



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)  
www.lamsoongroup.com.sg



# สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่

## Bakery Shop No.5



# สารบัญ



โมค่าเค้ก

2



เค้กช็อคโกแลตพีคจี้

3



เค้กถั่วแดง

4



เค้กไข่

5



ขนมปังซาเซียวไส้ถั่วแดง

6



ทาร์ตแอปเปิ้ล

7



ทาร์ตช็อคโกแลต

8



คุกกี้บาร์

9





บริษัท ล่ำซุง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) เดิบทมิชื่อเสียง ยังคงรักษาสถานะของการเป็นผู้นำในตลาดอุตสาหกรรมน้ำมันพืช ด้วยการเพิ่มความแข็งแกร่งในตลาด และมอบบริการให้ลูกค้าพึงพอใจสูงสุด และในปี 2543 บริษัทได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหาร (HACCP) จากสถาบัน SGS เป็นรายแรกของอุตสาหกรรมน้ำมันพืช อีกทั้งในปีนี้ด้วยความทุ่มเทจากคณะผู้บริหาร และพนักงานทุก ๆ คน บริษัทจึงได้รับการรับรองระบบการบริหารงานคุณภาพมาตรฐาน ISO 9001 Version 2000 โดยสถาบัน SGS เป็นรายแรกในอุตสาหกรรมน้ำมันพืชอีกเช่นกัน อันแสดงให้เห็นว่าบริษัทไม่เคยหยุดนิ่งในการพัฒนาประสิทธิภาพ คุณภาพ และบริการเพื่อสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับลูกค้า

การจัดทำหนังสือ "LAM SOON BAKERY SHOP NO.5" สำหรับปี 2545 เป็นอีกหนึ่งในเจตนารมณ์ที่แน่วแน่ของบริษัทที่ส่งเสริมพัฒนา และอบรมวิชาชีพการทำเบเกอรี่ในรูปแบบใหม่ ๆ ให้กับลูกค้าผู้ประกอบการทำธุรกิจเบเกอรี่ และสถาบันการสอนเบเกอรี่ต่าง ๆ ทั่วประเทศ

โอกาสนี้กระผมขอขอบคุณลูกค้า และตัวแทนทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ของบริษัทด้วยดีเสมอมา



(นายมีชัย วีระไวทยะ)  
ประธานกรรมการ



# โมค่าเค้ก

## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
กาแฟผง	4	ช้อนโต๊ะ
ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน	200	กรัม
มาการีนตราเชสท์โกลด์	100	กรัม
ไขมันพืชผสมตราเชสท์โกลด์	100	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
ไข่	3	ฟอง
วานิลลา วินเนอร์	1	ช้อนชา

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกันพักไว้
- ผสมกาแฟ ผงโกโก้ และน้ำร้อน รวมกันพักไว้ให้เย็น
- ตีมาการีน ไขมันพืชผสม น้ำตาลทราย และน้ำตาลทรายแดง จนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง เติมหั่นวานิลลา
- เบาลเครื่อง ใส่แป้ง สลับกับกาแฟทีละถ้วย
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก พักไว้ให้เย็น แต่งหน้าด้วยโมค่าครีม

## โมค่าครีม

### ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	300	กรัม
ผงโกโก้	4	ช้อนโต๊ะ
กาแฟผง	2	ช้อนโต๊ะ
นมสด	300	กรัม
มาการีนตราเชสท์โกลด์	100	กรัม
ไขมันพืชผสมตราเชสท์โกลด์	300	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมน้ำตาล โกโก้ กาแฟ และนมสด ตั้งไฟให้ละลาย แล้วนำไปแช่เย็น
- ตีมาการีนกับไขมันผสมให้ขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่กาแฟทีละถ้วยลงไป





## เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงโซดา	1 1/2	ช้อนชา
ผงโกโก้	50	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	150	กรัม
มาการีนตราเซสท์ละลาย	120	กรัม
น้ำมันพืชตราหยก	50	กรัม
น้ำ	100	กรัม
นมสด	100	กรัม
ไฮโก้	3	ฟอง

### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงโซดา ผงโกโก้ ลงในอ่างผสม
- เติมเกลือ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง มาการีนละลาย น้ำมันพืช และน้ำ ตีด้วยความเร็วปานกลางให้เข้ากัน
- เติมนมสด ไฮโก้ ตีให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก พักไว้ให้เย็น ราดหน้าด้วยช็อกโกแลตไอซิ่ง

## ช็อกโกแลตไอซิ่ง

### ส่วนผสม

ผงโกโก้	40	กรัม
มาการีนตราเซสท์โกลด์	50	กรัม
น้ำ	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	320	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมผงโกโก้ มาการีน และน้ำ นำไปตั้งไฟให้ละลาย ยกลง
- เติมน้ำตาลไอซิ่ง คนให้เข้ากันจนเหนียว





# เค้กถั่วแดง

## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชตราหยก	150	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
ถั่วแดงต้มบดละเอียด	250	กรัม
น้ำ	100	กรัม
ไข่แดง	7	ฟอง
ไข่ขาว	7	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	150	กรัม

