้ สวยงาม

เค้กพุดดิ้งผลไม้

ส่วนผสม

เศษเค้ก หรือ เล็กคิง 500	กรัม
น้ำตาล 150	กรัม
มาการีน ตราเซสท์ 150	กรัม
นมสด 150	กรัม
ไข่ไก่ 4	ฟอง
ผงฟู เอชฟู๊ด 1	ช้อนชา
ผลไม้รวมสับหยาบๆ 400	กรัม

วิธีทำ

- ตีเศษเค้ก มาการีน และน้ำตาล พอเข้ากัน ด้วยความเร็วกลาง
- เติมน้ำ และนมสด ตีจนเข้ากัน
- ลดความเร็วลง เติมผงฟู และผลไม้รวม ผสมให้เข้ากัน
- เทใส่ถาด ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันอีกครั้ง
- เกลี่ยให้เรียบ แต่งหน้าด้วยแป้งพาย แล้วทำไข่
- นำเข้าอบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 30 นาที

ส่วนผสมแป้งพาย

แป้งเอนกประสงค์ 150	กรัม
ไข่ไก่ 1	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่ง 30	กรัม
มาการีน ตราเซสท์ 50	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผสมไข่ไก่ น้ำตาลไอซิ่ง และมาการีน นวดให้เข้ากัน พักไว้ 10 นาที
- คลึงเป็นแผ่นหนา 2 - 3 มม. แล้วตัดเป็นเส้นกว้าง 1 ซม.



แต่งแต้มสีสรร และรสชาติด้วยผลิตภัณฑ์สวยงาม อร่อยถูกปาก... ด้วย วินเนอร์

วินเนอร์

สีผสมอาหาร

สีผสมและน้ำของวินเนอร์ มี 18 สี ให้เลือก
ได้ผ่านการตรวจวิเคราะห์จากกระทรวงสาธารณสุข
เรียบร้อยแล้ว

หัวสีน้ำเชื่อม

สำหรับปรุงแต่งอาหาร ลูกกวาด ไอศกรีม น้ำผลไม้และ
ขนมเกี่ยวกับด้านเบเกอรี่

ขออนะนำสีใหม่

สีดำ สีเขียวซีม่า สีม่วงออร์คิด และสีน้ำมัน
สำหรับแต่งหน้าเค้ก

หัวน้ำเชื่อม วินเนอร์ มี 40 กว่าชนิดให้เลือกและ

ขออนะนำกลิ่นใหม่

กลิ่นใบเตย กลิ่นมะลิ กลิ่นเก็กฮวย กลิ่นเฟือก กลิ่นฝรั่ง
กลิ่นขมุน กลิ่นน้ำผึ้ง กลิ่นแดงโม กลิ่นลำไย
กลิ่นแอปเปิ้ล กลิ่นวิสกี กลิ่นส้ม กลิ่นนมสด
กลิ่นนมเนยครีม กลิ่นวานิลลา กลิ่นคาราเมล
กลิ่นช็อคเคอร์ กลิ่นโกโก้ กลิ่นกระเทียม กลิ่นแมงดา
กลิ่นกะทิ กลิ่นใบเตยกะทิ และกลิ่นน้ำผลไม้ รสส้ม

ผลิต และ จำหน่ายโดย

ห้างหุ้นส่วนจำกัด เกรทฮิลล์

เลขที่ 77/148 หมู่ 6 ถนนรัตนกรี แขวงจอมทอง เขตจอมทอง กรุงเทพฯ โทร. 8752931-3 FAX: 8752933

โดนัทสอดไส้

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	40	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
เชื้อเร่ง	1	ช้อนโต๊ะ
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
วานิลลา	2	ช้อนชา
น้ำ	450	กรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเชสท์	150	กรัม

วิธีทำ

- ผสมน้ำ เกลือ น้ำตาล เข้าด้วยกัน จนละลาย
- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน เติมน้ำ และไข่พอจับตัวเป็นก้อน
- เติลมากาเร็น และสารเสริม ผสมต่อประมาณ 15 นาที
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ไล่ไล่ ท่อให้สนิท
- ชุบด้วยไข่ขาว ผสมน้ำแล้วเคล้าเกร็ดขนมปัง พักให้ขึ้นเป็นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสม ตรา ฟราย ฟราย

ส่วนผสมไส้

แป้งข้าวโพด	100	กรัม
นมสด หรือกะทิ	300	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
วานิลลา วินเนอร์	1/2	ช้อนชา
ครีมข้าวโพดชนิดหวาน	200	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	2	ช้อนโต๊ะ

- ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ยกเว้นมาการีน ตั้งไฟหมั่นคน พอขึ้น ยกลง
- เติลมากาเร็น คนให้เข้ากัน พักให้เย็น



ขนมปังไส้สับปะรด

ใช้ส่วนผสมของคือน้ำตาลไอซ์
ส่วนผสมท่อน้ำตาล

ไข่ขาว 1
น้ำตาลไอซ์ซึ่งร้อน 200-300
สีเหลืองมะนาว
กลี้นสับปะรด วินเนอร์

- ผสมไข่ขาว น้ำตาลไอซ์ซึ่ง คนให้เข้ากันพอขึ้นเหนียว
- เติมสี และกลี้น คนให้เข้ากัน
- ใส่กรวยกระดาษ บีบลงบนหน้าขนมปัง โรยด้วยลูกบิด

วิธีทำ

- ฟอง - แบ่งแป้งก่อนละ 50 กรัม ใส่ไส้สับปะรดกวน ท่อให้สนิท
- กริม - ใส่พิมพ์ด้วย ที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
นำเข้าอบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 20 - 25 นาที
- พอสุก พักให้เย็น แต่งหน้าด้วย น้ำตาล และลูกบิด

โดนัทยีสต์ผสมผงฟู

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	700	กรัม
แป้งเค้ก	300	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
ผงฟู เอชฟูค	2	ช้อนโต๊ะ
นมผง	30	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
เชื้อเร่ง	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	70	กรัม
เกลือ	15	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
ไขมันผสม (เนยขาว)		
ตราเชสท์	150	กรัม

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน เติมน้ำ น้ำ ผสมพอจับตัวเป็นก้อน
- เติมน้ำมัน และสารเสริม ผสมจนเนียน ประมาณ 12 - 15 นาที
- นำขึ้นมาพักสักครู่ แบ่งก้อนละ 50 กรัม บั่นกลม แล้วนำมาเจาะเป็นวง พักใส่ถาดทาไขมัน จนขึ้นสองเท่าตัว
- นำไปทอดในไขมันผสม ตราฟราย-ฟรายจนเหลือง
- นำขึ้นมาเคล้าน้ำตาลทราย

หมายเหตุ

ถ้าไม่ทำเป็นวง บั่นกลมวางบนถาดทาไขมัน กดให้แบน พักให้ขึ้นสองเท่า นำไปทอดให้เหลือง นำขึ้น พักให้เย็นใช้หิ้วบับอย่างยาว บับใส่ใส่ เช่น ใส่ครีม ใส่แยม แล้วโรยด้วยไอซิ่ง



โดนัทฟักทอง

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	350
ผงฟู เอชฟู๊ด	2
มาการีน ตราเชสท์	70
น้ำตาล	150
เกลือ	1
ไข่ไก่	2
ฟักทองคั้นสุก	
บดละเอียด	150

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ช้อนชา - ตีมาการีน น้ำตาล เกลือ พอเข้ากัน
- กรัม - ไข่ไข่ ตามด้วยฟักทอง พอเข้ากันเติมแป้ง คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- กรัม - ใช้แป้งนวลโรย แผ่นแป้งออก ใช้ที่ตัดโดนัทตัด
- ช้อนชา - นำไปทอดในไขมันผสม คราฟราย ฟราย พอเหลืองตักขึ้น
- ฟอง หมายเหตุ
- ถ้าชอบเครื่องเทศให้เติมซินนามอน (อบเชยป่น) ลงไปเล็กน้อย
- กรัม โดยร่อนรวมกับแป้ง



ทางนมผงและหัวนมผง FRIESLAND FRICO DOMO (HOLLAND)



แป้งมันฝรั่ง, แป้งข้าวโพดโมดิฟายด์ (BELGIUM)



ยางหมากฝรั่ง CAFOSA GUM S/A (SPAIN)



ไขมันพืชสำหรับผลิตชอคโกแลต KARLSHAMNS (SWEDEN)



อาหารสัตว์ SCHILS (HOLLAND)



ไขมันเนย BBA (HOLLAND)



ทางนมผง หัวนมผง และ ไขมันเนย SODIAAL (FRANCE)



