

บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



Bakery Shop

สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่  
Bakery Shop No.4



ลูกศร

ฟราย ฟราย

โนฟ

ฟรายอิ่ง

เซสท์ โกลด์

โตแพท

Our Brands

ไฮแพท เค วัน

เซสท์

แอล เอส คอมปาวด์

หยก

เอส ฟู้ด

ไบไม่ทอง

ซีพี

แสงจันทร์

ซีบี

ข้าวโพด

แอล คิว 200

## สารจากประธานกรรมการ



(นายมีชัย วีระไวทยะ)  
ประธานกรรมการ

บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) เป็นบริษัทธุรกิจเอกชน ซึ่งเติบโตมีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ ในฐานะผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำมัน ぱลัมบริลูทรี ตรา "หยก" ผลิตภัณฑ์กลุ่มเนยเทียม ไขมันพืช และไขมันพืชผสม ตรา "เซสท์ โกลด์" "เซสท์" "หยก" "ใบไม้ทอง" และ "แสงจันทร์" เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ น้ํายาล้างจาน ตรา "ซีฟ" และครีมขจัดคราบ ตรา "ซีบี"

ในปี พ.ศ. 2542 ต่อเนื่องกับปี พ.ศ. 2543 ภาวะเศรษฐกิจไทยเริ่มฟื้นตัวขึ้น ซึ่งมีผลดีต่อ การขยายตัวของธุรกิจต่าง ๆ ทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก บริษัทลำสูง ยังคง มาตรฐานและเจตนาหมยอย่างแน่วแนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพ และคุณภาพสูงสุด เพื่อตอบสนองสังคมกลุ่มลูกค้าและตัวแทน รวมทั้งผู้บริโภคทุกท่าน

การจัดทำหนังสือ วิธีการทำเบเกอรี่ "LAM SOON BAKERY SHOP" NO.4 ในปี พ.ศ. 2543 นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมพัฒนาและอบรมวิชาชีพการทำเบเกอรี่ ให้กับ ลูกค้าผู้ประกอบการทำธุรกิจเบเกอรี่ และสถาบันการสอนเบเกอรี่ต่าง ๆ ทั่วประเทศ ด้วยการแนะนำสูตรและวิธีการทำเบเกอรี่ใหม่ ๆ ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ขอขอบคุณลูกค้าและตัวแทนทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุน ผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ด้วยดีตลอดมาและขอเป็นกำลังใจให้พนักงานทุกระดับของบริษัทฯ ที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์คุณภาพเพื่อสังคมไทยต่อไป

## คำนำ

พบกันอีกครั้งใน “LAM SOON BAKERY SHOP” No. 4 ซึ่งเนื้อหาสาระยังคงรวมเรื่องราวของเบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น เค้ก ขนมปัง คุกกี้ พาย และเรื่องเบ็ดเตล็ดเกี่ยวกับเบเกอรี่ ในเนื้อหาจะกล่าวถึงส่วนผสม วิธีทำ รูปแบบซึ่งได้พยายามหาวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะในปัจจุบันนี้ ผู้คนเริ่มให้ความสนใจต่อสุขภาพมากขึ้น เราจะเห็นได้จากจำนวนผู้คนที่หันมารับประทานและปฏิบัติด้านชีวิตจิตมากขึ้นทุกวัน เราจึงได้หาส่วนผสมของขนมที่มีประโยชน์ต่อการบริโภคมาใช้ และวัตถุดิบบางอย่าง เช่น มากา린 ไขมันผสมก็ผลิตมาจากไขมันปาล์ม ซึ่งไม่มีคลอเรสเตอรอลอยู่แล้ว จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ท่านให้การไว้วางใจได้ในด้านสุขภาพ ส่วนด้านวิธีการทำก็ได้หาวิธีการทำที่ง่ายไม่สลับซับซ้อน เรื่องรูปแบบของขนมก็จะหารูปแบบที่ดูแล้วน่ารับประทานในขณะเดียวกันก็ต้องอร่อยด้วย เพราะรูปแบบหน้าตาของขนมมีผลต่อการขายอย่างมาก

บริษัท ลำซูน (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) หวังเป็นอย่างยิ่งว่าตำรา “LAM SOON BAKERY SHOP” No. 4 คงให้ประโยชน์แก่ท่านและผู้สนใจทั่วไป เหมือนเล่มที่ผ่านมา สุดท้ายนี้ สิ่งที่เราขอขอบคุณที่ท่านได้มอบความไว้วางใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ของเราและให้การอุปการะด้วยดีมาโดยตลอด เราขอให้อีกการเบเกอรี่ของท่านจงประสบแต่ความเจริญก้าวหน้า และร่ำรวยยิ่ง ๆ ขึ้นไป แล้วไว้พบกันใหม่ในฉบับหน้า

สารบัญ



เค้ก

หมวดเค้ก

เค้กสายรุ้ง	4
เค้กสับปะรด	5
คอฟฟี่สับปะรดเค้ก	6
แบลคฟอเรสต์เค้ก	7
เค้กหน้าท็อปปี้	8
ฟลอเรนตินเค้ก	9
เค้กเชอวี ช็อคโกแลต	10
เค้กมะพร้าวใบเตย	11
เค้กลูกพรุน	12
เค้กแคนตาลูป	13
เค้กส้ม	14
แยมโรลส้ม	15
แยมโรล	16
เค้กชอนไม้	17



ขนมปัง

หมวดขนมปัง

ขนมปังเผือก	18
ขนมปังใบเตย	19
ขนมปังผลไม้	20
ขนมปังทUNAโรล	21
ขนมปังพินท์บัตเตอร์	22
ขนมปังไส้เงาะ	23
ขนมปังไส้สตูรเซล	24
ขนมปังไส้หมูพริกเผา	25
ขนมปังไส้ไก่อบ	26



คุกกี้

หมวดคุกกี้

คุกกี้สับปะรด	27
คุกกี้กล้วยตาก	28
คุกกี้ถั่วลิสง	29
คุกกี้เนยราคาดูก	30
พินท์บิสกิต	31

Content



พาย

หมวดพาย

พายไก่	32
พายกุ้ง	33
ทาร์ตฟรุตสลัด	34
ทาร์ตคัสตาร์ด	35



โดนัท

หมวดโดนัท

โดนัทเค้ก	36
โดนัทไส้แยม	37
โดนัทไส้เผือก	38



เบ็ดเตล็ด

หมวดเบ็ดเตล็ด

ช็อคโกแลตพินท์	39
ช็อคตเบรด	40
ซาลาเปาไส้พุทราจีน	41
ดอกลัดวน	42
บัตเตอร์ครีม	43
ช็อคโกแลต	
สำหรับเคลือบหน้า	44
รอยัลไอซิ่ง	45



