



สาธิตประโชน สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่

Bakery Shop No. 7



บริษัท ต้าสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)





สารบัญ

- | | |
|-----------------------|----|
| ขานาน่าแอปเปิ้ลเด็กเจ | 1 |
| เด็กแตรอท | 2 |
| เด็กซอร์ดิกแลตพุดซ์ | 3 |
| รัมเกชั่นเด็ก | 4 |
| เด็กมะพร้าว | 5 |
| เด็กลำไย | 6 |
| บาร์มะพร้าว | 7 |
| มัฟฟินจานุน | 8 |
| ขนมข้าวกลัวยหอม | 9 |
| ทาร์ตส้ม | 10 |

สาขากาปะชาน

บริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ได้จัดทำหนังสือ Bakery Shop เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพสำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่ โดยหนังสือ Bakery Shop No.7 ได้นำเสนอสูตรการทำเบเกอรี่ต่างๆ ซึ่งเน้นเรื่องสุขภาพตามคำแนะนำของสมาชิกผู้เข้าร่วมงานสัมมนาเบเกอรี่ทั่วประเทศที่บริษัทฯ จัดขึ้น โดยการนำพืชผักผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการมาเป็นส่วนผสม เช่น แอปเปิ้ล กล้วยหอม แครอท มะพร้าว ขนุน ส้ม มะนาว ผักโขม ลำไย และงาดำ และบริษัทยังมี อาจารย์เจริญ เชื้อจินดา วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่ของบริษัทฯ เป็นผู้ให้คำปรึกษาชี้แนะเทคนิคต่างๆ ในปัจจุบัน บริษัทฯ ได้มีการจัดงานสัมมนาเบเกอรี่ในจังหวัดต่างๆ เพิ่มขึ้น รวมทั้งการจัดพิมพ์หนังสือ Bakery Shop เพื่อเผยแพร่เพิ่มมากขึ้นด้วย

ในปี พ.ศ. 2547 นี้ บริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานทางด้านสิ่งแวดล้อม ISO 14001 จากสถาบัน SGS หลังจากที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน HACCP และ ISO 9001 จากสถาบันดังกล่าวจึงเป็นเครื่องยืนยันในเรื่องกระบวนการผลิตสินค้าของบริษัทฯ ในทุกขั้นตอนที่จะไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของประเทศ นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังมีความภูมิใจที่ตราสินค้าของบริษัทฯ เป็น SUPER BRAND ในกลุ่มลูกค้าและผู้บริโภค ซึ่งเป็นรางวัลที่ได้รับการยอมรับจากคนทั่วโลก

ขอขอบคุณทุกท่านที่มีความเชื่อมั่น และให้ความไว้วางใจบริษัทฯ ด้วยดีตลอดมา และบริษัทฯ จะทำสิ่งที่ดีที่สุดเพื่อตอบแทนท่าน และสังคมโดยรวมต่อไป

(นายมีชัย วีระไวทยะ)

ประธานกรรมการ





ขนานาแอปเปิ้ลเด็กเจ

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	400	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	250	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำ	200	กรัม
กล้วยหอมบดละเอียด	350	กรัม
มาการีนตราเชสท์โกลด์ละลาย	200	กรัม
แอปเปิ้ลหั่นชิ้นเล็ก		
กลี้นกล้วยหอมวินเนอร์		

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ตีน้ำตาล เกลือ น้ำ และกล้วยหอมบด เข้าด้วยกัน
- เติมน้ำมาการีนละลายตีให้เข้ากัน เติมน้ำที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้งตามด้วยกลี้นกล้วยหอมและแอปเปิ้ลคนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทำด้วยไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1 1/2	ช้อนชา
ผงโซดา	1	ช้อนชา
ชีนามอน	1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสทีโกลด์	150	กรัม
น้ำตาล	350	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
ไข่	4	ฟอง
นมสด	50	กรัม
แครอทหูดฝอยหรือซอย	450	กรัม
มะพร้าวอบแห้ง	100	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา และชีนามอนรวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล และเกลือ จนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง ตามด้วยแป้งสลับกับนมสด
- เติมแครอทและมะพร้าวอบแห้ง คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- เอาออกจากพิมพ์พักให้เย็น ราดหน้าด้วยส่วนผสมน้ำตาล