ทางนมผงขาดมันเนย (OLMA BRAND)



ผงโกโก้ KOKOMALAYSIA (MALAYSIA)



ผงโกโก้ MAJULAH (MALAYSIA)



ผงโกโก้ KL-KEPONG (MALAYSIA)



แป้งมันฝรั่ง MEELUNIE B.V. (HOLLAND)

บริษัท คาเธ่ย์ ชอคโกแลต อินดัสเทรียส์ จำกัด

บริษัท แดรี่เวิลด์ จำกัด

291 หมู่ 5 ถนนราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140

โทร. 463-3745-7, 462-5505-7

โทรสาร. (622) 4637492





เดนิชพิซซ่า

ใช้ส่วนผสมของเดนิชเพรสต์

ส่วนผสม

ซอสพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ผงออริกาโน
-ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ปริมาณมากน้อยตามชอบ

ส่วนผสมของเครื่องแต่งหน้า

แฮม เบคอน ไข่กรอก
หอมใหญ่ พริกฝรั่ง มะเขือเทศ
ผัก และเนื้อสัตว์อื่นๆ ตามชอบ

วิธีทำ

- หลังจากพักแป้งครั้งที่สองแล้ว คลึงแป้งออกให้หนา 1 1/2 ซม. ตัดเป็นเส้น
- บิดเป็นเกลียว แล้วขดเป็นก้นหอย วางบนกระทงกระดาษหรือกระทงฟลอยด์
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาด้วยพิซซ่าซอส แล้วแต่งหน้าตามชอบ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 10 นาที นำออกมาโรยด้วย มอสเชโลร่าชีส นำเข้าอบต่อจนสุก



บราวนี่

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300
ผงฟู เอชฟู๊ด	1
เกลือ	1/4
ผงโกโก้	70
เม็คมะม่วงหิมพานต์	
อบสับหอยนางรม	150
มาการีน คราเชสท์	450
น้ำตาลทราย	500
ไข่ไก่	4

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ ผงโกโก้ รวมกัน นำเม็คมะม่วงลงเคล้าพักไว้
- ตีมาการีน กับน้ำตาล พอฟู ใส่ไข่ ตีให้เข้ากัน
- เติมน้ำตาลใส่แป้ง ที่ร่อนไว้ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ พอสุก พักไว้ให้เย็น
- ราดด้วยช็อกโกแลต โรยด้วยเม็คมะม่วงอบ
- ส่วนผสมของช็อกโกแลต ดูจากหน้าคูกก็ช็อกโกแลต



บราวนี่หน้าท็อฟฟี

ส่วนผสมของบราวนี่

- อบให้สุก พักให้เย็น ไม่ต้องนำออกจากพิมพ์
- ผสมส่วนผสมของหน้าเสร็จแล้ว นำไปราดเกลี่ยให้ทั่ว
- นำเข้าอบ ไฟบนอย่างเดียว จนหน้าแห้ง
- นำออกมาพักไว้ให้เย็น หั่นเป็นชิ้น

ส่วนผสมของเค้ก

อัลมอนด์สไลด์คอป	200	กรัม
นมสด	120	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เบะแซ	100	กรัม
แป้งเค้ก	30	กรัม
ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
มาการีน ตราเซสท์	50	กรัม

วิธีทำ

- นำนมสด น้ำตาล เบะแซและผงโกโก้ ต้มนไฟ คนจนละลาย
- ใส่แป้งลงกวนจนข้น เดิมมาการีน คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ใส่อัลมอนด์ คนให้เข้ากัน
- นำไปราดบนหน้าบราวนี่ขณะที่ยังร้อน
- นำเข้าอบ ด้วยไฟบน จนแห้ง



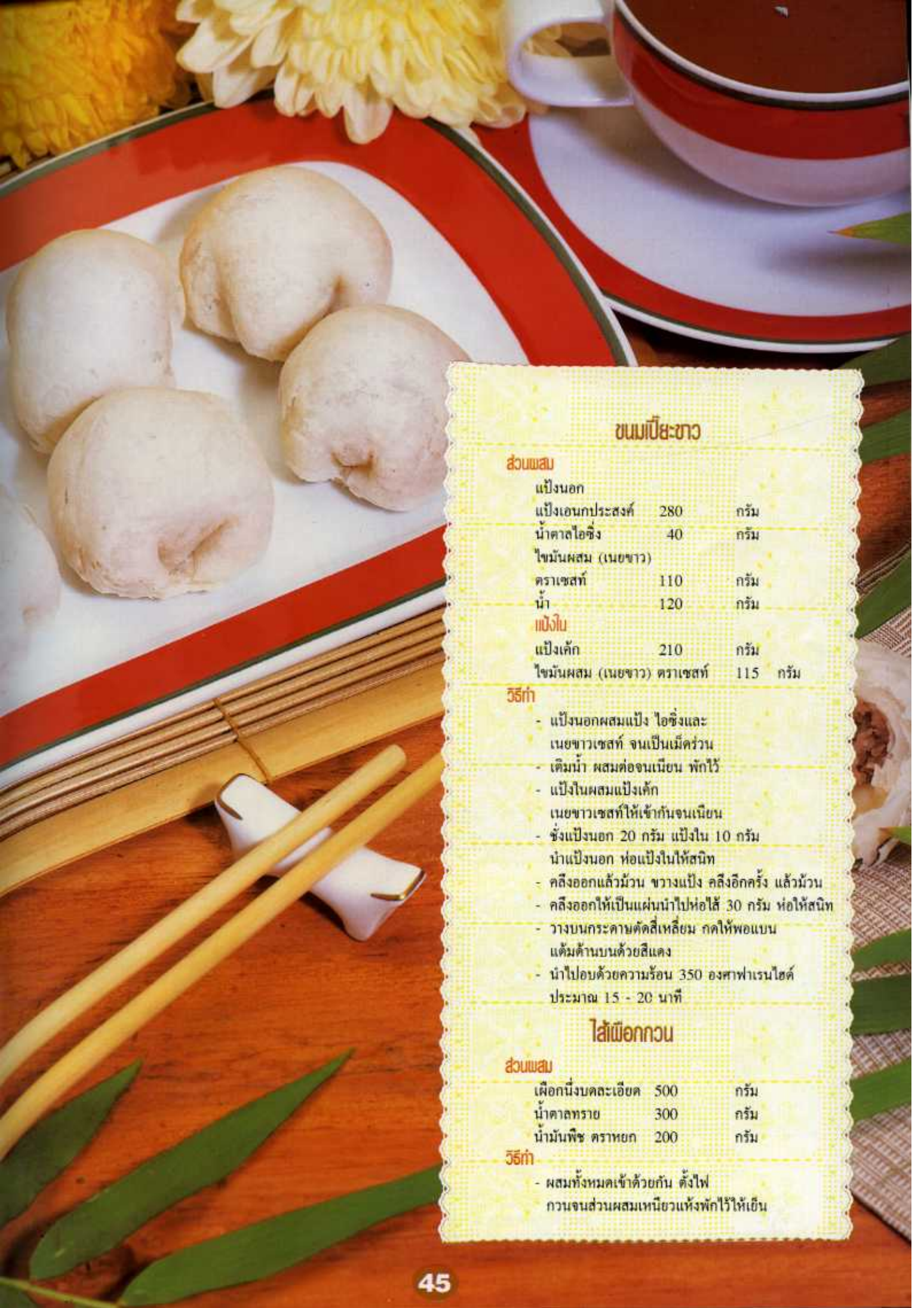
บาร์กล้วยตาก

ส่วนผสม

กล้วยตาก	
หั่นชั้นสี่เหลี่ยมเล็ก	120
เหล้ารัม	2
น้ำผึ้ง	2
แป้งเอนกประสงค์	200
ผงฟู เอชฟู๊ด	2
มูการีน คราเซสท์	200
น้ำตาลทราย	100
น้ำตาลทรายแดง	100
ไข่ไก่	4
อัลมอนต์ หั่นบางๆ สำหรับโรยหน้า	

วิธีทำ

- เกล้ากล้วยตาก เหล้ารัม และน้ำผึ้ง พักไว้ 1 คืน
- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมูการีน น้ำตาล 2 ชนิด ด้วยความเร็วกลาง พอฟู
- ใส่ไข่ เบาล์เครื่องใส่แป้งที่ร่อนไว้
- เติมส่วนผสมของกล้วยตากที่หมักไว้ คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง
- เกลี่ยให้เรียบ โรยด้วยอัลมอนต์ หั่นบางๆ
- วางบนถาดที่ปูกระดาษชุบน้ำ
- อบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 25 - 30 นาที
- พอลูก พักให้เย็น หั่นเป็นชิ้น