เค้ก

## เค้กสายรุ้ง

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชพีดี	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาล	200	กรัม
น้ำ	100	กรัม
เอส พี	10	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
นมสด	100	กรัม
มาการีนตราเชสท์ ละลาย	50	กรัม
สีผสมอาหาร 2-3 สี		



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล น้ำและเอสพี จนฟูขาวขึ้น เติมวานิลลา
- เเบาเครื่องต่ำสุดค่อย ๆ ใส่แป้งสลับกับนมสดจนหมด
- ค่อย ๆ ใส่มาการีนละลาย ผสมจนเข้ากัน
- แบ่งผสมสี 2-3 สี เทใส่พิมพ์ที่ทำไขมันโรยแป้งเคาะออก โดยใส่ให้สีสลับกันเป็นชั้น ๆ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักไว้ให้เย็น แต่งหน้าด้วยไอซิ่ง 300 กรัม ผสมน้ำ 150 กรัม แบ่งผสมสีตามชอบแล้ว ไล่กรวยกระดาษบีบลงบนหน้าเค้กสลับสีกัน พักไว้ ไอซิ่งที่แต่งหน้าจะแห้ง





เค้ก

## เค้กสับปะรด

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนชา
น้ำตาล	120	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช ตราหยก	75	กรัม
ไข่แดง	5	ฟอง
น้ำสับปะรด	130	กรัม
กลินสับปะรดวินเนอร์	1	ช้อนชา
ไข่ขาว	5	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	100	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน ไข่แดง น้ำสับปะรด และกลินสับปะรด เข้าด้วยกัน เติมน้ำที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอฟูค่อย ๆ ใส่น้ำตาลจนหมดตีต่อจนตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดงจนเข้ากันดี
- เทใส่ถาด ขนาด 11x15x1 นิ้ว 2 ถาด ทาไขมันรองกระดาษทาไขมัน ทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักให้เย็น ทาด้วยบัตเตอร์ครีมผสมสับปะรดสับแล้วนำเค้กอีกชิ้น ขึ้นซ้อน ทาบัตเตอร์ครีมผสมสับปะรดสับ
- แต่งด้วยไอซิ่งผสมน้ำสับปะรด และสีเหลืองมะนาว คนให้พอข้น ใส่กรวยกระดาษบีบลงบนหน้าเค้ก





## คอฟฟี่สปันจ์เค้ก

ส่วนผสม		
แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำ	100	กรัม
เอส พี	10	กรัม
นมสด	100	กรัม
กาแฟซองขุ่น ๆ	2	ช้อนโต๊ะ
มาการีน ตราเชลท์ โกลด์ ละลาย	70	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล น้ำ และเอสพี จนขึ้นฟู ขาวขุ่น
- เบาลเครื่องต่ำสุด ใส่แป้งสลับกับนมสดผสมกาแฟ
- ค่อย ๆ เติมมาการีนละลาย ผสมให้เข้ากัน
- เทใส่ถาดขนาด 11x15x1 นิ้ว 2 ถาด ทำไขมัน รองกระดาษ ทำไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักให้เย็นตัดตามยาวกว้าง 2 นิ้ว ทาด้วยบัตเตอร์ครีมแล้วม้วน แต่ละเส้นต่อกันเป็นวงกลมจนหมด
- แต่งด้วยบัตเตอร์ครีมกาแฟ และแต่งหน้าตามชอบ







เค้ก

## แบลคฟอเรสต์เค้ก

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนโต๊ะ
ผงโกโก้	80	กรัม
น้ำร้อน	120	กรัม
เอส พี	20	กรัม
ไข่	6	ฟอง
น้ำตาล	200	กรัม
นมสด	160	กรัม
มาการีน ตราเชสต์ โกลด์ ละลาย	120	กรัม



# Black Forest

### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ละลายผงโกโก้กับน้ำร้อน
- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันยกเว้นมาการีนละลาย
- ตี ด้วยความเร็วสูงประมาณ 7 นาที
- ลดความเร็วลง เติมมาการีนละลาย
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมัน
- อบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์





เค้ก

## เค้กหน้าท็อฟฟี

### ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	150	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2 1/2	ช้อนชา
ไขมันพืชผสม ตราเซสท์	50	กรัม
น้ำตาล	120	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
นมสด	120	กรัม
น้ำ	60	กรัม
ไข่	2	ฟอง

## หน้าท็อฟฟี

### ส่วนผสม

น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	50	กรัม
มาร์ก้ารีน ตราเซสท์	40	กรัม

ใช้มือค่อย ๆ เคล้าให้เข้ากันเป็นเม็ดร่วนแล้ว  
นำไปโรยบนเค้ก



## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน
- เติมส่วนผสมทั้งหมด ตีด้วยความเร็วสูง 1 นาที
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์พอสุก
- นำออกมาโรยส่วนผสมของหน้า นำเข้าอบอีกครั้งด้วยไฟบน
- พอบหน้าแห้งนำออกจากเตาอบ พักให้เย็น จึงหั่นได้





เค้ก

## ฟลอเรนตินเค้ก

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
นมผง	30	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	250	กรัม
น้ำตาลทราย	350	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
กลี้นมเนย	1	ช้อนชา
นมสด	220	กรัม

## หน้าอัลมอนด์

### ส่วนผสม

มาการีน ตราเชสท์	100	กรัม
แป้งเค้ก	30	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
นมสด	200	กรัม
อัลมอนด์หรือ		
เม็ดมะม่วงอบสับ	300	กรัม

นำมาการีนใส่กะทะตั้งไฟอ่อนจนละลาย  
เติมส่วนผสมทั้งหมดลงไปกวนจนข้นและนำไป  
แต่งหน้าเค้กที่เย็นแล้ว



### วิธีทำ : เค้ก

- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล เกลือ รวมกันจนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง เติมกลี้นมเนย
- เเบาเครื่องต่ำสุด ใส่แป้งสลับกับนม ตีจนเข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันโรยแป้งเคาะออก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- นำออกมาพักให้เย็นทั้งพิมพ์ ไม่ต้องเคาะออก
- พอเย็นดีแล้วใส่ส่วนผสมของหน้าให้ทั่ว
- นำเข้าอบด้วยไฟบน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนหน้าเค้กเหลืองและแห้ง
- นำออกมาพักให้เย็น แซะออกจากพิมพ์





