



สาระประโยชน์  
สำหรับผู้ที่รักการทำเบเกอรี่

# Bakery Shop No.6



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





# สารบัญ



ขนมปังเปิดหน้า	1
ขนมเบี๊ยะบัวนิ่มะ	2
ขนมเบี๊ยะกุนลาบ	3
เค้กแอปเปิ้ล	4
เค้กชาเขียว	5
เค้กชาเขียวนึ่ง	6
เค้กพัทลุง	7
บราวนี่กล้วยหอม	8
ฟรุตดูกกี	9
มัทท์นึ่งกล้วยหอม	10

## สารจากประธานกรรมการ

บริษัทลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) มีวัตถุประสงค์หลักในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยี บริการ และบุคลากรอย่างต่อเนื่องทุกปี เพื่อตอบสนองลูกค้า ตัวแทนต่างๆ ผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับบริษัทฯ และคืนกำไรสู่สังคม

การจัดสัมมนาเบเกอรี่ของบริษัทฯ เป็นกิจกรรมสำคัญกิจกรรมหนึ่งเพื่อส่งเสริมธุรกิจด้านเบเกอรี่ อย่างจริงจังและเป็นรูปธรรม โดยในปัจจุบันภายใต้การแนะนำและคำปรึกษาของบริษัทฯ ธุรกิจด้านเบเกอรี่ขยายตัวมากขึ้นเป็นอาชีพที่ดี และเป็นที่ยอมรับของคนไทยอย่างกว้างขวาง

การจัดทำหนังสือ **LAM SOON BAKERY SHOP NO.6** เพื่อเป็นตำราหรือหนังสืออ่านประกอบการทำเบเกอรี่ สำหรับการจัดสัมมนาเบเกอรี่นี้บริษัทฯ ได้แนะนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เคล็ดลับขั้นตอน เพื่อเป็นแนวทางในการคิดแปลง ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ และพัฒนาธุรกิจเบเกอรี่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ลูกค้า ผู้บริโภค และผู้ประกอบธุรกิจ บริษัทฯ ยินดีรับฟังข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และข้อติชมต่างๆ เพื่อพัฒนาปรับปรุงการจัดทำหนังสือ **LAM SOON BAKERY SHOP** เล่มต่อไป ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ในโอกาสนี้ ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้การสนับสนุนบริษัทฯ ด้วยดีตลอดมา

( นายมีชัย วีระไวทยะ )

ประธานกรรมการ



# ขนมปังเปิดหน้า

## 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
มาการีนตราหยก	150	กรัม

## วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ ไข่ พอจับตัวเป็นก้อน
- เติมมาการีนผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาแบ่ง บั่นกลม ขึ้นรูป
- พักให้ขึ้น 2 เท่า
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศา
- ฟาเรนไฮต์ จนสุก
- พักให้เย็นแต่งหน้าตามชอบ เช่น
- หมูหยอง หนุ่ย กระเพราหมู เป็รียวหวาน
- ลูกเกด แอปเปิ้ล พะแนง

## ส่วนผสมมายองเนส

ไข่แดง	1	ฟอง
น้ำมันพืชตราหยก	400	กรัม
น้ำส้มสายชู	150	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ผสมน้ำส้ม น้ำตาล และเกลือให้ละลาย พักไว้
- ตีไข่แดงพอขึ้น ใส่น้ำมันกับน้ำส้มสลับกัน
- ทีละน้อยจนหมด
- นำไปตุ๋นจนขึ้น พักให้เย็น นำไปใช้