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำมัน น้ำตาล เกลือ ถั่วแดง น้ำ และไข่แดง เข้าด้วยกัน เติมน้ำที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลตบจนตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดงจนเข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก





## เค้กไข่

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราเชสทิกอสต์	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	250	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
กลี้นนมเนย วินเนอร์	1/2	ช้อนชา
กลี้นเล็ม วินเนอร์	1/2	ช้อนชา
นมสด	50	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือ จนฟูเบา
- ลดความเร็วลง เติมไข่ทีละฟอง ตามด้วยกลี้น
- เบาลเครื่องต่ำสุดใส่แป้ง สลับกับนมสด
- ตักหยอดใส่ถ้วยที่ทำด้วยเนยขาว
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์จนสุก





## ขนมปังขาเขี้ยวไส้ถั่วแดง

### ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	1000	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
สารเสริม	2	ช้อนชา
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
ใบชา	10	กรัม
น้ำร้อน	660	กรัม
ไข่	2	ฟอง
มาการีนตราเชสท์โกสต์	200	กรัม

สีเขี้ยววินเนอร์เล็กน้อยตามชอบ

### วิธีทำ

- ใส่ใบชาในน้ำร้อนกรองห่อเกลือและเย็น
- นำไปปั่นให้ละเอียด
- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ด้วยความเร็วต่ำ
- เติมน้ำใบชาปั่น สีเขียวและไข่ พอจับตัวกันเป็นก้อน
- เติมหากรีน เพิ่มความเร็ว ตีต่ออีก 10-12 นาที
- นำขึ้นมาแบ่ง ใสไส้ขึ้นรูปตามชอบ
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาน้ำตรงกลางโรยด้วยงา
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ 10 นาที กลับด้านบนลงด้านล่าง อบต่อจนเหลือง

## ไส้ถั่วแดง

### ส่วนผสม

ถั่วแดงต้มบดละเอียด	500	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
น้ำมันพืชตราหยก	100	กรัม

### วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปกวนจนส่วนผสมแห้ง





## ทาร์ตแอปเปิ้ล

### ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	450	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสทโกลด	250	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง

### วิธีทำ

- ร่อนแป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ผงฟูใส่อย่างผสม
- เติมน้ำตาล มาการีน เคล้าเบา ๆจนเป็นเม็ดร่อน
- ใส่ไข่ นวดให้เข้ากัน คลึงให้บาง ตัดเป็นวงกลม
- เส้นผ่าศูนย์กลาง 9 นิ้ว ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว นำเข้าเตาอบให้พอเหลือง พักให้เย็น
- เรียงด้วยแอปเปิ้ลที่นึ่งบางคั้นในน้ำเชื่อม
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์จนแอปเปิ้ลเหลือง นำออกมา พักให้เย็น
- นำไปแช่ตู้เย็น เวลารับประทานจึงหั่น



## ทาร์ตช็อคโกแลต

ส่วนผสม ใช้ส่วนผสมตัวทาร์ตแอปเปิ้ล

วิธีทำ

- หลังจากนวดได้ที่แล้ว นำไปกรุใส่ถ้วยที่ทาด้วยเนยขาว ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลือง
- พักให้เย็นใส่ไส้ช็อคโกแลต แต่งไข่ขาวตีฟูทับลงไปอีกครั้ง นำไปอบด้วยไฟบน จนเป็นสีเหลืองนวล นำออกมาพักให้เย็น

ส่วนผสมไส้ช็อคโกแลต

น้ำตาล	120	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
นมสด	350	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
ช็อคโกแลต	120	กรัม
วานิลลา วินเนอร์	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- ผสมน้ำตาล แป้งข้าวโพด เกลือ เข้าด้วยกัน
- เติมนมสด ไข่แดงคนให้เข้ากัน กวนบนไฟอ่อน ๆ จนข้น
- เติมช็อคโกแลต และวานิลลา คนให้เข้ากัน

ส่วนผสมไข่ขาว

ไข่ขาว	2	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	40	กรัม

วิธีทำ

- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์พอฟู
- ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายลงไปตีจนตั้งยอด





# คูกี้บาร์

## ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	300	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราเซสทีโกลด์	200	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่แดง	2	ฟอง
ลูกเกด	250	กรัม
น้ำตาลสำหรับโรยหน้า	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล เกลือ จนฟูเบา เติมไข่แดง
- เติมแป้งที่ร่อนไว้พอเข้ากันเติบลูกเกด
- นำส่วนผสมมาคลึงเป็นสี่เหลี่ยม กรุใส่พิมพ์ขนาด 7X11X2 นิ้ว ที่ทาเนยขาวโรยแป้ง เคาะออก ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วแผ่นแป้ง

- นำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ นาน 15 นาที
- นำออกมาพักให้เย็น ทาหน้าด้วยไข่ขาวที่ตีไว้ให้ตัว โรยด้วยน้ำตาล
- นำเข้าอบด้วยไฟบน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนออก สีเหลืองประมาณ 15 นาที
- พักไว้ให้เย็นหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ

## หน้าไข่ขาว

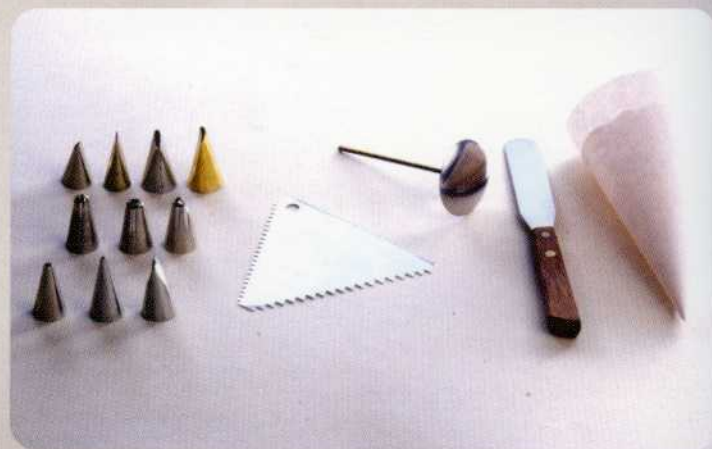
ไข่ขาว	2	ฟอง
น้ำตาลทราย	80	กรัม

## วิธีทำ

- ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทราย จนตั้งยอด แล้วนำไปทาหน้าคูกี้บาร์ที่เย็นแล้ว



# เคล็ดลับการแต่งหน้าเค้ก ที่คุณเองก็ทำได้



บีบดอก ใช้หัวบีบเบอร์ 104 ใช้ครีมสีชมพูที่ปลายกลีบและสีครีมอีกด้านหนึ่ง

## 1. ดอกกุหลาบ

ใช้แป้งบีบกุหลาบ บีบครีมลงไปบนแป้งเพื่อเป็นฐาน หัวบีบเบอร์ 17 แล้วใช้หัวบีบเบอร์ 104 ดึง 90 องศา บีบวนที่ละกลีบรอบฐาน จนเต็มดอก

## 2. ดอกมะเขือ

จับหัวบีบเอียง 45 องศากับหน้าเค้ก แล้วบีบกลีบให้โค้งออกที่ละกลีบ จนเต็มดอก แล้วบีบลักษณะเดียวกันซ้อนขึ้นอีกชั้นหนึ่ง

## 3. ดอกดาว

จับหัวบีบตั้ง 90 องศากับหน้าเค้ก บีบที่ละกลีบจนครบเป็นดอก





## บัตเตอร์ครีม

### ส่วนผสม

ไขมันพืชผสมตราเชสท์โกลด์	500 กรัม
มาการีนเชสท์โกลด์	500 กรัม
เกลือ	10 กรัม
น้ำตาล	700 กรัม
น้ำ	300 กรัม
น้ำมะนาว	1 ช้อนชา

### วิธีทำ

- ผสมน้ำ น้ำตาล เกลือ นำไปตั้งไฟจนเดือด
- เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนชา คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น
- ตีไขมันผสม และมาการีนเข้าด้วยกันจนขึ้นฟูดี
- เเบาเครื่องค่อย ๆ เติมน้ำเชื่อมลงไปทีละน้อยจนหมด
- แบ่งผสมสีตามชอบ





### กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช

- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราหยก บรรจุขวด 250 ม.ล., 500 ม.ล., 1 ลิตร, 2 ลิตร บรรจุถุง 500 ม.ล. และ 1 ลิตร บรรจุปี๊บ 13.75 ลิตร และ 18 ลิตร
- น้ำมันถั่วเหลือง ตราหยก บรรจุขวด 1 ลิตร และบรรจุปี๊บ 13.75 ลิตร
- น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน ตราหยก, น้ำมันข้าวโพด ตราหยก บรรจุขวด 1 ลิตร
- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราไนท์ บรรจุขวด 5 ลิตร
- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราแสงจันทร์ บรรจุขวด 1 ลิตร และ 2 ลิตร
- น้ำมันมะพร้าว ตราแสงจันทร์ บรรจุปี๊บ 13.75 ลิตร และ 18 ลิตร



### กลุ่มผลิตภัณฑ์เนยเทียม

- เนยเทียม บรรจุกล่อง 12 ก.ก. 15 ก.ก.
- บรรจุถุง 1 ก.ก. และบรรจุปี๊บ 15 ก.ก.
- เนยเทียม ตราเอช ฟู้ด บรรจุกระปุก 2 ก.ก.





กลุ่มผลิตภัณฑ์ไขมันพืชและไขมันพืชชนิดพิเศษ  
 ไขมันพืชและไขมันพืชชนิดพิเศษ  
 บรรจุกล่อง 15 ก.ก., 16 ก.ก., บรรจุถุง 1 ก.ก.



ผลิตภัณฑ์น้ำปลา

น้ำปลาแท้ ตราหยก

- บรรจุขวดพลาสติก (PET) 300, 750 ซม.<sup>3</sup>
- บรรจุขวดแก้ว 750 ซม.<sup>3</sup>



**MEMBER OF THE LAM SOON GROUP**  
**SINGAPORE • MALAYSIA • THAILAND • VIETNAM • HONG KONG**

**บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)**  
**LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED**

947/155 หมู่ 12 ถ.บางนา-ตราด 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