เค้ก

## เค้กชอร์รี่ ช็อคโกแลต

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	150	กรัม
ผงฟู เชนฟู้ด	1/2	ช้อนชา
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
ผงโกโก้	20	กรัม
มาการีน ตราเชสท์ โกลด์	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ไข่แดง	3	ฟอง
ช็อคโกแลตตุ่นละลาย	50	กรัม
นมสด	120	กรัม
เชอร์รี่เยลว-แดงดับ	120	กรัม
วานิลลา	1/2	ช้อนชา
ไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	60	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา และผงโกโก้ รวมกันพักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือจนขึ้นฟู เติมไข่แดงทีละฟอง ตามด้วยกลิ่นวานิลลา และช็อคโกแลตตุ่น ผสมให้เข้ากัน
- ลดความเร็วลง ใส่แป้งสลับกับนม เติมเชอร์รี่เยลว-แดงคนให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายด้วยความเร็วสูง จนส่วนผสมตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนเบา ๆ ให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก
- นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น ราดด้วยช็อคโกแลต





เค้ก

## เค้กมะพร้าวใบเตย

ส่วนผสม		
แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เอส พี	10	กรัม
นมสด	50	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่น	150	กรัม
น้ำมันมะพร้าว	50	กรัม
มาการีนตราเซสที ละลาย	50	กรัม
กลิ่นใบเตย		
สีเขียว		



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และเอสพีจนขึ้นฟู ขาวขึ้น
- เบาลเครื่องต่ำสุด ใส่แป้งสลับกับนมสด
- เติมเนื้อมะพร้าวกับน้ำมันมะพร้าว สี และกลิ่น พอเข้ากัน
- ค่อย ๆ ใส่มาการีนละลาย ตีให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทใส่พิมพ์ ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักไว้ให้เย็นแต่งด้วยบัตเตอร์ครีม แล้วโรยมะพร้าวขูดแต่งด้วยเซอรีเขียวแดง





เค้ก

## เค้กลูกพรุน

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
มาการีน ตราเซสท์	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ไข่แดง	2	ฟอง
นมสด	100	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
ลูกพรุนสับ	100	กรัม
ไข่ขาว	2	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตี มาการีน กับน้ำตาลไอซิ่ง และเกลือ จนฟู
- เติมไข่แดง และวานิลลา
- เบาเครื่อง เติมแป้งที่ร่อนไว้สลับกับนมสด พอเข้ากันเติบลูกพรุนสับ คนให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วพักไว้
- ตีไข่ขาวให้พองฟู ค่อยๆ ใส่ไอซิ่งตีต่อจนตั้งยอด
- นำส่วนของไข่ขาวใส่ลงในส่วนของไข่แดงคนเบา ๆ ให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก





เค้ก

## เค้กแคนตาลูป

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันตราหยก	150	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
เนื้อแคนตาลูปปั่น	150	กรัม
กลิ่นแคนตาลูปวินเนอร์	1	ช้อนชา
ไข่แดง	7	ฟอง
ไข่ขาว	7	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	150	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกันพักไว้
- ผสมน้ำมัน น้ำตาล เกลือ แคนตาลูป กลิ่น ไข่แดง คนให้เข้ากัน
- เติมน้ำที่ร่อนไว้ลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ ฟอฟูค้อย ๆ ใส่ น้ำตาลลงไปตีต่อจน ส่วนผสมตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดงคนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์จนสุกประมาณ 20-25 นาที





เค้ก

## เค้กส้ม

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	140	กรัม
ไข่แดง	7	ฟอง
น้ำมัน ตราหยก	100	กรัม
น้ำส้มคั้น	150	กรัม
ไข่ขาว	7	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์ ทาร์	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	140	กรัม



# Orange Cake

### วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู รวมกันพักไว้
- ผสมน้ำตาล ไข่แดง น้ำมัน น้ำส้มคั้น คนให้เข้ากัน
- เติมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายทีละจนวนตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดงจนเข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษทา ไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์จนสุก







เค้ก

## แยมโรลส้ม

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู เอย์ฟูด	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	140	กรัม
ไข่แดง	7	ฟอง
น้ำมัน ตราหยก	100	กรัม
น้ำส้มคั้น	150	กรัม
ไข่ขาว	7	ฟอง
ครีมออฟฟัทาร์ ทาร์	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	140	กรัม



# Orange Roll

### วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ เทใส่ถาดขนาด 11x15x1 นิ้ว ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมัน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- พักให้เย็นทาด้วยบัตเตอร์ครีมผสมน้ำส้มคั้น และสีส้มแล้วม้วน
- แต่งด้วยบัตเตอร์ครีมส้ม นั้นเป็นชิ้นขนาดตามชอบ





เค้ก

## แยมโรล

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	100	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เอส พี	10	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
นมสด	50	กรัม
มาการีน ตราเซสท์ ละลาย	50	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล และเอสพี ด้วยความเร็วสูง จนขึ้นฟูขาวขึ้น
- เเบาเครื่องเติมวานิลลา ใส่แป้งสลับกับนมจนหมด
- ค่อยๆ ใส่มาการีนละลายจนหมด
- เทใส่ถาดทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ อบจนเหลืองสุก
- นำออกจากถาดพักให้เย็น ทาด้วยแยมแล้วม้วน





เค้ก

## เค้กชอนไม้

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	100	กรัม
ผงฟู เอชพีดี	1	ช้อนชา
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา
ผงโกโก้	15	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำมันพืช ตราหยก	100	กรัม
ไข่แดง	4	ฟอง
นมสด	70	กรัม
ไข่ขาว	4	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	60	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา และผงโกโก้ รวมกันพักไว้
- ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน ไข่แดง และนมสดเข้าด้วยกัน เติมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอฟู ใส่น้ำตาลทราย ตีต่อจนตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน
- เทใส่ถาดขนาด 11x15x1 นิ้ว ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์จนสุก พักไว้ให้เย็น
- ทาด้วยบัตเตอร์ครีมแล้วม้วน ตัดเป็นท่อนเฉียงนำมาต่อเป็นกึ่งไม้ แล้วตัดท่อนสั้นต่อด้านบน
- ทาด้วยบัตเตอร์ครีมให้ทั่ว แล้วใช้ส้อมจิ้มบัตเตอร์ครีม สีช็อคโกแลตป้ายเป็นเส้น ๆ ตามยาว ตกแต่งลวดลายตามชอบ





## ขนมปัง

### ขนมปังเผือก

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
เกลือ	15	กรัม
นมผง	40	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
สารเสริม	* 1	ช้อนโต๊ะ
เผือกนึ่งบดละเอียด	400	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	200	กรัม
สีม่วง+กลีบลินเผือกวินเนอร์		

### ไส้เผือก

#### ส่วนผสม

เผือกนึ่งบดละเอียด	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก	200	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟกวนจนแห้ง