ขนมเปี๊ยะขาว

ส่วนผสม

แป้งนอก		
แป้งเอนกประสงค์	280	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	40	กรัม
ไขมันผสม (เนยขาว)		
ตราเชสต์	110	กรัม
น้ำ	120	กรัม
แป้งใน		
แป้งเค้ก	210	กรัม
ไขมันผสม (เนยขาว) ตราเชสต์	115	กรัม

วิธีทำ

- แป้งนอกผสมแป้ง ไอซิ่งและเนยขาวเชสต์ จนเป็นเม็ดคว่ำ
- เติมน้ำ ผสมต่อจนเนียน พักไว้
- แป้งในผสมแป้งเค้ก เนยขาวเชสต์ให้เข้ากันจนเนียน
- ชั่งแป้งนอก 20 กรัม แป้งใน 10 กรัม นำแป้งนอก ห่อแป้งในให้สนิท
- คลึงออกแล้วม้วน ขวางแป้ง คลึงอีกครั้ง แล้วม้วน
- คลึงออกให้เป็นแผ่นนำไปห่อไส้ 30 กรัม ห่อให้สนิท
- วางบนกระดาษตัดสี่เหลี่ยม กดให้พอแบน ต้มด้านบนด้วยสีแดง
- นำไปอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 15 - 20 นาที

ไส้เผือกกวน

ส่วนผสม

เผือกนึ่งบดละเอียด	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
น้ำมันพืช ตราหอย	200	กรัม

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟ กวนจนส่วนผสมเหนียวแห้งพักไว้ให้เย็น



ขนมเปี๊ยะทอด

ใช้ส่วนผสมของเปี๊ยะขาว

แป้งใน

แป้งเอนกประสงค์	280	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	40	กรัม
ไขมันผสม (เนยขาว)		
ตราเชสต์	110	กรัม
น้ำ	120	กรัม

แป้งนอก

แป้งเค้ก	210	กรัม
ไขมันผสม (เนยขาว)		
ตราเชสต์	115	กรัม

วิธีทำ

- ชั่งแป้งนอก 15 กรัม แป้งใน 7 กรัม นำแป้งนอก ห่อแป้งในให้สนิท
- คลึงออก แล้วม้วน ขวางแป้ง คลึงออกอีกครั้ง แล้วม้วน
- คลึงออกให้เป็นแผ่น นำไปห่อไส้ 20 กรัม ห่อให้สนิท
- ใช้มีดกรีดผิวบนให้เป็นแปดแฉก
- นำไปทอดในน้ำมันพืชหยก ผสมไขมันผสมตราฟราย ฟราย
- ความร้อนปานกลาง จนบาน และเหลือง นำขึ้น พักไว้ให้เย็น

ไม่เพียงแต่จัดจำหน่ายเท่านั้น
เราคือบริษัทชั้นนำที่ยึดมั่นในด้านการบริการหลังการขาย
เสมือนสิ่งสำคัญที่สุด ด้วยชื่อเสียงและประสบการณ์มากกว่า 15 ปี



ELECTRIC GAS OVEN
เตาอบแก๊ส



ELECTRIC OVEN WITH PROVER
เตาอบไฟฟ้า - ตู้หมัก



RACK ROTATING OVEN
เตาอบ (ระบบรูดเข็น)



AUTOMATIC SPIRAL MIXER
เครื่องนวดแป้งแบบตะขอเกลียว
แป้ง 10, 30, 50 กก.



PLANETARY MIXER
Mod. 10-20 LITR
เครื่องผสมขนาด
10 และ 20 ลิตร



AUTOMATIC BREAD DOUGH MILL
เครื่องรีดแป้งอัตโนมัติ



DIVIDER - ROUNDING MACHINE
เครื่องแบ่งแป้ง - ปั้นกลม



BREAD SLICER
เครื่องตัดขนมปัง



DIVIDER
เครื่องม้วนขนมปัง แขนงวิซ



CONVECTION OVEN/PROVER
เตาอบไฟฟ้า



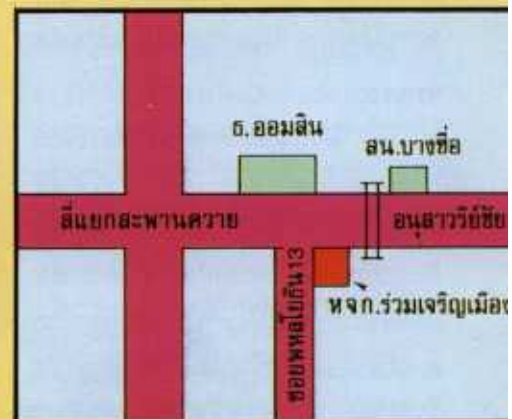
COLD DRINK DISPENSERS
เครื่องเย็นจำหน่ายน้ำดื่ม



AUTOMATIC DONUT MAKING EQUIPMENT
เครื่องหยอดโดนัทแบบอัตโนมัติ



MACHINE FOR BISCUITS
เครื่องหยอดคุกกี้อัตโนมัติ



UNION PROGRESS LTD., PART
ห้างหุ้นส่วนจำกัด ร่วมเจริญเมือง

1345-1345/1 PHAHOLYOTHIN Rd., BANGKOK 10400 THAILAND TEL. 279-0742, 279-9065 FAX. (662) 519-8158, 270-1316

1345-1345/1 ถ.พหลโยธิน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 279-0742, 279-9065 แฟกซ์ (662) 519-8158, 270-1316

เยี่ยม C&C

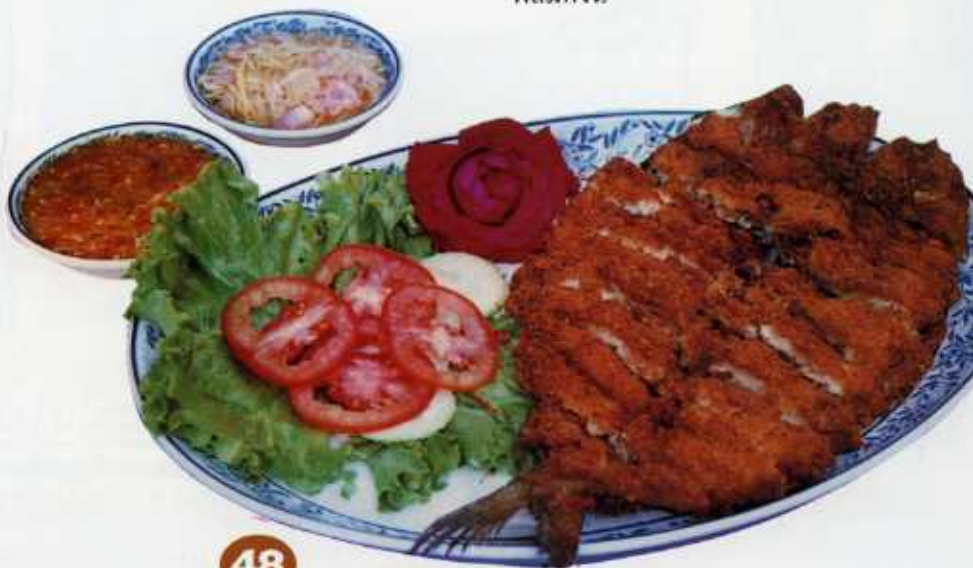
CABBAGES & CONDOMS



วันนี้เราจะพาท่านผู้อ่านไปพบกับร้านอาหาร ซี แอนด์ ซี ซึ่งชื่อ ซี แอนด์ ซี นี้เป็นเหตุที่ทำให้เราอยากรู้จักร้าน เพราะความหมายของชื่อร้านแปลกหูดี เพราะซีตัวแรก คือ CABBAGES หมายถึง กะหล่ำปลี และ ซี ตัวที่สอง คือ CONDOMS หมายถึง ถุงยางอนามัย ซึ่งคำแปลคำนี้ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับร้านอาหารเลย จึงทำให้เราอยากรู้ถึงเหตุผลที่ใช้คำนี้มาตั้งชื่อร้านอาหาร เราเลยเข้าไปในร้านเพื่อถามถึงที่มาของชื่อนี้ แล้วเราก็ได้รับคำตอบจากพนักงานที่ทำทางสุภาพเรียบร้อยและให้การต้อนรับที่เป็นกันเองว่าจริงๆ แล้ว ร้านนี้ก่อตั้งขึ้นโดยอาจารย์มิชัย วีระไวทยะ ซึ่งท่านมีตำแหน่งเป็นประธานกรรมการ ของสมาคมพัฒนาประชากรและชุมชน ซึ่งเราท่านก็รู้จักกันอยู่แก่ใจแล้วว่า อาจารย์มิชัย วีระไวทยะ ท่านยังเป็นบุคคลที่ริเริ่มและรณรงค์การคุมกำเนิดด้วยถุงยางอนามัย จนบางครั้งคนทั่วไปจะเรียกถุงยางอนามัย ว่าถุงมิชัย ซึ่งการคุมกำเนิดโดยวิธีนี้ก็ให้เห็นผลมาจนถึงปัจจุบัน ไม่เพียงแต่คุมกำเนิดเท่านั้น แต่ยังช่วยในการป้องกัน และแพร่โรคเอดส์อีกด้วย เราจึงถามลึกลงไปกว่านั้นว่าทำไมอาจารย์ท่านจึงมีความคิดที่จะเปิดร้านอาหาร ก็ได้รับคำตอบว่าที่เปิดก็เพื่อหารายได้ไปเป็นทุนพัฒนาสังคม และส่งเสริม กิจกรรม ของสมาคมพัฒนาประชากรและ ชุมชน ซึ่งจะต้อง