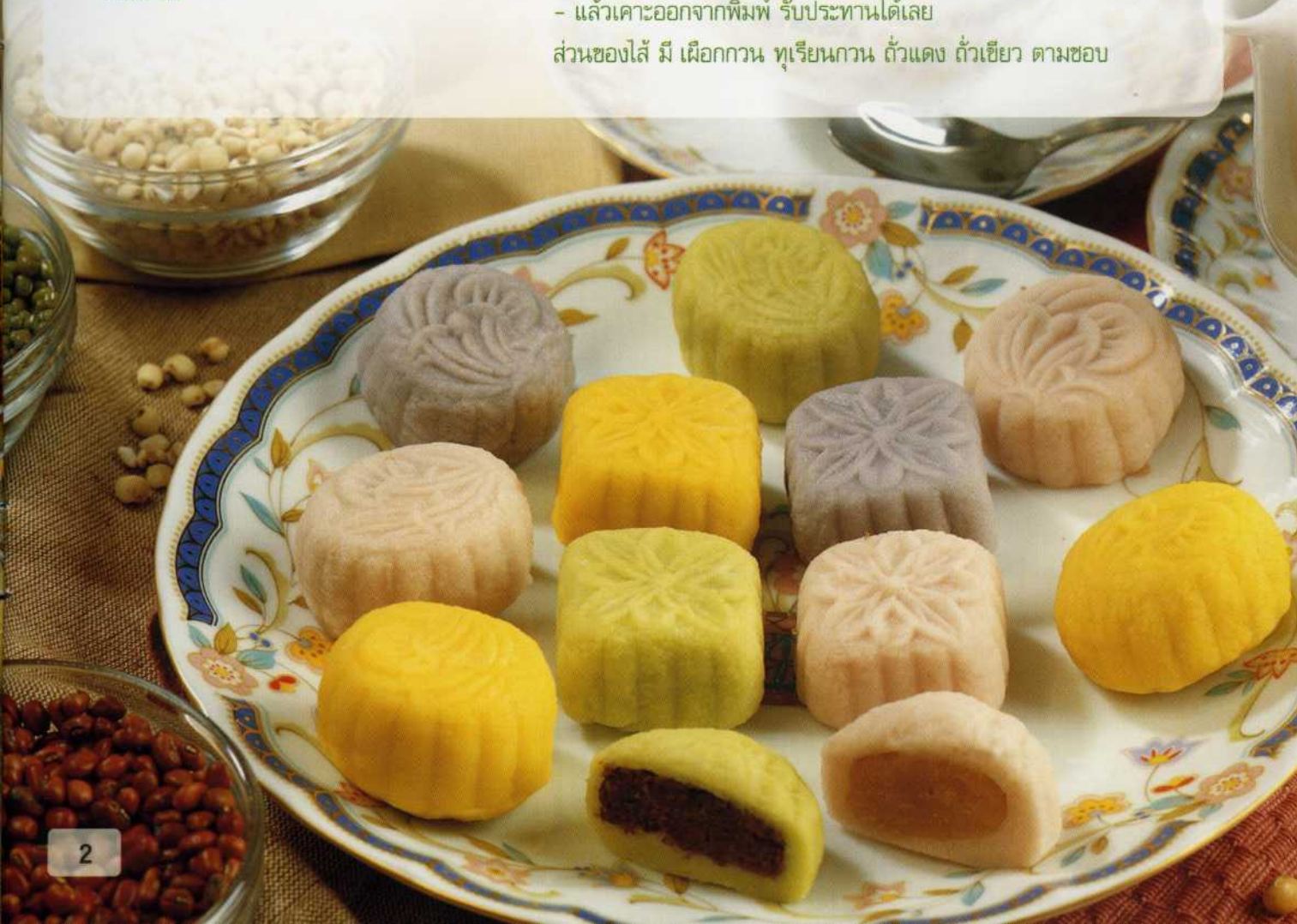
# ขนมเป็ญะบัวนิ่ม

## ส่วนผสม

แป้งขนมโก๋	250	กรัม
ไอซิ่ง	300	กรัม
น้ำ	350	กรัม
ไขมันพืชผสมตราเชสท์	50	กรัม
กลิ่นมะลิ		

## วิธีทำ

- ใส่น้ำแป้งขนมโก๋ และไอซิ่ง คนให้เข้ากัน
  - เติมน้ำ เนยขาว และกลิ่นมะลิ นวดให้เข้ากันจนเนียน พักไว้ 15 นาที
  - นำมาแบ่งก้อนละ 25 กรัม ไล่ไส้ 20 กรัม ท่อให้มิด
  - นำไปกดในพิมพ์ โดยใช้แป้งข้าวโพดเป็นนวล ไม่ให้ติดพิมพ์
  - แล้วเคาะออกจากพิมพ์ รับประทานได้เลย
- ส่วนของไส้ มี เผือกกวน ทุเรียนกวน ถั่วแดง ถั่วเขียว ตามชอบ