### วิธีทำ : ขนมปัง

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำเผือก ไข่ และน้ำผสมสีม่วงเล็กน้อยตามชอบ
- พอจับตัวเป็นก้อน เติมหาการีน ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาพักสักครู่ แล้วแบ่งแป้งเป็นก้อน
- ไล่ไล่ ใส่พิมพ์ด้วยที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่าตัว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- นำออกจากพิมพ์ คว้าขนมไว้ พักให้เย็น
- แต่งด้วยไอซิ่ง 300 กรัม ผสมน้ำ 150 กรัม คนให้เข้ากัน ตักใส่กรวยกระดาษบีบลงบนตัวขนมปัง พักไว้จนไอซิ่งแห้ง





## ขนมปัง

### ขนมปังใบเตย

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
เกลือ	15	กรัม
นมผง	40	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	250	กรัม
สีเขียว+กลิ่นใบเตย		

### ไส้คัสตาร์ด

#### ส่วนผสม

น้ำกะทิ	250	กรัม
น้ำใบเตยผสมน้ำ	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
สีเขียว+กลิ่นใบเตย		

ผสมกะทิ น้ำใบเตย แป้งข้าวโพด ไข่ น้ำตาล และสีเขียว ต้มไฟอ่อน หมั่นคนจนข้น ยกกลงเติมนานิลลา และกลิ่นใบเตย คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น



### วิธีทำ : ขนมปัง

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำและน้ำ ผสมสีและกลิ่นตามชอบ
- พอบจับตัวเป็นก้อน เติมนมาการีนตราเชสท์ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาพักสักครู่ แล้วแบ่งแป้งปั้นกลม
- ใส่ไส้ ใส่พิมพ์ด้วยที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- นำออกจากพิมพ์ คว่ำขนมไว้ พักให้เย็น
- แต่งด้วยไอซิ่ง 300 กรัม ผสมน้ำ 50 กรัม คนให้เข้ากัน ตักใส่กรวยกระดาษ บีบลงบนขนมปัง พักไว้จนแห้ง





## ขนมปัง

### ขนมปังผลไม้

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
นมผง	30	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
น้ำ	500	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเชลท์	150	กรัม



#### วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำและไข่ พอแป้งจับตัวเป็นก้อน ใส่มาการีนตราเชลท์ นวดต่ออีก 10-12 นาที จนส่วนผสมเนียน
- นำขึ้นมาพักสักครู่ แบ่งแป้งน้ำหนักตามต้องการ
- คลึงแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทาด้วยมาการีนให้ทั่ว โรยด้วยน้ำตาลทรายแดงเชอร์รี่เขียว-แดงและลูกเกดแล้วม้วน บีบรอยต่อให้สนิท จับหัวท้ายประกบกัน บีบให้แน่น เป็นรูปวงแหวน
- ใช้กรรไกรตัดเป็นช่วง ๆ ห่างกันนิ้วครึ่ง จับช่วงที่ตัดบิดให้หงายขึ้น พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักให้เย็นโรยด้วย ไอซิ่ง ผสมน้ำ พักจนไอซิ่งแห้ง
- ไอซิ่ง 100 กรัม น้ำ 50 กรัม ผสมให้เข้ากัน





ขนมปัง

## ขนมปังทูน่าโรล

### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
นมผง	30	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
น้ำ	500	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเซสท์	150	กรัม

## ไส้ทูน่า

### ส่วนผสม

หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก
มายองเนส
ปลาทูน่า
หมูหยอง
พริกหวานหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก
น้ำมันพืช ตราหยก สำหรับผัด

ผัดหอมใหญ่ ใส่ปลาทูน่า หมูหยอง ผัดให้เข้ากัน  
ใส่พริกหวาน ตักขึ้นพัก ไว้ให้เย็น เติมนมายองเนส  
เคล้าให้เข้ากัน นำไปใส่ในขนมปังแล้วม้วน



## วิธีทำ : ขนมปัง

- หลังจากผสมเสร็จ พักไว้ 10 นาที
- นำแป้งมาคลึงให้หนา 1 เซนติเมตร นำไปวางบนถาด ทาไขมัน แผ่แป้งออกให้ทั่วถาด ขนาด 11x15x1 นิ้ว
- พักไว้ 15 นาที ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตกโรยด้วยพริกชี้ฟ้า และต้นหอมหั่นฝอย
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก เอาออกจากถาด พักให้เย็น โรยด้วยไส้ทูน่าแล้วม้วน หั่นเป็นท่อนขนาดตามชอบ





## ขนมปัง

### ขนมปังพินัทบัตเตอร์

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
นมผง	30	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
น้ำ	500	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเซสท์	150	กรัม

### พินัทบัตเตอร์

#### ส่วนผสม

เนยถั่ว	120	กรัม
ผงโกโก้	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	100	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	30	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันนำไปทาบนขนมปัง

### สูตรชา

#### ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	100	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	80	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน โดยใช้มือเคล้าเบา ๆ จนเป็นเม็ดร่วน



### วิธีทำ : ขนมปัง

- หลังจากผสมเสร็จ พักไว้ 10 นาที
- คลึงแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมทาด้วยพินัทบัตเตอร์ให้ทั่ว
- แล้วม้วนเป็นแท่ง หั่นเป็นท่อนใส่ถ้วยจิบทาไขมัน
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาด้วยไข่ตีพอกแตก โรยด้วยสตูรเชล
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก







## ขนมปัง

### ขนมปังไส้เงาะ:

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	40	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ยีสต์	10	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	520	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	160	กรัม

### คัสตาร์ดเงาะ:

#### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	50	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
นมสด	80	กรัม
ไข่	1	ฟอง
เนื้อเงาะหั่น	200	กรัม
น้ำตาล	50	กรัม
นมผง	30	กรัม
น้ำ	220	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
มาการีน ตราเชสท์	50	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันยกเว้นมาการีน ตั้งไฟ  
หมั่นคน จนส่วนผสมข้น ยกออกจากเตาเติมมาการีน  
คนให้เข้ากัน



### วิธีทำ : ขนมปัง

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ และไข่ พอแป้งจับตัวเป็นก้อนเติมมาการีน
- ผสมต่ออีก 10 นาที นำแป้งขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ปั้นกลม
- ใส่ไส้เงาะใส่พิมพ์ถ้วยทาไขมันพักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์จนเหลืองสุก





## ขนมปัง

### ขนมปังไส้สตูรเซล

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	40	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ยีสต์	10	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	520	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	160	กรัม

### ไส้สตูรเซล

#### ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	อบเชยป่น
ขนมปังป่น	ถั่วคั่วบดหยาบ ๆ

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปโรยบนขนมปังแล้วม้วน

### หน้าสตูรเซล

#### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	60	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	50	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันโดยใช้มือค่อย ๆ เคล้าจนเป็นเม็ดร่วน นำไปโรยบนหน้าขนมปังที่ขึ้นแล้วนำเข้าอบ