ใช้ทุนจำนวนมากในการ ทำงานด้านนี้ เมื่อเราได้รับคำตอบแล้วก็ทำให้เราถึงบางอ้อ และเข้าใจถึงความหมายของชื่อร้านได้ดีมากขึ้น และไหน ๆ เราก็มาถึงร้าน ซี แอนด์ ซี แล้วเราก็ถือโอกาสเดินสำรวจร้านซะเลย ภายในร้านมีบรรยากาศหุสบาย ๆ คงไว้ด้วยเอกลักษณ์ของความเรียบง่ายแห่งวัฒนธรรมไทย แอร์เย็น ความเป็นส่วนตัว และบริการที่เป็นกันเองของพนักงานทุกคน ด้านหน้าร้านเมื่อคุณเดินเข้าไปคุณก็จะเห็นตู้โชว์ของชำร่วยมากมาย เช่น ถ้วยกาแฟ พวงกุญแจ เสื้อยืด ดอกไม้ ฯลฯ ซึ่งของชำร่วยทุกอย่างจะเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับถุงยางอนามัยทั้งนั้น อย่างดอกไม้ที่ทำมาจากถุงยางอนามัย หรือเสื้อยืดที่พิมพ์รูปถุงยางอนามัย ของชำร่วยเหล่านี้ถ้าคุณสนใจก็สามารถเลือกซื้อติดไม้ติดมือไปได้ เพราะเงินรายได้ส่วนนี้ก็นำไปใช้ในกิจกรรมของสมาคมฯ เช่นกัน

แต่ถ้าท่านไม่ชอบบรรยากาศของห้องแอร์ที่ร้านก็มีบรรยากาศของสวนร่มรื่น น่านั่งโต๊ะ เก้าอี้ไม้ไผ่ นั่งสบาย ต้นไม้ปกคลุมร่มรื่น บางมุมจะมีอ่างใส่น้ำไว้เติม ลอยด้วยดอกกุหลาบ ดาวเรือง หรือดอกบัว เห็นแล้วสดชื่นดี เราเดินมาถึงมุมสวนหน้าร้าน มีต้นไม้ใหญ่ ใต้ต้นไม้มีกล่องแขวนอยู่ ภายในกล่องมีถุงยางอนามัยใส่อยู่เต็ม ซึ่งมีไว้แจกให้กับลูกค้าที่ไปรับประทานอาหาร จะหยิบคนละกี่อันก็ได้ตามสบาย หลังจากสำรวจจนทั่วแล้วเราก็ง่วงเข้าไปในครัวภายในสะอาดสอาดทุกอย่างจัดวางเป็นระเบียบเราได้มีโอกาสคุยกับพ่อครัว และแม่ครัว ซึ่งอาหารส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทยรสเยี่ยมตามแบบฉบับดั้งเดิม พร้อมกับอาหารจานเด็ดในสไตล์ ซี แอนด์ ซี เราจึงกระซิบขอตำราอาหารจานเด็ดมาฝากคุณผู้อ่านด้วย ตำราที่เราได้มามีปลาสำลีแดดเดียว และ ยำถุงยาง ซึ่งมีส่วนผสมดังนี้



ปลาสำลีขนาด 3-4 ซีก
 พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา
 เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
 แป้งโกกิ 1 1/2 ถ้วย
 ขนมะปรางป่น 1 ช้อนโต๊ะ
 แป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมันพืชตรา หยก สำหรับทอด

1. นำปลาสำลี เอาข้างออก แล้วล้างตามตัว
2. นำพริกไทยป่นและเกลือป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน มาทาตามตัวปลา แล้วหมักทิ้งไว้ ประมาณ 15 นาที
3. นำแป้งโกกิผสมน้ำ ไม่เหลว หรือข้นจนเกินไป แล้วเอาปลาที่หมักไว้มาชุบ
4. จากนั้นผสมแป้งสาลีกับ ขนมะปรางป่น โรยตามตัวปลา แล้วนำมาทอดโดยใช้ไฟอ่อน ๆ พอเนื้อปลาเหลือง นำขึ้นมา ทิ้งเป็นชิ้น ๆ ใส่จาน
5. เสริฟด้วยน้ำจิ้มชนิดเม็ด และเปรี้ยวหวาน

พริกขี้หนูสวน 1 ช้อนชา
 กระเทียม 1 ช้อนชา
 รากผักชี 2 ต้น
 เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
 น้ำตาลปีบ 1 ช้อนชา
 น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
 มะนาว 1 ลูก
 นำมาตำรวมกัน แล้วเติม มะนาว และน้ำปลา คลุกให้เข้ากันแล้วชิม เปรี้ยว เค็ม หวาน
 มะม่วงดิบซอย 1 ช้อนโต๊ะ
 หอมแดงซอย 1 ช้อนชา
 มะนาว 1 ลูก
 น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
 นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว นำมาชิม เปรี้ยว เค็ม หวาน



เส้นเชียงโฮ้ 2 ถ้วย
 กระหล่ำม่วงหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
 กระหล่ำหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
 แครอทหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
 กุ้งเล็กแกะเปลือก 5 ตัว
 ไข่เจียว 1 ช้อนโต๊ะ
 มะนาว 1 ลูก
 น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
 พริกขี้ฟ้าแดง 5 เม็ด
 พริกขี้หนู 1 ช้อนชา
 1. พริกขี้ฟ้าแดงแกะเม็ดออก แล้วนำมาบดกับพริกขี้หนูสวน
 2. ละลายน้ำตาลทรายกับน้ำปลา และเติมมะนาวคนให้เข้ากัน เพื่อเป็นน้ำยำ
 3. ลวกเส้นเชียงโฮ้ กุ้ง และ ไข่เจียวรวมกันให้พอสุกแล้วปรุงรส ด้วยน้ำยำคลุกให้เข้ากัน ปรุงรส เปรี้ยว หวาน เค็ม
 4. ตักใส่จาน โรยหน้าด้วย กระหล่ำม่วง, กระหล่ำ และ แครอทฝอย ที่เตรียมไว้

เป็นอย่างไรบ้างครับ ได้อ่าน ส่วนผสม และได้เห็นรูปแล้ว คงอยาก จะทานแล้วละซี ห้องอาหาร ซี แอนด์ ซี อยู่ไม่ไกล จะเรียกว่าอยู่กลางกรุงเทพฯ ก็ว่าได้ เพราะอยู่ที่สุขุมวิท 12 นี้เอง คุณเข้าซอยสุขุมวิท 12 ประมาณ 200 เมตร ทางขวามือจะเห็นป้ายสมาคม พัฒนาประชากรและชุมชน คุณเลี้ยว เข้าไปได้เลยเพราะเขามีที่จอดรถให้มาก พอสำหรับเวลาที่เปิดบริการตั้งแต่ 11.00 น. ถึง 22.00 น. ทุกวัน ถ้าคุณเกรงว่า ไปแล้วจะผิดหวังไม่มีที่นั่ง คุณโทร สำรองที่นั่งได้ที่ 2294810 (สายตรง) หรือ 2294800-29

อย่าลืมนะครับ เมื่อไรที่หิว อยากเปลี่ยนบรรยากาศ อยากเลี้ยง เพื่อนฝูง หรือเลี้ยงรับรองแขกคนสำคัญ อย่าลืมหันคิดถึงบ้านที่สอง ซี แอนด์ ซี แล้วไว้พบกันใหม่ ถ้ามีโอกาสจะหาร้าน เด็ด ๆ มาฝากอีก