ส่วนผสมหน้าเค้ก

น้ำตาลไอซิ่ง	400	กรัม
น้ำมะนาว	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	40	กรัม

สีผสมสีนิติน้อย

วิธีทำ

- ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นำราดบนเค้กที่พักเย็นแล้ว

เค้กแครอท



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงโกโก้	30	กรัม
ผงโซดา	2 1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสท์โกลด์	250	กรัม
ไขมันผลมตราเชสท์โกลด์	50	กรัม
น้ำตาล	300	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่	4	ฟอง
นมสด	250	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงโกโก้ ผงโซดา รวมกัน พักไว้

- ผสมนมสดกับน้ำส้มสายชู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน เนยขาว น้ำตาล และเกลือ รวมกันจนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง ใส่แป้งสลับกับนม
- เทใส่พิมพ์ที่ทำด้วยไขมันรองกระดาษ ทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมหน้าช็อคโกแลตมัตซ์

ผงโกโก้	60	กรัม
แป้งข้าวโพด	60	กรัม
น้ำตาล	250	กรัม

น้ำ	500	กรัม
นมสด	200	กรัม
ไข่	1	ฟอง
มาการีนตราเชสท์โกลด์	100	กรัม

วิธีทำ

- ผสมผงโกโก้ แป้งข้าวโพด และน้ำตาล รวมกัน
- เติมน้ำ นมสด และไข่ คนให้เข้ากัน
- ยกขึ้นตั้งไฟ หมั่นคน จนส่วนผสมข้น
- ยกออกจากเตา เติมมาการีน คนเข้ากันอีกครั้ง
- พักให้พอเย็น นำไปแต่งบนเค้ก

เค้กช็อคโกแลตมัตซ์





ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราเชสท์	300	กรัม
น้ำตาล	300	กรัม
ไข่	4	ฟอง
น้ำส้มคั้น	100	กรัม
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
ผิวมะนาว	1	ลูก
ลูกเกด / เหล้ารัม		

วิธีทำ

- หมักลูกเกดกับเหล้ารัม ค้างไว้ 1 คืน
- ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด และผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนกับน้ำตาล พอฟูใส่ไข่ทีละฟอง
- เบาลเครื่องใส่แป้งสลับกับน้ำส้มและน้ำมะนาว
- เติมลูกเกด และผิวมะนาว
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
น้ำตาล	100	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืชตราหยก	100	กรัม
ไข่	5	ฟอง
น้ำมะพร้าวอ่อนพร้อมเนื้อ	150	กรัม
ไข่ขาว	5	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน ไข่ และน้ำมะพร้าว
- เติมแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ พอฟูค่อยๆ ใส่น้ำตาลลงไปตีจนตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันโรยแป้ง เคาะออก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์

เค้กมะพร้าว





เค้กลำไย

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1 1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเซสท์	250	กรัม
น้ำตาล	250	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ไข่	3	ฟอง
วานิลลา วินเนอร์	1	ช้อนชา
นมสด	150	กรัม
ลำไยแห้งลึบ	150	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล และเกลือ พอฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง เดิมวานิลลา
- ใส่แป้งสลับกับนม เดิมลำไยคนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษทาไขมัน ทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์



ขนมบัวขาว

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	150	กรัม
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสต์	120	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
วานิลลา วินเนอร์	1/2	ช้อนชา
มะพร้าวขูดฝอย อบแห้ง	100	กรัม
มะม่วงหิมพานต์สับหยาบๆ	50	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล และเกลือให้ขึ้นฟู ใส่ไข่แล้วตามด้วยวานิลลา
- เบาลเครื่องต่ำสุดใส่แป้ง และมะพร้าวอบแห้ง
- เทใส่พิมพ์ที่ทำด้วยไขมันรองกระดาษทาไขมันทับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำตาล	100	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
นมสด	250	กรัม
มาการีนตราเชสท์ละลาย	150	กรัม
งาดำคั่วบดพอแตก	15	กรัม
ขนุนหั่นชิ้นเล็กๆ	150	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล น้ำตาลทรายแดงและเกลือ จนขึ้นฟู
- เเบาเครื่องใส่แป้งสลับกับนม ตามด้วยมาการีน
- เติมงาดำ และขนุน คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตักหยอดใส่กระทง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