### วิธีทำ : ขนมปัง

- หลังจากผสมเสร็จ นำแป้งขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม บั่นกลม
- คลึงออก โรยด้วยไส้สตูรเซลแล้วม้วนตามยาว งอเป็นรูปเกือกม้า
- วางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า ทาด้วยไข่ โรยด้วยหน้าสตูรเซล
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์จนเหลืองสุก





## ขนมปัง

### ขนมปังไส้หมูพริกเผา

#### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	40	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ยีสต์	10	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	520	กรัม
மாகារีน ตราเชลท์	160	กรัม

### ไส้หมูน้ำพริกเผา

#### ส่วนผสม

หมูบด

หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก

แครอทหั่นสี่เหลี่ยมเล็กต้มสุก

ถั่วฝักยาวหั่นฝอยลวก

น้ำพริกเผา

เกลือ

พริกไทย

ผัดหอมหัวใหญ่ พอหอมไธ ไส้หมูบดลงผัด เติมพริกเผา ผัดให้เข้ากัน เติมแครอทกับถั่วฝักยาว หรือจะเพิ่มมันฝรั่งหั่นชิ้นเล็กต้มสุกด้วยก็ได้  
ปรุงรสอีกครั้งด้วย เกลือ พริกไทย



#### วิธีทำ : ขนมปัง

- หลังจากผสมเสร็จนำแป้งขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ปั้นกลม
- ใส่ไส้หมู ปั้นเป็นรูปรี วางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์จนเหลืองสุก
- ถ้าต้องการทอด ไล่ไ้ แล้วจุ่มไข่ขาวผสมน้ำ เกลือกด้วยเกล็ดขนมปังพักให้ขึ้นสองเท่า นำไปทอดในไขมันผสมตราฟราซ ฟราย ความร้อนปานกลาง





## ขนมปัง

### ขนมปังไส้ไก่อบ

ส่วนผสม		
แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	40	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ยีสต์	10	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	520	กรัม
มาการีน ตราเชลท์	160	กรัม

### ไส้ไก่อบสับปะระ

ส่วนผสม	
ไก่บดหรือไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	
สับปะรดสับหยาบ ๆ	
มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็กต้มสุก	
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	
เกลือ	
พริกไทย	

นำไก่กับสับปะรดใส่กะทะตั้งไฟกลาง น้ำจากสับปะรดจะออก เคี่ยวต่อจนส่วนผสมแห้ง ตักขึ้นพักไว้ นำหอมใหญ่ลงผัด พอหอมใส ใส่ส่วนผสมของสับปะรดและมันฝรั่งลงผัดรวมกัน ปิ้งรสด้วยเกลือ พริกไทย



### วิธีทำ : ขนมปัง

- หลังจากผสมเสร็จ นำแป้งขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ปั้นกลม
- ไล่ไล่ไก่ ปั้นกลม วางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์จนเหลืองสุก
- ถ้าต้องการทอดได้ใส่ แล้วจุ่มไข่ขาวผสมน้ำ เกลือกด้วยเกล็ดขนมปังพักให้ขึ้นสองเท่านำไปทอดในไขมันผสมตราฟราย ฟราย ความร้อนปานกลาง





คุกกี้

## คุกกี้สับปะรด

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	400	กรัม
แป้งข้าวโพด	10	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา
วานิลลาผง	1	ช้อนชา
นมผง	10	กรัม
มาการีน ตราเชสท์ โกลด์	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
กลี้นนมเนยวินเนอร์	1	ช้อนชา



### วิธีทำ

- ร่อนแป้งเอนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ผงฟู ผงโซดา วานิลลา และนมผงรวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนกับน้ำตาลไอซิ่งพอฟู
- ใส่ไข่ ตามด้วยกลี้นนมเนย
- เบาลเครื่องต่ำสุด ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไปจนหมด
- นำมาปั้นใส่ไส้สับปะรดเป็นรูปรี คลึงบนไม้ครองแครงให้เป็นลาย
- วางเรียงบนถาดไม่ทาไขมัน ทาผิวด้วยไข่แดง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ 20 นาที





คุกกี้

## คุกกี้กล้วยตาก

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
ผงฟู เอชพีดี	1	ช้อนชา
มาการีน ตราเซสท์ โกลด์	300	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	150	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
วานิลลา	1	ช้อนชา
กล้วยตากหั่นชิ้นเล็ก	200	กรัม
น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ



# Dried Banana

### วิธีทำ

- ผสมกล้วยตากกับน้ำผึ้ง พักไว้ 1 คืน
- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนกับน้ำตาลทรายแดง ผงฟู ใส่ไข่ทีละฟอง เติมหวานิลลา
- เบาลเครื่องต่ำสุด ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตามด้วยกล้วยตากที่หมักไว้ ผสมให้เข้ากัน
- นำมาคึงเป็นแท่ง ห่อด้วยกระดาษลอกลาย นำไปแช่เย็นจนแข็ง นำมาหั่นเป็นแว่น เรียงใส่ถาดไม่ทาไขมัน
- หรือจะปั้นเป็นก้อนกลม กดพอแบน เรียงใส่ถาดไม่ทาไขมัน นำเข้าแช่เย็นทั้งถาดประมาณ 20 นาที
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก





คุกกี

## คุกกีถั่วลิสง

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
มาการีน ตราเชสท์	300	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	200	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
วานิลลา	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วคั่วบหยาบ ๗	150	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง จนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง ตีจนเข้ากัน เติมวานิลลา
- เเบาเครื่องให้ต่ำสุด ค่อย ๆ ใส่แป้ง ตามด้วยถั่วลิสง ตีให้เข้ากัน
- นำมาปั้นเป็นแท่ง แช่ตู้เย็นจนแข็ง เสร็จแล้วนำออกมาหั่นเป็นแว่น เรียงใส่ถาดแต่งด้วยถั่วลิสง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์จนเหลืองสุก





คุกกี

## คุกกีเนยราคาดุก

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	400	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
มาการีน ตราใบไม้ทอง	300	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	250	กรัม
นมสด	100	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
กลี้นเนยจันเนอร์	1/2	ช้อนชา

# Butter



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟูรวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนกับไอซิ่งให้เข้ากัน
- ค่อย ๆ ใส่เนยสดลงไป ตีต่ออีก 5 นาที เติมกลี้นวานิลลากับเนย
- เเบาเครื่องต่ำสุด ค่อย ๆ ใส่แป้งที่ร่อนลงไปจนหมด
- ตักใส่กระบอกราดคุกกี กดลงบนถาดไม่ทาไขมัน แต่งด้วยมะเขือเชื่อมเขียว-แดง หั่นชิ้นเล็ก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก แะะออกจากถาดทันที พักให้เย็นเก็บใส่ภาชนะปิดสนิท