เอแคลร์

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	120	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	100	กรัม
น้ำ	220	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง พักไว้
- นำมาการีน และน้ำ ตั้งไฟให้เดือด ใส่แป้งลงไป คนเร็ว ๆ จนส่วนผสมแห้ง ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น
- ใส่ไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน มีปลงบนถาดทาไขมัน โรยแป้ง เคาะออก
- อบ 400 องศาฟาเรนไฮด์ 15 - 20 นาที พอสุก พักให้เย็น
- นำมาบิบใส่ใส่

ส่วนผสมไส้ครีม

แป้งข้าวโพด	30	กรัม
น้ำ	330	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
นมสด	220	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเซสท์	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นมาการีน
- นำไปตั้งไฟ หมั่นคน จนส่วนผสมข้น
- ยกลงเค็มมาการีน คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น นำไปบิบใส่ตัวเอแคลร์



ทองปลา

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	120
เกลือ	1/4
วานิลลา	1
น้ำตาล	1
น้ำ	220
มาการีน คราเชสต์	90
ไข่ไก่	4
น้ำมันพืช คราหยก สำหรับทอด	

วิธีทำ

- กรัม - ร่อนแป้ง วานิลลา รวมกัน พักไว้
- ช้อนชา - นำมาการีน น้ำ เกลือ และน้ำตาล ตั้งไฟให้เดือด
- ช้อนชา - ใส่แป้งที่ร่อนไว้ คนเร็ว ๆ อย่าให้แป้งเป็นเม็ด
- ช้อนโต๊ะ - พอส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน ยกขึ้น พักไว้ให้เย็น
- กรัม - ใส่วีลและฟอง ตีให้เข้ากัน
- กรัม - ตักหยอดลงในน้ำมัน ทอดด้วยความร้อนปานกลาง
- ฟอง - พอเหลือง คัดขึ้น พักไว้ให้เย็น
- โรยด้วยไอซิ่ง หรือใส่ไส้คัสตาร์ดข้าวโพด



ปุยพ้าย

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำตาล	180	กรัม
น้ำ	100	กรัม
เอส พี	10	กรัม
นมสด	50	กรัม
กลิ่นนมแมว มะลิ ใบเตย ตามชอบ		

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกันพักไว้
 - ตีไข่ น้ำตาล เอสพี และน้ำ เข้าด้วยกันจนขาวขึ้น
 - ลดความเร็วให้ต่ำสุด ใส่แป้ง ตามด้วยนมสด และกลิ่นจนเข้ากันดี
 - แบ่งผสมสี ตักหยอดใส่กระทงเกือบเต็ม
 - นำไปนึ่งไฟอ่อนประมาณ 10 - 15 นาที
- หมายเหตุ

เวลานึ่งตั้งน้ำให้เดือดจัด ยกขนมที่หยอดแล้วขึ้นตั้งปิดฝา แล้วลดไฟลง ให้น้ำเดือดปุด ๆ พอ แล้วนั่งต่อนจนสุก

เรื่องยาก กลายเป็น เรื่องง่าย

วิธีขจัดคราบมันเหนียวเหนอะ

ZIPPY

ครีมขจัดคราบมันพลังสูง

วิธีใหม่ของ ซิปปี...
เช็ดแบบแห้ง ๆ สะอาดแวววาว
ทันที ไร้รอยขีดข่วน

ซิปปี เป็นครีมขจัดคราบมันพลังสูง
สูตรเข้มข้นใหม่ที่ให้พลังสูงสุดในการ
ขจัดคราบมันเหนียว และคราบสกปรก
ที่ติดแน่นบนเครื่องใช้ในครัวและ
เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่เหมาะกับการล้าง
ด้วยน้ำ ด้วยวิธีง่าย ๆ...เพียงเทซิปปี
ลงบนผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำหมาด ๆ
แล้วเช็ดถูบนรอยเปื้อนเบา ๆ โดยไม่ต้อง
ล้างน้ำซ้ำ ภาชนะและเครื่องใช้จะสะอาด
แวววาวทันที ที่สำคัญ ซิปปีมีคุณสมบัติ
ไม่กัดกร่อนพื้นผิวและไม่ทำให้เกิดรอย
ขีดข่วนหลังการใช้



วิธีเก่า... ขัดแบบเปียก ๆ
เช็ดแห้งทีหลัง มีรอยฝอยขีด

การขจัดคราบมันเหนียวและคราบสกปรก
ที่ติดแน่นบนเครื่องใช้ในครัว โดยเฉพาะ
เครื่องใช้ไฟฟ้า ด้วยวิธีการขัดล้าง
แบบธรรมดาที่ต้องล้างน้ำซ้ำ
เป็นวิธีที่ล้าสมัย และเหนื่อย และยุ่งยาก
สร้างความเหน็ดเหนื่อยให้คุณอย่างไม่รู้จบ

ผลิตภัณฑ์คุณภาพจาก ล่าสูง





แพนเค้ก

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	220
ผงฟู เอชฟู๊ด	2
ผงโซดา	1/2
เกลือ	1/2
น้ำตาลทราย	2
นมสด	400
ไข่ไก่	2
มาการีน ตราเชสท์	2

วิธีทำ

- | | |
|----------|--------------------------------------------------|
| กรัม | - ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา เกลือ รวมกัน ใส่อ่าง |
| ช้อนชา | - เติมน้ำตาล นมสด ไข่ คนให้เข้ากัน เติลมมาการีน |
| ช้อนชา | - คนให้เข้ากันอีกครั้ง |
| ช้อนชา | - นำไปตักหยอดในกระทะแบน พอเหลืองกลับอีกด้ว |
| ช้อนโต๊ะ | - แล้วตักขึ้น |
| กรัม | - รับประทานกับ แยม น้ำผึ้ง หรือเนย |
| ฟอง | - ถ้าไม่ชอบชนิดหวาน ในส่วนผสมของแพนเค้ก จะใส่แอม |
| ช้อนโต๊ะ | - หรือใส่กรอกหั่นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปทอด |



พายสับปะรด

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	400	กรัม
มาการีน คราเชสต์	100	กรัม
น้ำตาลทราย	10	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำเย็น	150	กรัม

วิธีทำ

- ผสมแป้ง มาการีน น้ำตาล และเกลือ เข้าด้วยกันจนเป็นเม็ดร่วน
- เติมน้ำเย็น ตีจนส่วนผสมเข้ากันดี
- พักไว้ในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำมาคลึงบนแผ่นพลาสติก ตัดเป็นวงกลมกว้าง 2 นิ้ว จับจีบตรงขอบใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำไปทอดในไขมันผสม ครา ฟราย ฟราย พอเหลืองตักขึ้น
- พักไว้ให้เย็น นำสับปะรดหวานมาวางตรงกลาง โรยด้วยเศษแป้งพายหั่นชิ้นเล็ก ๆ ทอด

โมจิ

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1/2	ช้อนชา
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
น้ำ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช คราฮอก	2	ช้อนโต๊ะ
นมสด	40	กรัม
นมข้นหวาน	180	กรัม
กลีซินโบเดอเมะลิ วินเนอร์1/2		ช้อนชา

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู พักไว้
- ละลายผงโซดา กับน้ำ รวมกัน พักไว้
- ผสมนมข้นหวาน นมสด น้ำมันพืช เข้าด้วยกัน ด้วยพายยาง
- เติมผงโซดาที่ละลายไว้ ตามด้วยกลีซินโบเดอเมะลิ และแป้งคนให้เข้ากัน พักไว้ 20 นาที
- นำมาแบ่งผสมสี แล้วแบ่งเป็นก้อนเล็ก ใส่ใส่ตามชอบปั้นกลม แต่งหน้าด้วยเชอร์รี่
- วางใส่ตาชั่งน้ำหนัก นำเข้าอบ 420 องศาฟาเรนไฮด์ประมาณ 10 นาที

ส่วนผสมไส้-พรวัว

มะพร้าวขูดขาว	500	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม
น้ำ	100	กรัม
แป้งเค้กเล็กน้อย		
กลีซินโบเดอเมะลิ วินเนอร์		

วิธีทำ

- ผสมมะพร้าว น้ำตาล น้ำ ตั้งไฟกวนพอข้น
- เติมกลีซินและแป้งเค้ก คนให้เข้ากัน กะว่าพอปั้นได้
- พักให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลมไว้