# ขนมเป็ญะกุนลาว

ส่วนผสม

แป้งนอก		
แป้งเค้ก	250	กรัม
น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำ	120	กรัม
ไขมันพืชผสมตราเชสท์	80	กรัม
แป้งใน		
แป้งเค้ก	300	กรัม
ไขมันพืชผสมตราเชสท์	120	กรัม

วิธีทำ

- แป้งนอก ร่อนแป้งเค้ก พักไว้
- ผสมน้ำ น้ำตาล และเกลือ คนให้ละลาย
- เทลงในแป้ง เติมน้ำมันผสม นวดจนเนียน พัก 30 นาที
- แป้งใน ร่อนแป้ง เติมน้ำมันผสม นวดให้เนียน
- แบ่งแป้งนอก 100 กรัม แป้งใน 100 กรัม
- ใส่น้ำมันนอกห่อแป้งในให้สนิท กดให้แบนแล้วคลึงออก
- พับ 3 ทบ คลึงออกอีกครั้ง แล้วม้วน ตัดตามขวางเป็นชิ้น  
    ประมาณ 8-10 ชิ้น
- นำแป้งหน้าตัดตั้งขึ้น คลึงออกให้แบน
- ไล่ไล่ 20 กรัม ท่อให้มีดวงบนถาด
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 10 นาที
- ส่วนของไส้ มี เผือกกวน ทุเรียนกวน ถั่วแดง ถั่วเขียวกวน



# เค้กแอปเปิ้ล

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราเชสต์	500	กรัม
ไอซิ่ง	450	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	5	ฟอง
วานิลลาวิเนออร์	1	ช้อนชา
กลิ่นนมเนยวิเนออร์	1/2	ช้อนชา
นมสด	200	กรัม

วิธีทำ

- เตรียมพิมพ์ ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับ ใส่มาการีนละลายให้ทั่ว โรยด้วยน้ำตาลทรายแดง
- เรียงแอปเปิ้ลชั้นตามยาวลูกทั้งเปลือก ต้มในน้ำเชื่อมพอนุ่ม เรียงให้ทั่วพิมพ์ พักไว้
- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน ไอซิ่ง และเกลือ จนฟู
- ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด เดิมกลิ่นวานิลลา นมเนย
- ใส่แป้งสลับกับนม คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก



# เค้กชาเขียว

ส่วนผสม		
แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน	200	กรัม
ชาเขียวบ่นละเอียด	20	กรัม
น้ำตาล(1)	150	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืชตราหยก	100	กรัม
ไข่แดง	6	ฟอง
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย(2)	100	กรัม

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำร้อนกับชาเขียว พักให้เย็น แล้วเติมน้ำตาล(1) เกลือ น้ำมัน และไข่แดง ตีให้เข้ากัน
- เติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอขึ้นฟอง ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทราย(2) ลงไปตีจนตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก





# เค้กชาเขียวนี้่ง

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	350	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำร้อน	250	กรัม
ชาเขียวบ่นละเอียด	20	กรัม
ไข่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	300	กรัม
เอสพี	10	กรัม
นมสด	50	กรัม
มาการีนตราเชสต์ละลาย	100	กรัม
สีเขียวอินเนอร์		

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำร้อนกับชาเขียว เต็มสีเขียว พักให้เย็น
- ใส่ไข่ น้ำตาลทราย เอสพี ตีจนฟูขาวขึ้นประมาณ 5 นาที
- เติมน้ำตาลทราย ใส่แป้งสลับกับนม ตามด้วยมาการีน ละลาย ผสมจนเข้ากัน
- ตักใส่ถ้วยรองกระทงกระดาษ
- นำไปนึ่ง 10 นาที



# เค้กพัททอง

## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาล	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
เอสพี	10	กรัม
น้ำ	50	กรัม
พัททองต้มบดละเอียด	150	กรัม
นมสด	50	กรัม
วานิลลาวิเนออร์	1	ช้อนชา
มาการีนตราเชสท์โกลด์ละลาย	100	กรัม
สีเหลืองมะนาววิเนออร์		

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมไข่ น้ำตาล เกลือ เอสพี และน้ำ พอเข้ากัน
- เติมแป้งที่ร่อนไว้ ตีด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที แล้วตีด้วยความเร็วสูง 4 นาที ระหว่างที่ตีค่อยๆ เติมพัททองลงไปจนหมด
- ลดความเร็วลงค่อยๆ ใส่ นมสด วานิลลา มาการีนละลาย และสีจนส่วนผสมเข้ากันดี
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก



# บราวนี่กล้วยหอม

## ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	250	กรัม
ผงโซดา	1	ช้อนชา
ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราหอยทากละลาย	150	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ช็อคโกแลตละลาย	100	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
นมสด	200	กรัม
กล้วยหอมบดละเอียด	200	กรัม
กลี้นกล้วยหอมวินเนอร์	1/2	ช้อนชา
อัลมอนด์สไลด์อบ	50	กรัม

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงโซดา และผงโกโก้ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนละลาย น้ำตาล ช็อคโกแลตละลาย พอเข้ากัน ด้วยความเร็วต่ำ
- เติมนมสด กล้วยหอมบด พอเข้ากัน
- เติมแป้งที่ร่อนไว้ กลี้น อัลมอนด์ ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์จนสุก

- นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น ราดด้วยซอส โรยด้วยอัลมอนด์

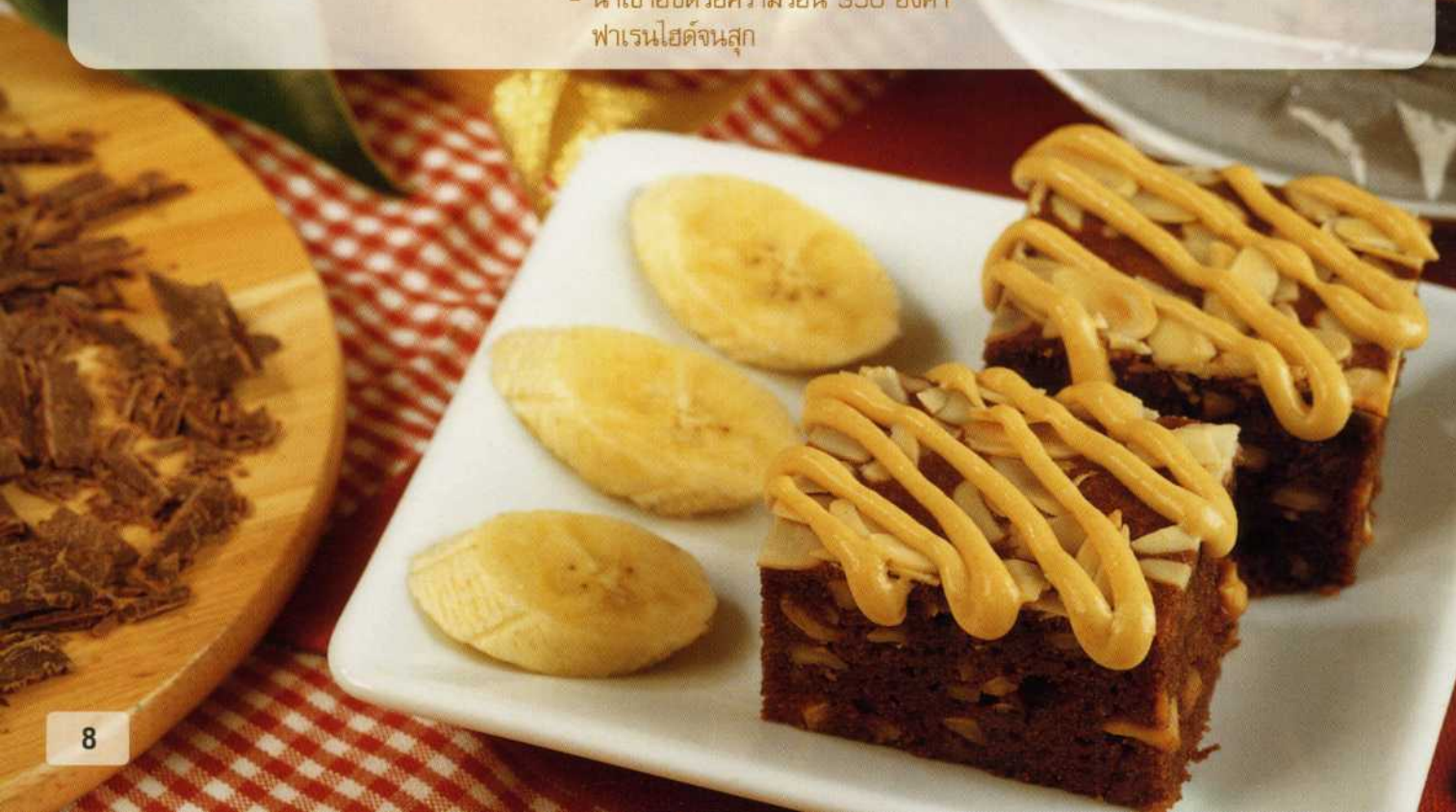
## ส่วนผสมซอส

มาการีนตราหอยทาก	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
นมสด	150	กรัม

## กลี้นกล้วยวินเนอร์

## วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟคนจนข้น พักให้เย็น
- นำไปราดบนบราวนี่ แล้วโรยด้วยอัลมอนด์



# ฟรุตคุกกี

## ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	650	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
ผงโกโก้	20	กรัม
มาการีนตราเสสท์	500	กรัม
ไอซิ่ง	200	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
ไข่	2	ฟอง
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสับ	150	กรัม
เชอร์รี่เขียว แดง หั่น	200	กรัม
ลูกเกดหั่น	200	กรัม
กลี้นนมเนยวินเนอร์		

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา และผงโกโก้ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน ไอซิ่ง และน้ำตาลทรายแดงให้ฟู
- ใส่ไข่ที่สะฟอง เติมกลี้น ลดความเร็วลง ใส่แป้งที่ร่อนไว้ ผสมให้เข้ากัน
- เติมเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตักหยอดเป็นรูปกลม แต่งหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กัดให้แบน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 375 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 20 นาที