คุกกี้

## พื้ทบิสกิต

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	400	กรัม
น้ำตาลทราย	160	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	250	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา

# Biscuit



### วิธีทำ

- ร่อนแป้งเอนกประสงค์ ใส่น้ำตาลทราย เคล้าให้เข้ากัน
- ตีมาการีนตราเชสท์กับวานิลลา พออ่อนตัว
- เติมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป ใช้มือค่อย ๆ บีบผสมจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำไปคลึงเป็นแผ่นหนา 1/8 นิ้ว ตัดเป็นชิ้น และขนาดตามต้องการ
- ทาผิวด้วยไข่ขาว โรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์หรือถั่วลิสงสับและน้ำตาลทราย
- เรียงใส่ถาดไม่ทาไขมัน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก





พาย

## พายไก่

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
มาการีน ตราเชลท์	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเชลท์	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	120	กรัม



# Chicken Pie

## ไส้ไก่

### ส่วนผสม

เนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก
แครอทหั่นสี่เหลี่ยมต้มสุก
ข้าวโพดต้มสุกและเมล็ด
ถั่วฝักยาวหั่นท่อนสั้นลวก
เกลือ
พริกไทย

ผัดหอมใหญ่ให้ใส ไส้ไก่ลงผัด พอสุกเติมแครอท ข้าวโพด ถั่วฝักยาว ปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย ตักขึ้นพักให้เย็น ตักใส่ด้วยพายที่อบสุก แล้วแต่ง ด้วยผักชี พริกชี้ฟ้าหั่นฝอย

### วิธีทำ : พาย

- ร่อนแป้ง และเกลือรวมกัน
- ใส่มาการีนและเนยขาว เคล้าเบา ๆ จนเป็นเม็ดร่วน
- เติมน้ำเย็น บีบจนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน พักไว้ 30 นาทีในตู้เย็น
- นำออกมาคลึง กรุใส่ด้วยจิบเล็กสุดที่ทาไขมัน แล้วใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุกพักไว้ให้เย็น
- ตักส่วนผสมของไส้ใส่





## พาย

### พายกุ้ง

#### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
มาการีน ตราเชลท์	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเชลท์	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	120	กรัม

### ไส้กุ้ง

#### ส่วนผสม

กุ้งแกะเปลือกผ่าหลัง	แครอทหั่นสี่เหลี่ยม
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม	เมล็ดข้าวโพดต้ม
พริกหวานหั่นสี่เหลี่ยม	ซอสซาว
เกลือ	พริกไทย
น้ำมัน	

ผัดหอมใหญ่พอใส ใส่ทุกอย่างลงไปผัด ปรงรส ด้วยเกลือ พริกไทย เติมซอสซาว เคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยพายที่อบสุกแล้ว

### ซอสซาว

#### ส่วนผสม

มาการีน ตราเชลท์ สำหรับผัด
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม
แป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ
นมสด 3/4 ถ้วย

ผัดหอมใหญ่ กับมาการีน พอใส ยกลง ใส่แป้ง ผัดให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟใหม่ เติมนมสด คนต่อจนข้น



### วิธีทำ : พาย

- ร่อนแป้ง และเกลือ รวมกัน
- ใส่มาการีน และเนยขาว เคล้าเบา ๆ จนเป็นเม็ดร่วน
- เติมน้ำมัน บีบจนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน พักไว้ 30 นาทีในตู้เย็น
- นำออกมาคลึง กรุใส่ถ้วยจิบทาไขมัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว ๆ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุกพักให้เย็น





พาย

## การ์ดฟรุตสลัด

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	80	กรัม
ไขมันพืชผสม ตราเชสท์	60	กรัม
น้ำเย็น	80	กรัม



# Fruit Tarts

## ฟรุตสลัด

### ส่วนผสม

ผลไม้รวมหั่นสี่เหลี่ยม	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
นมสด	100	กรัม
น้ำ	200	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันยกเว้นผลไม้รวม ตั้งไฟ  
หมั่นคนจนข้น ใส่ผลไม้รวม คนให้เข้ากัน ตักใส่  
ถ้วยทาร์ตที่อบสุกแล้ว พักไว้ให้เย็น

### วิธีทำ : การ์ด

- ร่อนแป้งเค้ก ใส่มาการีน และเนยขาว ใช้มือเคล้าเบา ๆ ให้เป็นเม็ดร่วน
- เติมน้ำเย็น ค่อย ๆ บีบจนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อนพักไว้ 30 นาทีในตู้เย็น
- นำมาคลึงกรุใส่ถ้วยจับทาไขมัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุกพักไว้ให้เย็น





## โดนัทเค้ก

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
วานิลลาผง	1	ช้อนชา
มาการีน ตราเชสท์	30	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด	120	กรัม
น้ำ	120	กรัม



### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู วานิลลา รวมกันพักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล เกลือและไข่เข้าด้วยกันจนน้ำตาลละลาย
- เติมนมสดคนให้เข้ากัน
- ใส่แป้งสลับกับน้ำ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้ 30 นาที
- ตักใส่เครื่องหยอด หยอดลงไปทอดในน้ำมันความร้อนปานกลาง หมั่นกลับไปมาจนเหลือง ทั้งสองด้านตักขึ้น





## โดนัทไส้แยม

### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	600	กรัม
แป้งเค้ก	400	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนโต๊ะ
นมผง	30	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	70	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
มาการีน ตราเชลล์	150	กรัม



### วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำและไข่ พอแป้งจับตัวเป็นก้อน ใส่มาการีนลงไปผสมต่ออีก 10 นาที จนแป้งเนียน
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 30 กรัม ปั้นกลม กดให้แบนวางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสม ฟราย ฟราย ความร้อนปานกลาง พอเหลืองตักขึ้น พักไว้ให้เย็น
- บีบแยมใส่เข้าตรงกลางของโดนัท โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง
- แยมที่ใช้จะเป็นสตอเบอร์รี่ ส้ม สับปะรด หรือรสอะไรก็ได้ตามชอบ





## โดนัทไส้เผือก

ส่วนผสม		
แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู เอชพีดี	1	ช้อนโต๊ะ
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	160	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
ไขมันพืชผสม ตราเชสต์ โกลด์	150	กรัม