ปลอดภัยกว่าด้วยสารขจัดแบคทีเรีย

น้ำยาล้างจานซีพี 3 คุณค่าใหม่ ที่ให้
ความสะอาดสดใสมากกว่าใบหนึ่งเดียว

น้ำยาล้างจาน
ZBW

Concentrated Dishwashing Liquid

- ด้วยสูตรเข้มข้น SLES ทำความสะอาดอย่างลึกซึ้งถึงจานชาม และเครื่องครัวทุกชนิด ทำจิตราบบันได้หมดจด สะอาด ปลอดภัยกว่า ด้วยสารขจัดแบคทีเรียล้างออกง่าย ไม่มีสารตกค้าง และย่อยสลายในน้ำได้ (Biodegradable) ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
- สัมผัสกลับหอมใหม่ กลิ่นสดใสรสชาติสดชื่น



คุณรู้สึกได้ มีให้คุณเลือกความหอมมากกว่าถึง 3 กลิ่นแอปเปิ้ล มะนาว และฟรุ๊ตตี้ ทั้งยังกอบน้อมมืออีกด้วย

ด้วยคุณภาพที่ตีพิมพ์บนทุกขวดใส ๆ จึงมากด้วยคุณค่า คืนราคาซึ่งกว่า



ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากลำสูง

เพื่อสุขภาพอนามัยที่ดีของคุณและครอบครัว

รายชื่อตัวแทนจำหน่าย บ. ลำปาง

เขตกรุงเทพฯ

ตั้งจิมแข็ง พาหุรัด กรุงเทพฯ
โทร. 2211213
ศรีนารายณ์ พาหุรัด กรุงเทพฯ
โทร. 2212514
แหลมทอง สุขุมวิท กรุงเทพฯ
โทร. 3112210, 3315433
เคก บ่อนไก่ กรุงเทพฯ
โทร. 2529742
พรชัยพานิช ดอนเมือง กรุงเทพฯ
โทร. 5661115
สยามแม็คโคร ทุกสาขา
ศูนย์สัญญา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ
โทร. 5396475
ธนบุรีค้าเนย ดากสิน กรุงเทพฯ
โทร. 4725439-40
บางแคอัสวี บางแค กรุงเทพฯ
โทร. 4131223
กิตติชัยพลาซ พชรเกษม กรุงเทพฯ
โทร. 4213180
บ.คาเธ่ย์ช็อคโกแลตอินดัสตรีส์ จก.
สุขสวัสดิ์ กรุงเทพฯ
โทร. 4633745-7
ห้างหุ้นส่วนจำกัด จ.สวัสดิ์
วงเวียน22 กรกฎาคม กรุงเทพฯ
โทร. 2210644, 2225492, 2236219
บ.สหวิทยุ จก. กรุงเทพมหานคร กรุงเทพฯ
โทร. 2233878-7
ร้านเกียรติรุ่งโรจน์ งามวงศ์วาน
กรุงเทพฯ โทร. 5880189
ร้านเกียรติสิน พลโยธิน กรุงเทพฯ
โทร. 2784838
ร้านเกียรติทวีทรัพย์ บางกะปิ
กรุงเทพฯ โทร. 7347037-8
ร้านเกียรติทวีทรัพย์ สะพานใหม่
กรุงเทพฯ โทร. 5213344, 5525120
ร้านเกียรติเจริญ บางเขน กรุงเทพฯ
โทร. 5790384
ห้างหุ้นส่วนจำกัด มานะชัยพลาซัส
รามอินทรา กรุงเทพฯ
โทร. 5221947, 5221119
ร้านกิตติเกษม สีลม กรุงเทพฯ
โทร. 2342391
ร้านขจรศักดิ์ จักรเพชร กรุงเทพฯ
โทร. 2210572

เขตภาคกลาง

ร้านจิบชุ่มเฮง พญาาง นครปฐม
โทร. 034-221820
ร้านอึ้งลิ้มเส็ง (คำมาพร) ราชวิถี
นครปฐม โทร. 034-252909
ห.จ.ก.ซังสะพานิชย์ สำพญา
นครปฐม โทร. 034-253024

ร้านเอกชัย เอกชัย สมุทรสาคร
โทร. 034-422343
ร้านขนม "ท็อฟฟี่" สรรเพชร
สมุทรสาคร โทร. 034-411756
ร้านแก้วบำรุงพาณิชย์ 2
ประสิทธิ์พัฒนา สมุทรสงคราม
โทร. 034-711143
ร้านม้วยเอง ตลาดทรัพย์สิน
สุพรรณบุรี โทร. 035-511313
ร้านสมบูรณ์ ในตลาดบางลี่
สุพรรณบุรี โทร. 035-531174
ร้านเด็กชุ่น ในตลาดบางลี่
สุพรรณบุรี โทร. 035-531016
ร้านลิ้มเอ็กเซ็ง อู่ทอง สุพรรณบุรี
โทร. 035-551077
ร้านศรีวิวัฒนา มะค่าโมง สุพรรณบุรี
โทร. 035-595070
ร้านทองไพวรรณ ตลาดท่าช้าง
สุพรรณบุรี โทร. 035-578069
ร้านเฉลิมพร 2 แสงชูโต กาญจนบุรี
โทร. -
ร้านอ้วนมาเอง แสงชูโต กาญจนบุรี
โทร. 034-611463
ร้านลักษณะานนท์ (1994) จก.
(ลิ้มเซียงจิว) โชกชัย ราชบุรี
โทร. 032-231209
ร้านอึ้งอยู่เส็ง สัจจาภิรมย์ ราชบุรี
โทร. 032-338434
ห.จ.ก.เพชรเชิดชัย (จิตติพานิช)
พงษ์สุริยา เพชรบุรี
โทร. 032-426697
ร้านตั้งหวีที่ สุรินทร์ฤๅไชย เพชรบุรี
โทร. -
ร้านอ่วงพงที่ ท่ายาง เพชรบุรี
โทร. -
ร้านโจ้วเฮงเส็ง ราชดำเนิน เพชรบุรี
โทร. 032-425452

เขตภาคเหนือ

ร้านตั้งเซียมเส็ง วมมิตร พิจิตร
โทร. 056-621058
ร้านพฤษธรรมพาณิชย์ วิจิตร
กำแพงเพชร โทร. 055-711341
ร้านเหรียญทองพานิช วิจิตร
กำแพงเพชร โทร. 055-771991
ร้านมานะพาณิชย์ สุขศรีราษฎร์อุทิศ
ตาก โทร. 055-531087
ร้านวิทยาคม 1 ประสาทวิถี ตาก
โทร. 055-533814
ร้านสุขาติการค้า ขอยชุมพลศรี ตาก
โทร. 055-
ร้านรุ่งโรจน์ แม่สอด ตาก
โทร. 055-532227

ร้านรุ่งกิจ ราชวงศ์ ลำปาง
โทร. 054-222732
ร้านเอียงจ้วน บุญวาทย์ ลำปาง
โทร. 054-217390
ร้านลิ้มยี่ฮิน (1994) ราชวงศ์
เชียงใหม่ โทร. 053-235029
ร้านอยู่หลี่เส็ง พระปกเกล้า
เชียงใหม่ โทร. 053-221241
ร้านเพื่อนครัว สุริยวงศ์ เชียงใหม่
โทร. 053-282977
ห.จ.ก.หยกอินเดอร์เทรค ช้างเผือก
เชียงใหม่ โทร. 053-419222
ห.จ.ก.เกษมสโตร์ ราชวงศ์ เชียงใหม่
โทร. 053-234986
ร้านวินัยการค้า ตลาดต้นลำไย
เชียงใหม่ โทร. 053-234456
ร้านวัฒนาพานิช พลโยธิน เชียงราย
โทร. 053-311067
ร้านบะหมี่เชียงราย (สุขเม้ง)
บรรพปราการ เชียงราย
โทร. 053-712069
โรงขนมยุพิน หลังตลาดวัดบุญยืน
เชียงราย โทร. 054-481486
ร้านสมสวัสดิ์ เหมืองหิด แพร่
โทร. 054-524200
ร้านมาร์คไฟร์ ซ่อแอ แพร่
โทร. 054-511587, 054-511231
ร้านแพร่เจริญสืบเทรคตั้ง จก.
ราษฎร์อุทิศ แพร่
โทร. 054-511686
ร้านเหล่าสุริยวงศ มหานคร น่าน
โทร. 054-710368
ร้านคุณใจ สุมนเทวราช น่าน
โทร. 054-
ร้านเสรีวัฒน์ สุมนเทวราช น่าน
โทร. 054-710888
ร้านนำซ่าแลนด์ จิตรเพลิน อุดรดิตต์
โทร. 055-413088
ร้านแก้วเบเกอร์ เจริญธรรม อุดรดิตต์
โทร. 055-412239
ร้านอู่ฮง จรดวิถีถ้อง สุโขทัย
โทร. 055-641688
ร้านลิ้มเบเกอร์ สิงห์วัฒน์ สุโขทัย
โทร. 055-612778
ร้านเตี้ยเป่งจ้วน จรดวิถีถ้อง สุโขทัย
โทร. 055-611264
ร้านก๊กหลี เอกาทศรด พิษณุโลก
โทร. 055-258463
ร้านเคียว รวมเวียงประดุกถอง
พะเยา โทร. 054-481530
ร้านดอกแก้วเบเกอร์ ประเทศอุทิศ
พะเยา โทร. -

เขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ร้านยูดีเบเกอร์ พระยาสิงขร ชลบุรี
โทร. 038-283226
ร้านสำราญรมย์สโตร์ วชิรปราการ
ชลบุรี โทร. 038-284632
ร้านคูเขียบวัน บ้านสวน ชลบุรี
โทร. 038-282334
ร้านช.พานิช ราษฎร์ประสงค์ ชลบุรี
โทร. 038-282272
บ.ชาติผลกิจ จำกัด พทยา-นาเกลือ
ชลบุรี โทร. 038-423120-1
ร้านวิวัฒน์ สุขุมวิท ชลบุรี
โทร. 038-272799
บ.ธงชัยการค้า จำกัด พทยาไค ชลบุรี
โทร. 038-422872
ร้านเจริญผล ตลาดสดหีบ ชลบุรี
โทร. 038-437633
ร้านเจริญชัย สายกลาง ชลบุรี
โทร. 038-436132
ร้านเหรียญไทย ชลบุรี-บ้านบึง ชลบุรี
โทร. 038-286751
ร้านไทยแสงพานิช ชุมพล ฉะเชิงเทรา
โทร. 038-511091
ร้านย่งเฮงฮวด สุขกิจ ฉะเชิงเทรา
โทร. 038-512224
ร้านเอียบจั่วเฮง สุขุมวิท ระยอง
โทร. 038-611081
ร้าน ค.เจริญพานิช ชุมพล ระยอง
โทร. 038-611675
ร้านอริยพาณิชย์ ศรีรองเมือง จันทบุรี
โทร. 039-313378
หจก.นัสตาโฮลเซลล์ จันทนิมิตร
จันทบุรี โทร. 039-313015
ร้านอิมอิมเบเกอร์ ตัดใหม่ ตราด
โทร. 039-512040
ร้านไจ้วจินหลี ตลาดสระแก้ว สระแก้ว
โทร. 037-241237
ร้านนิวไล้ เทศบาลคำริ ปราจีนบุรี
โทร. 037-211351

เขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ร้านตั้งเลียงฮวด ตลาดสุขุมาลัย
สระบุรี โทร. 036-211103
ร้านฮั่วไฉ่จั้ง ปากเพรียง สระบุรี
โทร. 036-211360
ร้านฮั่วกัพานิช ตลาดแก่งคอย
สระบุรี โทร. 036-244152
ร้านสนิทพานิช มิตรภาพ สระบุรี
โทร. -
ร้านกิมกัพานิช ตลาดเทศบาล
ลพบุรี โทร. 036-411428
ร้านอี่เชียงฮวด คูเมือง ลพบุรี
โทร. 036-411490

ร้านซาฮะเซ็ง ศรีสำโรง ลพบุรี
โทร. 036-441269
ร้านวรงค์อู่ อู่ทอง อุดรธา
โทร. 035-242666
ร้านแสงทองพานิช ชัยณรงค์
ชัยนาท โทร. 056-411580
ร้านตั้งช่วงเชียง ตะแกกรัง อุทัย
โทร. -
ร้านเกียรติวัฒนา โกสีย์ นครสวรรค์
โทร. 056-212457
ร้านย่งซุ่นจ้วน ตลาดซบสมทอด
เพชรบูรณ์ โทร. 056-731161
ห.จ.ก.ดาวพานิชซูเปอร์มาร์เก็ต
เทศบาล เพชรบูรณ์
โทร. 056-701008
ร้านพี.เค.เบเกอร์ วิจิ เพชรบูรณ์
โทร. 056-701836
ร้านเฮียงเฮงพานิช (ตั้งก๊วยซิง)
เทศบาล เพชรบูรณ์
โทร. 056-701006
ร้านกวางลั้งเฮง หฤทัย ชัยภูมิ
โทร. 044-811040
ร้านศิริรัตน์โฮม ราชทัณฑ์ ชัยภูมิ
โทร. -
ร้านวิวัฒน์เบเกอร์มาร์ท
กำแพงสงคราม นครราชสีมา
โทร. 044-245334
ร้านกานดาเบเกอร์ (อึ้งฮะ) โยธา
นครราชสีมา โทร. 044-242261
ร้านริมทรัพย์พานิช กลางเมือง
ขอนแก่น โทร. 043-222872
ร้านไทยเฮงฮวด รื่นรมย์ ขอนแก่น
โทร. 043-221135
ร้านรุ่งเรือง กลางเมือง ขอนแก่น
โทร. 043-221802
ร้านบุญสันต์ซูเปอร์มาร์เก็ต
ชวนชื่น ขอนแก่น โทร. 043-221338
ร้านพิทักษ์เงิน กลางเมือง ขอนแก่น
โทร. 043-231313
ร้านสุพล กลางเมือง ขอนแก่น
โทร. 043-237426
ร้านเกียรติสิน ประพัทธ์บำรุง
ขอนแก่น โทร. 043-272598
ร้านช.สันติ มะลิวัลย์ ขอนแก่น
โทร. 043-311324
ร้านเคียงเฮง ภิรมย์ กาฬสินธุ์
โทร. 043-811220
ร้านแพร่ซูเปอร์มาร์เก็ต ภิรมย์
กาฬสินธุ์ โทร. 043-811179
ร้านเมืองเลยภูมิใจ ร่วมใจ เลย
โทร. 042-811689
ร้านเรืองแสงชัย ร่วมใจ เลย
โทร. 042-811821

ร้านเหรียญทองพานิช เจริญรัฐ เลข
โทร. 042-811621
ร้านตั้งจิ้นเซ็งซูเปอร์มาร์เก็ต โพธิ์ศรี
อุดรธา โทร. 042-221064
ร้านอุดรฉั่วฮั้งเฮง ตลาดไทยอีสาน
อุดรธา โทร. 042-221037
ร้านตั้งไถ่ฮวด หมากแข้ง อุดรธา
โทร. 042-222390
ร้านศิริมงคล ตลาดไทยอีสาน อุดรธา
โทร. 042-223756
ร้านใจเฮง หมากแข้ง อุดรธา
โทร. 221485
ร้านตั้งจิ้นไถ่ สุรการ อุดรธา
โทร. 042-222499
ร้านเฮียงตี้ อุดลยเดช อุดรธา
โทร. 042-
ร้านเจริญชัยสโตร์ อุดลยเดช อุดรธา
โทร. -
ห.จ.ก.อุดรระฆังทอง อุดลยเดช
อุดรธา โทร. -
ร้าน อ.กรแก้ว ตลาดไทยอีสาน อุดรธา
โทร. 042-221898
ร้านหนองคายแสงสุวรรณ มีชัย
หนองคาย โทร. 042-411105
ร้านสมัครพรมนารี บรรเทงจิต
หนองคาย โทร. 042-412581
ร้านหนองคายน้ำเซ็งฮวด ร่วมมิตร
หนองคาย โทร. 042-411267
ร้านหวัดเงาเบเกอร์ มีชัยหนองคาย
โทร. 042-411691
ร้านสถาพรพานิช ประชาราษฎร์
สกลนคร โทร. 042-712149
ร้านวอลมาร์ท ยุวพัฒนา สกลนคร
โทร. 042-711423
ร้านอึ้งชัย สุนทรวิจิตร นครพนม
โทร. 042-511578
ร้านย่งเฮงหลี อภิมาลัญญา
นครพนม โทร. 042-511312
ร้านดีเลิศ สองนางสถิตย์ มุกดาหาร
โทร. -
ร้านชัยเสรี สองนางสถิตย์ มุกดาหาร
โทร. 042-611283
ร้านปึงเค่งเซ็ง รัตนเมต ยโสธร
โทร. 045-711529
ร้านเซียงนุ่นเสง พรหมเทพ อุบลธา
โทร. 045-241128
ร้านอึ้งกิมฮอง พรหมเทพ อุบลธา
โทร. 045-254211
ร้านตั้งจั้งกั ประทุมเทพภักดี อุบลธา
โทร. -
ร้านบริหารพานิช ศรีวิภาศ อุบลธา
โทร. 045-321114