มีปมีนขนุน



ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800
แป้งเค้ก	200
ยีสต์สำเร็จ	10
สารเสริม	1
น้ำตาล	200
เกลือ	1
น้ำ	500
ไข่	2
มาการีนตราเชลท์	200

วิธีทำ

800	กรัม	- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
200	กรัม	- เติมน้ำ และไข่ พอจับตัวเป็นก้อนเดิม
10	กรัม	- มาการีนผสมต่อด้วยความเร็วสูง 10-12 นาที
1	ช้อนโต๊ะ	- นำแป้งขึ้นมาแบ่งปั้นกลม
200	กรัม	- ไล่ไถ่กล้วยหอมสุก ปั้นเป็นรูปรีแหลมหัวท้าย
1	ช้อนชา	- ใส่น้ำมันที่ทาไขมัน พักให้ขึ้น 2 เท่า
500	กรัม	- ทาผิวด้วยไอซิ่งผสมน้ำเดมกลิ้งกล้วย
2	ฟอง	และตีเหลืองมะนาว
200	กรัม	- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์
		จนสุก

หมายเหตุ

- ถ้าจะทำเป็นขนมปังผักโขม ให้นำผักโขมมาหั่นฝอย ลวกน้ำร้อน ช้อนขึ้นสะเด็ดน้ำ
- นำไปผัดกับมาการีน ปรุงรสด้วยเกลือพริกไทย
 - นำแป้งขนมปังมาคลึงให้แบน โรยด้วยผักโขม แล้วม้วนวางบนกระดาษที่ทาไขมัน ใช้มีดคมๆ กรีดตามขวาง 4-5 แนว
 - พักให้ขึ้น 2 เท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก
 - นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์จนเหลืองสุก

ขนมปังกล้วยหอม





ทาร์ตส้ม

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	500	กรัม	- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์
มาการีนตราเชสท์	250	กรัม	จนสุก
ไอซิ่ง	120	กรัม	- นำออกจากเตาอบพักให้เย็น นำออกจากพิมพ์
ไข่	1	ฟอง	
น้ำส้มคั้น	50	กรัม	

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง พักไว้
- ตีมาการีนกับไอซิ่งจนขึ้นฟู ใส่ไข่ตีให้เข้ากัน
- เบาลเครื่องไล่แป้งสลับกับน้ำส้มคั้น
- นำเข้าแช่ตู้เย็นพักไว้ครึ่งชั่วโมง
- นำออกมาคลึงกรุใส่ถ้วยใช้ลิ่มจิ้ม
- ตักคัสตาร์ดส้มใส่ให้เต็ม

ส่วนผสมคัสตาร์ดส้ม

แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	50	กรัม
นมสด	100	กรัม
น้ำส้มคั้น	150	กรัม
ไข่	1	ฟอง

กลั่นลิ่ม

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันต้กใส่ถ้วยที่กรุแป้งแล้ว นำเข้าอบ

หมายเหตุ

- ถ้าจะทำทาร์ตผักโขม ให้คลึงแป้งออกตัดเป็นวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 8-9 นิ้ว วางบนถาดที่ทาไขมัน ใช้ลิ่มจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าอบพอสุก นำออกมาโรยด้วยผักโขมที่ลวก แล้วผัดกับ มาการีน เกลือ และ พริกไทยให้ทั่ว
- นำเข้าอบอีกครั้ง จนแป้งทาร์ตออกสีเหลือง
- ถ้าจะให้อร่อยโรยด้วยชีสพร้อมผักโขม

กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช

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



กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำปลา

- น้ำปลาแท้ ตราหยก
- บรรจุขวดพลาสติก (PET) 300, 750 cc.
 - บรรจุขวดแก้ว 750 cc.
 - บรรจุกลลอน 4500 cc.

กลุ่มผลิตภัณฑ์ไขมันพืชผสม
และไขมันพืชชนิดพิเศษ

- บรรจุกล่อง 15 ก.ก. 16 ก.ก. และ 20 ก.ก.



กลุ่มผลิตภัณฑ์เนยเทียม
และไขมันพืชผสม

- ตรา เซสท์ โกลด์, เซสท์, หยก และใบไม้ทอง
บรรจุถุง 1 ก.ก.

กลุ่มผลิตภัณฑ์เนยเทียม

- บรรจุกล่อง 12 ก.ก. และ 15 ก.ก.





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 ถนนบางนา-ตราด เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 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

www.lamsoongroup.com.sg