Taro Doughnut

### วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ และไข่ พอแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมน้ำมันขาวผสมต่อ 10-12 นาที จนแป้งเนียน
- นำแป้งขึ้นมาพักสักครู่ แบ่งก้อนละ 50 กรัม
- นำมาคลึงออกให้ยาว ใส่เผือกกวนห่อให้สนิท คลึงออกให้เป็นเส้นยาว
- จับหัวท้ายชนกันบิดให้เป็นเกลียว นำไปชุบไข่ขาวผสมน้ำ เกลือกกับเกล็ดขนมปัง
- วางบนถาด พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสมพราย พราย ความร้อนปานกลาง พอเหลือง กลับอีกด้าน พอเหลืองตักขึ้น





## ช็อกโกแลตพี้นัท

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	150	กรัม
ผงฟู เชนฟู้ด	1	ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	150	กรัม
ข้าวโอ๊ต	100	กรัม
มาการีน ตราเชสท์ ละลาย	180	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา

## หน้าช็อกโกแลต

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	200	กรัม
นมสด	120	กรัม
ผงฟู เชนฟู้ด	1	ช้อนชา
มาการีน ตราเชสท์ ละลาย	100	กรัม
ผงโกโก้	15	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ถั่วลิสงอบสับ	100	กรัม
ไข่	2	ฟอง

ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้รวมกัน เติมส่วนผสมทั้งหมด ตีให้เข้ากัน เทลงบนส่วนของตัวที่เย็นแล้ว นำเข้าอบ



### วิธีทำ : ตั๋ว

- ร่อนแป้ง ผงฟูรวมกัน เติมน้ำตาลทรายแดง ข้าวโอ๊ต คนให้เข้ากัน
- เติมมาการีนละลาย วานิลลา คนให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์ทาไขมัน โรยแป้ง
- อบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ 15 นาที นำออกมาพักไว้ให้เย็น
- ใสส่วนผสมของหน้า เข้าอบต่ออีก 20 นาที
- นำออกมาพักไว้ให้เย็น แซะออกจากพิมพ์ แล้วหั่น







## ช็อคแปด

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	120	กรัม
มาการีน ตราเชลท์ โกลด์	240	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับโรยหน้า		



# Shortbread

### วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้ารวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาลทราย พอฟู
- เบาลเครื่อง ใส่แป้งตีจนเข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันไว้ ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าแช่ตู้เย็น 10 นาที
- นำออกมาโรยน้ำตาลทราย
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก





## ชาลาเป่าไส้พุทราจีน

### ส่วนผสม 1

แป้งเค้ก	350	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	250	กรัม

ผสมแป้งเค้ก ยีสต์ และน้ำเข้าด้วยกัน  
พักไว้ 30 นาที

### ส่วนผสม 2

แป้งเค้ก	150	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	130	กรัม
ไขมันพืชผสม ตราเชลท์	50	กรัม

## ไส้พุทราจีน

### ส่วนผสม

พุทราจีนแห้ง	300	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก	50	กรัม

นำพุทราจีนใส่น้ำ ตั้งไฟจนพุทราจีนนุ่ม แกะ  
เมล็ดออก นำเนื้อพุทราไปปั่นให้ละเอียด ใส่กะทะ  
เติมน้ำตาล น้ำมันกวนจนข้นแห้ง



### วิธีทำ : ชาลาเป่า

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ และผงโกโก้ เข้าด้วยกัน
- เทลงในสวณผสมที่ 1 เติมน้ำตาล เนยขาว นวดให้เข้ากันจนเนียน
- แบ่งแป้งก้อนละ 25 กรัม ใส่ไส้พุทราห่อให้สนิทวางบนกระดาษ พักไว้ 10 นาที
- นำไปนึ่งในน้ำเดือดจัด 10 นาที





## ดอกลำดวน

### ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
ไขมันพืชผสม ตราเซสท์ โกลด์	50	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง ตราหยก	50	กรัม



Lumduan

### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ไอซิ่ง รวมกัน
- เติมไขมันพืชผสม ตราเซสท์ โกลด์ ใช้มือเคล้าเบาๆ ให้ส่วนผสมเป็นเม็ดร่วน
- เติมน้ำมันถั่วเหลือง นวดเบาๆ ให้เข้ากันจนเนียน
- นำวุ้นปั้นกลมแล้วผ่าสี่ นำสามส่วนมาต่อเป็นรูปดอกสามแฉก นำส่วนที่สี่มาปั้นกลมวางตรงกลางใช้ปลายมีดกรีดเป็นสี่แฉก
- วางบนถาดไม่ทาไขมัน นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที
- พอลูกพักไว้ให้เย็น เรียงใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิทอบด้วยควันเทียน





## บัตเตอร์ครีม

### ส่วนผสม

ไขมันพืชผสม ตราเชสท์ โกลด์	750	กรัม
มาการีน ตราเชสท์ โกลด์	500	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	550	กรัม
น้ำร้อน	125	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
กลีคนมเนยวินเนอร์	2	ช้อนชา
กลีนวานิลลา	1	ช้อนชา



# Butter Cream

### วิธีทำ

- ละลายไอซิ่ง น้ำร้อน เกลือ เข้าด้วยกัน พักไว้
- ตีไขมันพืชผสม ตราเชสท์ โกลด์ กับมาการีน ตราเชสท์ โกลด์เข้าด้วยกันด้วยความเร็วปานกลาง จนขึ้นฟูขาว
- ใส่ส่วนผสมของไอซิ่งที่ละลายเตรียมไว้ ตามด้วยกลีคนมเนย กลีนวานิลลา และตีผสมต่ออีกประมาณ 5-8 นาที





เบ็ดเตล็ด

## ช็อคโกแลตสำหรับเคลือบหน้า

### ส่วนผสม

น้ำตาลไอซิ่ง	350	กรัม
ผงโกโก้	150	กรัม
นมผง	100	กรัม
ไขมันพืชผสม ตราเชสท์ โกลด์	200	กรัม
ไขมันพืช ตราไฮแพท เค-วัน	200	กรัม



# Choc Glaze

### วิธีทำ

- ร่อนน้ำตาลไอซิ่ง ผงโกโก้ นมผง เข้าด้วยกัน พักไว้
- นำไขมันพืชผสม ตราเชสท์ โกลด์ และไฮแพท เค-วัน มาตุ๋นให้ละลาย
- ค่อย ๆ ใส่ผงโกโก้ที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันจนส่วนผสมเนียน
- นำไปเคลือบหน้าขนมตามต้องการ