ร้านตั้งอิวเซ็ง พรหมเทพ อุบลฯ

โทร. 045-255032

ร้าน ส.รุ่งกิจ เทศบาล 2 อุบลฯ

โทร. 045-321415

ร้านเคียงคงฮง ราชการรถไฟ ศรีสะเกษ

โทร. 045-611841

ร้านโลดคัส อนุสาร สุรินทร์

โทร. 044-511578

ร้านรุ่งพันธ์สตรี นิวาส บุรีรัมย์

โทร.-

เขตภาคใต้

ร้านก.เจริญ ตลาดทับสะแก ประจวบฯ

โทร. 032-671110

ร้านเจริญสินพานิช หลังสถานีรถไฟ

ประจวบฯ โทร. 032-621135

ร้านแสงชัยพานิช เพชรเกษม

ประจวบฯ โทร. 032-621538

ร้านอิศราภรณ์ ธงชัย ประจวบฯ

โทร. 032-671080

ร้านศรีปราณ เพชรเกษม ประจวบฯ

โทร. 032-621197

ร้านตั้งจันฮัว สุคีติ ประจวบฯ

โทร. -

ร้านลิ้มกวางจ้วน ปรมินทร์มรรคา ชุมพร

โทร. 077-511099

ร้านศรีบูรพาเบเกอร์รี่

โรงพยาบาลชุมพรรามา

ชุมพร โทร. 077-511406

ร้านเบ็ยก ปรมินทร์มรรคา ชุมพร

โทร. 077-511731

ร้านตั้งจีเต่า คูลิ่งสวน ชุมพร

โทร. 077-541043

ร้านยังเขาว์เกสซ์ เรืองราษฎร์ ระนอง

โทร. 077- 811142

ร้านเฮงฮวด เรืองราษฎร์ ระนอง

โทร. 077-811250

ร้านก้ายช้วน เค.ซี จำกัด สะพานปลา

ระนอง โทร. 077-811225

ร้านกนกสิน เรืองราษฎร์ ระนอง

โทร. 077-811921

ร้านเหลี่ยนเกี๋ เขาเงิน ระนอง

โทร. 077-811543

บ.พังงาอาเขต จำกัด เพชรเกษม

พังงา โทร. 076-411820

ร้านเอส.แอนด์.ที เพชรเกษม พังงา

โทร. 076-412393

ร้านกอกเอียงฮวด ตลาดใหม่ สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-273560

ร้านฉั่วสะเล็ง ตลาดใหม่ สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-272152

ร้านลิ้มฮงฮวด ศรีไชยา สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-272303

หจก.ลือเอ็กเซ็ง ชนเกษม สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-272191

ร้านสินถาวร ไตรอนุสนธ์ สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-272594

ร้านสินเจริญ ราษฎร์ฤดี สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-272819

ร้านสมมุยมาร์ท อ่างทอง สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-421069

ร้านโจแอนท์ซูปเปอร์มาร์เก็ต

เกาะสมุย สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-421249

ห้างสหไทยตีพาร์ทเมนท์สตรี

หน้าเมือง สุราษฎร์ฯ

โทร.077-286443-5

ร้านมานะพาณิชย์ บ้านดอน สุราษฎร์ฯ

โทร. 077-282444

ร้านจิ้นเฮง อุดรกิจ กระบี่

โทร. 075-611162

ร้านนิตา (รัตนพาณิชย์) คงคา กระบี่

โทร. 075-611831

หจก.ร่วมทุนผล ระนอง ภูเก็ต

โทร. 076-212210

ร้านซูปเปอร์ซีป จำกัด เทพภักดิ์ริย์

ภูเก็ต โทร. 076-216287

ร้านภูเก็ตเคแอนด์เคซูปเปอร์ รัชฎา

ภูเก็ต โทร. 076-250193-5

ร้านกานต์เจริญพานิช ระนอง ภูเก็ต

โทร. 076-211119

ร้านภูเก็ตซอปปิงเซ็นเตอร์ รัชฎา ภูเก็ต

โทร. 076-213416

บ.เมธีภัทร (ลิ้มเซ่งฮวด)

จำเริญวิถี นครศรีฯ

โทร. 075-356287, 075-343430

ร้านจิวิพานิช จำเริญวิถี นครศรีฯ

โทร. 075-341402

ร้านเจริญพานิช กระโรม นครศรีฯ

โทร. 075-

หจก.เซาท์เทิร์นบีกเชล กระโรม

นครศรีฯ โทร. 075-341830

ร้านตั้งย่งไถ่ ยมราช นครศรีฯ

โทร.075-341890

หจก.ทุ่งสงขงเจริญ ผดุงราษฎร์

นครศรีฯ

โทร. 075-421854, 075-411541

หจก.ไทยสมบูรณ์ทุ่งสง ชัยชุมพล

นครศรีฯ โทร. 075-421134

ร้านอุดมภัณฑ์(ตั้งอุดมสวัสดิ์)

ราชดำเนิน ตรัง โทร. 075-218039

ร้านเจียเม่งฮวด ราชดำเนิน ตรัง

โทร. 075-218583

ร้านเฮงเจียม หลังตลาด ตรัง

โทร. 075-218998

ร้านเจียหวยเล็ยก ตลาด ตรัง

โทร. 075-218580

ร้านเจีร์ตัน (คุณจิตติมา) พระราม 6

ตรัง โทร. 075-218337

ร้านอึ้งเฮงหลี ตลาดสดเทศบาล พัทลุง

โทร. 074-611446

ร้านเซียงสวดเฮง (กิจเจริญ)

ดิษฐ์อินทร์ พัทลุง โทร. 074-611068

ร้านทวีผล (เฮงดี) ดิษฐ์อินทร์ พัทลุง

โทร. 074-612117

ร้านวันตีพานิช บริเวณตลาด พัทลุง

โทร. 074-611520

ร้านจงตีพานิช บริเวณตลาด พัทลุง

โทร. 074-613878

ร้านสินวัฒนา บริเวณตลาด พัทลุง

โทร. 074-611109

ร้านแอ้งจิบฮวด เพชรคีรี สงขลา

โทร. 074-311159

หจก.หาดใหญ่เอ็น-พีเบเกอร์มาร์ท

เชื่อมรัฐอุทิศ สงขลา

โทร. 074-235037

ร้านอุ้ยคิมเที่ยง รัตการ สงขลา

โทร. 074-243925

หจก.ศิริภักดี ทุ่งเสา สงขลา

โทร. 074-244165

ร้านสันติภาพพานิช ข้างตลาดเทศบาล

ปัตตานี โทร. 074-349044

ร้านพูลสิน อุดมวิถี ปัตตานี

โทร. 073-349368

ร้านตั้งอา ฤดี (ข้างตลาดเทศบาล)

ปัตตานี โทร. 073

ร้านโกสุมปัตตานี ในตลาดสดเทศบาล

ปัตตานี โทร. 073-331467

หจก.จิวิเด็กเซ็ง (สงวนการค้า)

พิพิภักดี ยะลา โทร. 073-214969

หจก.ยะลาซูปเปอร์(ศรีสมัย) รถไฟ

ยะลา โทร. 073-212454

หจก.ยะลาแสงไทย ข้างตลาดเทศบาล

ยะลา โทร. 073-212606

หจก.ยะลาแสงอุดม กว้างเชียรบูรณะ

ยะลา โทร. 073-213003

หจก.จิบเซ็งยะลา รถไฟ ยะลา

โทร. 073-212569

หจก.ซุ่นกีพาณิชย์ ข้างตลาดเทศบาล

ยะลา โทร. 073-212367

หจก.เฮงหมงยะลา ข้างตลาดเทศบาล

ยะลา โทร. 073-213459

หจก.ยะลาชัยพงษ์ ข้างตลาดเทศบาล

ยะลา โทร. 073-212207

ร้านยงศักดิ์ สุขาภิบาล 4 นราธิวาส

โทร. 073-671044

ร้านเจียเม่งเฮง สุขาภิบาล 8 นราธิวาส

โทร. 073-671233

ที่มาของคุณภาพ

และ

รสชาติ



A promise of quality



LAM SOON

BAKERY SHOP

2