# มัฟฟินกล้วยนอม

## ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	200	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำผึ้ง	100	กรัม
มาการีนตราเชสทีโกสต์ละลาย	100	กรัม
นมสด	100	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
กล้วยหอมบดละเอียด	300	กรัม
เชอร์รี่แห้ง ลูกเกด เม็ดมะม่วง	400	กรัม

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู และผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำผึ้ง มาการีน นมสด ไข่ และกล้วยหอมให้เข้ากัน
- เติมส่วนผสมของแป้งคนให้เข้ากัน
- เติมเชอร์รี่ ลูกเกด เม็ดมะม่วง คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตักหยอดในถ้วยกระดาษ
- อบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์จนสุก



## กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช

- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราหยก บรรจุขวด 250 ม.ล., 500 ม.ล., 1 ลิตร, 2 ลิตร บรรจุถุง 1 ลิตร บรรจุบับ 13.75 ลิตร และ 18 ลิตร
- น้ำมันถั่วเหลือง ตราหยก บรรจุขวด 1 ลิตร และบรรจุบับ 13.75 ลิตร
- น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน ตราหยก, น้ำมันข้าวโพด ตราหยก บรรจุขวด 1 ลิตร
- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราใบฝอย บรรจุขวด 5 ลิตร
- น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราแสงจันทร์ บรรจุขวด 1 ลิตร
- น้ำมันมะพร้าว ตราแสงจันทร์ บรรจุบับ 13.75 ลิตร และ 18 ลิตร



## กลุ่มผลิตภัณฑ์เนยเทียม

- เนยเทียม บรรจุกล่อง 12 ก.ก. 15 ก.ก. และบรรจุถุง 1 ก.ก.
- เนยเทียม ตราเชฟชูต บรรจุถุง 2 ก.ก.



## กลุ่มผลิตภัณฑ์ไขมันพืช และไขมันพืชชนิดพิเศษ

ไขมันพืชและไขมันพืชชนิดพิเศษ  
บรรจุกล่อง 15 ก.ก., 16 ก.ก.,  
และบรรจุถุง 1 ก.ก.



## กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำปลา

น้ำปลาแท้ ตราหอย

- บรรจุขวดพลาสติก (PET) 300 , 750 cc.
- บรรจุขวดแก้ว 750 cc.
- บรรจุแกลลอน 4500 cc.



ตรา

JADE BRAND

# หยก

หยก...

คู่แก้ความอโร่ง



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](mailto:secdept@lamsoon.co.th)

[www.Lamsoongroup.com.sg](http://www.Lamsoongroup.com.sg)