## รอยล่อชิง

### ส่วนผสม

น้ำตาลไอซิ่ง	500	กรัม
ไข่ขาว	3	ฟอง
ครีมออฟทาร์ทาร์	1	ช้อนชา



### วิธีทำ

- ร่อนไอซิ่ง พักไว้
- ตี ไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ พอขึ้น ใส่ไอซิ่ง จนหมด
- ต้าแห้งไปก็เติมไข่ขาว ต้าเหลวไปก็เติมไอซิ่ง
- แบ่งผสมสี บีบเป็นดอกไม้ หรือการ์ตูน รูปสัตว์ต่าง ๆ
- โดยบีบลงบนกระดาษลอกลาย หรือกระดาษไข
- พักให้แห้งและแข็ง โดยพักในที่แห้งและไม่โดนแสงมาก เช่น นำไปตากแดด เพราะจะทำให้สีซีด
- แห้งแล้วแกะออกจากกระดาษ เก็บในภาชนะปิดสนิท อย่าให้มีความชื้น
- นำไปแต่งเค้กได้ตามความต้องการ

ผลิตภัณฑ์กลุ่มเนยเทียม



เชสท์



หยก



ใบไม้ทอง



แสงจันทร์



ข้าวโพด



ลูกศร



เอส ฟู๊ด

ไขมันพืช, ไขมันพืชผสม



เชสท์



หยก



ใบไม้ทอง



แสงจันทร์



ลูกศร

ไขมันพืชชนิดพิเศษ และกลุ่มผลิตภัณฑ์อื่นๆ



ฟราย ฟราย



ฟรายอั้ง



โตเฟก



ไฮเฟก เค วัน



ผงฟู เอส ฟู๊ด



แอล เอส คอมปาวด์

Margarine & Shortening

## เนยเทียม เซสท์ โกลด์

เนยเทียมจากน้ำมันปาล์มผสมน้ำมันมะพร้าว สำหรับทำเนือเค้กและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทุกชนิด



- ประเภทผลิตภัณฑ์**
- เนยเทียมทรงคุณภาพ สำหรับทำเค้ก และคุกกี้ ประกอบด้วยน้ำมันปาล์ม และน้ำมันมะพร้าวเกรด เอ ที่ผ่านการคัดเลือกมาอย่างดี และใช้สีธรรมชาติเบต้าแคโรทีน (วิตามิน เอ)
  - เหมาะสำหรับทำเค้ก คุกกี้ ทาร์ต เอแคลร์ ขนมปัง และขนมอบชนิดต่าง ๆ

- คุณสมบัติเด่น**
- ให้กลิ่นรสที่หอมเหมือนเนยสดที่ต้นทุนต่ำกว่า
  - ช่วยให้เนื้อเค้กฟู นุ่ม เบา และชุ่มชื้น
  - ช่วยให้เนื้อเค้กมีสีสรรนูนนวล น่าทาน
  - ไม่จำเป็นต้องแช่เย็นอย่างเนยสด ซึ่งยุ่งยากและต้องเสียเวลามาก ในการรอให้เนยอ่อนตัวก่อนนำมาใช้

- คุณลักษณะ:**
- จุดหลอมละลาย 37 °C
- บรรจุ**
- 15 กิโลกรัมในถุงพลาสติก ในกล่องขาว
- วิธีการเก็บ**
- เก็บในที่อากาศถ่ายเท พร้อมปิดภาชนะให้มิดชิด



## ไขมันพืชผสม เซสท์ โกลด์

ไขมันพืชผสมจากเนือปาล์มผสมไขมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม อัตราส่วน 3:1 สำหรับตีครีมแต่งหน้าเค้กและไส้ครีม



- ประเภทผลิตภัณฑ์**
- ไขมันพืชผสมทรงคุณภาพ ประกอบด้วยไขมันปาล์มจากเนือปาล์ม และเมล็ดปาล์มเกรด เอ ที่ผ่านการคัดเลือกมาอย่างดี
  - เหมาะสำหรับทำครีมทุกชนิด โดยเฉพาะครีมแต่งหน้าเค้ก และไส้ครีมชนิดต่าง ๆ

- คุณสมบัติเด่น**
- มีคุณสมบัติเด่นในการตีครีม โดยเฉพาะที่อุณหภูมิช่วง 28-32 °C ให้ปริมาณครีมมากกว่า
  - เนื้อครีมฟูเบา ละลายได้เร็วเวลารับประทาน
  - ให้สีของเนื้อครีมขาวนวล สวยเป็นธรรมชาติ น่าทาน แต่งหน้าเค้กได้ง่าย คงตัวดี ไม่เหลวหรือยุบ จึงให้ลวดลายที่สวยงามคมชัด และอยู่ตัว
  - สามารถเข้ากับสีที่ใช้ผสมเพื่อความสวยงามได้ดี เป็นธรรมชาติ

- คุณลักษณะ:**
- จุดหลอมละลาย 41 °C
- บรรจุ**
- 15 กิโลกรัมในถุงพลาสติก ในกล่องขาว
- วิธีการเก็บ**
- เก็บในที่อากาศถ่ายเท พร้อมปิดภาชนะให้มิดชิด





# ZIPPY

ซิปปี ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดได้สูงสุดในการขจัดคราบ  
มันเหนียวและสกปรกที่ติดแน่นบนเครื่องใช้ครัวเรือน,  
สำนักงาน และเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่เหมาะกับการล้างด้วยน้ำ  
: บรรจุขวด 200 มล. และ 400 มล.

น้ำยาล้างจาน  
**BW**

เพื่อสุขภาพอนามัยที่ดีของคุณและครอบครัว

สูตรเข้มข้น ผสม SLES ซึ่งสามารถย่อยสลายได้ง่าย  
ในน้ำทิ้ง ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และขจัดแบคทีเรีย  
ด้วยสารแอนตี้แบคทีเรีย

: บรรจุขวด 450 มล. 750 มล. และ 3,000 มล.



## กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช

### หยก

น้ำมัน "ปาล์ม โอลีน"



500 มล. 1 ล.

น้ำมัน "ข้าวโพด 100%"



1 ล.



250 มล. 500 มล. 1 ล. 2 ล.

น้ำมัน "เมล็ดดอกทานตะวัน 100%"



1 ล.



13.75 ล.

18 ล.

น้ำมัน "ถั่วเหลือง 100%"



1 ล.



13.75 ล.

### ใบฝี่

น้ำมัน "ปาล์ม โอลีน"



5 ล.

### แสงจันทร์

น้ำมัน "ปาล์ม โอลีน"



1 ล.

2 ล.

น้ำมัน "มะพร้าว"



13.75 ล.

18 ล.

น้ำมันพืช

ทยก



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED

947/155 หมู่ 12 ถ. บางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260

947/155 Moo 12 Bangna-Trad Road, Bangna, Bangkok 10260

Tel. (662) 361-8959-87 Fax.(662) 361-8994-5

E-mail : secdept@lamsoon.co.th <http://www.lamsoongroup.com.sg>