

Bakery Shop No. 8

สาระประโยชน์ สำหรับผู้รักการทำขนม



บริษัท ต้าตู่ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



Message from the Chairman



สารจากประธาน

บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) มุ่งมั่น และพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2547 บริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม ISO 14001 จากสถาบัน SGS และรางวัลตราสินค้ายอดเยี่ยม Superbrands (Thailand) ซึ่งแสดงให้เห็นถึงมาตรฐานการผลิตสินค้าที่ดีเยี่ยมของบริษัทฯ

ในปีนี้ บริษัทฯ ได้จัดทำหนังสือ BAKERY SHOP NO.8 ซึ่งเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจเพราะหนังสือเล่มนี้จะมีส่วนช่วยให้ผู้ประกอบการทำเบเกอรี่ได้มีการพัฒนาฝีมือการทำเบเกอรี่ต่างๆ ด้วยการนำเสนอสูตรอาหารง่ายๆ ลงทุนน้อย แต่ได้ผลกำไรสูงเหมาะสำหรับการนำไปประกอบธุรกิจหรือทำรับประทานในครอบครัว นอกจากนี้ยังมีสูตรขนมต่างๆ ที่ใช้ฝึกและผลไม่ในบ้านเราเป็นวัตถุดิบ สำหรับเนื้อหาสาระ และวิธีการทำก็อ่านเข้าใจง่าย รวมทั้งมีเทคนิคและเคล็ดลับดี ๆ สาธิตการทำโดย อาจารย์เจริญ เชื้อจินดา วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการทำเบเกอรี่มากกว่า 15 ปี จึงกล่าวได้ว่าหนังสือนี้จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการส่งเสริมอาชีพให้แก่ผู้ประกอบการด้านนี้

ขอขอบคุณลูกค้าทุกท่านที่ได้ให้การสนับสนุนและไว้วางใจในผลิตภัณฑ์และสินค้าของบริษัทฯ ไม่ว่าจะเป็นขนมเค้ก ขนมพิซซ่า ขนมปังโฮลธัญพืช คุกกี้ คุกกี้ช็อกโกแลต คุกกี้ช็อกโกแลต คุกกี้ช็อกโกแลต คุกกี้ช็อกโกแลต คุกกี้ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์อื่นๆ บริษัทฯ มีความยินดีจะรับข้อคิดเห็น คำติชมจากท่านในทุกกรณีเพื่อพัฒนาปรับปรุงสินค้าและผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดต่อไป

(นายมีชัย วีระไวทยะ)
ประธานกรรมการ

Bakery Shop

Contents

สารบัญ



1. เด็กฟรุตดอกทেল
Fruit Cocktail Cake

2. เด็กเกาลัดคั่ว
Double Chestnut Cake



3. ขนมปัง
Bread

4. ดัฟเด็กลูกตาล
Fudgy Palm Cup Cake

5. ดุกกี้ลูกพ룬
Prune Cookie

6. มัฟฟินแยม
Jam Muffin

7. ขนมเป็้งะไล้เต๋ม
Assorted Chinese Buns

8. ทาร์ตดัลสตาร์ดลันซี่
Lycée Fruit Custard

9. เด็กขนุนแห้ง
Jackfruit Momp Cake

10. เดนิชชาเขียว
Green Tea Danish





Fruit Cocktail Cake

เค้กฟรุ้ตคอกเทล

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสต์ โกลด์	200	กรัม
น้ำตาล	200	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ไข่	3	ฟอง
ฟรุ้ตคอกเทล ยูเอพีซี	300	กรัม
กลีมนวานิลลา และกลีมนรัมวินเนอร์		
แยมผิวส้ม ยูเอพีซี สำหรับแต่งหน้า		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
2. ตีมาการีน น้ำตาลทราย และเกลือ จนฟู
3. ใส่ไข่ทีละฟอง เติมกลีมนวานิลลา และกลีมนรัม
4. เบาลเครื่องต่ำสุด ค่อยๆ ใส่แป้ง ตามด้วยฟรุ้ตคอกเทล
5. เทใส่พิมพ์ที่ทาด้วยไขมันรองกระดาษลอกกลาย ทาไขมันทับอีกครั้ง
6. นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
7. นำออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น แต่งหน้าด้วยแยมผิวส้ม



Double Chestnut Cake

เค้กเกาลัดแห้ว



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
น้ำตาล	100	กรัม
เกลือ	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
น้ำมันพืชตราหอย	150	กรัม
น้ำแห้ว ยูเอฟซี	150	กรัม
ไข่แดง	5	ฟอง
เกาลัดคบดละเอียด	200	กรัม
ไข่ขาว	5	ฟอง
ครีมออฟทาร์ทาร์	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
น้ำตาล	100	กรัม
แห้ว ยูเอฟซี ซอย	120	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน น้ำแห้ว ไข่แดง และเกาลัด รวมกัน
3. เติมน้ำที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้
4. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ พอขึ้นค่อยๆใส่น้ำตาลทราย ตีต่อจนตั้งยอด
5. นำไปผสมกับส่วนของไข่แดงคนให้เข้ากัน
6. เติมหั้วซอยคนให้เข้ากันอีกครั้ง
7. เทใส่พิมพ์ที่ทาด้วยไขมันรองกระดาษลอกลาย ทาไขมันทับอีกครั้ง
8. โรยหน้าด้วยแห้วซอย นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก





Bread

ขนมปัง

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ซองโต๊ะ
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	2	ซองชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
มาการีนตราเชสท์ โกลด์	150	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์ สารเสริม น้ำตาล เกลือเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำ ไข่ พอแบ่งจับตัวเป็นก้อน เติมมาการีน พอเข้ากัน
เพิ่มความเร็ว ตีต่อ 10-12 นาที จนแป้งเนียน
3. นำขึ้นมาแบ่ง ใส่ไส้ ขึ้นรูป วางบนถาดทาไขมันพักให้ขึ้น
2 เท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตก
4. นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสมไส้ทუნ่า

หอมใหญ่สับ	50	กรัม
ทუნ่าในน้ำมัน	150	กรัม
ซूपข้าวโพดตรา ยูเอฟซี	100	กรัม

วิธีทำ

ผัดหอมใหญ่ ใส่ทูน่า ซุปข้าวโพดปรุงรสด้วยซีอิ้วไล พริกไทย ผัดให้เข้ากัน

ส่วนผสมไส้งาดำ

งาดำคั่วบดละเอียด	100	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
น้ำมันพืชตราหยก	20	กรัม
น้ำ	80	กรัม

วิธีทำ

ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันตั้งไฟกวนจนข้นหรือจะใช้ไส้ขนมเปียะหรือไส้คัสตาร์ดลินจี หรือจะใช้คัสตาร์ดสำเร็จ วินเนอร์ 100 กรัม ผสมซूपข้าวโพดตรา ยู เอฟ ซี แซ่เย็น 300 กรัม ตีผสมให้เข้ากันจนขึ้น



Toddy Palm Cup Cake

คัพเค้กลูกตาล



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา
มาการีนตราเซสท์ โกลด์	200	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ไข่	2	ฟอง
นมสด	100	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำลูกตาล ยูเอพีซี	50	กรัม
เนื้อลูกตาล ยูเอพีซี หั่น	200	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
2. ผสมนมสด กับน้ำส้มสายชู รวมกัน พักไว้
3. ตีมาการีน น้ำตาล จนขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ทีละฟอง เบาลเครื่องต่ำสุด ใส่แป้งสลับกับนม
5. เติมน้ำและเนื้อลูกตาล ผสมให้เข้ากัน
6. ตักหยอดใส่พิมพ์ถ้วยที่ทาไขมัน โรยด้วยสตรูเซล
7. นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสมสตรูเซล

แป้งอเนกประสงค์	50	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
มาการีนตราเซสท์โกลด์	20	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมแป้ง น้ำตาล เข้าด้วยกัน
2. เติ้มากาเรีน ใช้มือเคล้าเบาๆจนเป็นเม็ดร่วน



Prune Cookie

คุกกี้ลูกพรุน

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	350	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
นมผง	50	กรัม
มาการีนตราเชสท์	250	กรัม
เนยถั่ว	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	200	กรัม
ไข่	2	ฟอง

ลูกพรุนแห้ง

เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง รวมกัน พักไว้
2. ตีมาการีน เนยถั่ว น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง จนฟู
3. ใส่ไข่ทีละฟอง เบาละเลียดที่สุด ค่อยๆ ใส่แป้ง
4. เติมลูกพรุน เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผสมให้เข้ากัน
5. ตักใส่ถาด หรือปั้นใส่ถาดไม่ทาไขมัน
6. นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

หมายเหตุ จะเปลี่ยนลูกพรุน เป็นลูกเกด หรือช็อคชิฟก็ทำได้



Jam Muffin

มัฟฟินแยม



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	350	กรัม
ผงโซดา	1/2	ช้อนชา
ผงฟู	1	ช้อนชา
มาการีนตราเชสท์ โกลด์	200	กรัม
น้ำตาล	200	กรัม
ไข่	3	ฟอง
นมสด	200	กรัม
กลิ่นนมเนยวินเนอร์	1	ช้อนชา

แยม ยูเอฟซี รสต่างๆ ตามชอบ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงโซดา ผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ตีมาการีน น้ำตาลทราย จนฟู
3. ใส่ไข่ทีละฟอง เติมกลิ่น
4. เบาละเลียดใส่แป้งสลับกับนม
5. ตักหยอดใส่กระถางส่วนหนึ่ง ตักแยมใส่ เติมส่วนผสม ปิดอีกครึ่ง
6. นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก



ขนมเปี๊ยะไส้เค็ม

ส่วนผสมแป้งนอก

แป้งอเนกประสงค์	200	กรัม
น้ำตาล	15	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำ	100	กรัม
ไขมันผสมตราเชสท์	30	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งพักไว้
2. ละลายน้ำตาล เกลือ ในน้ำ
3. เทลงในแป้งเค็มไขมันผสมนวดให้เข้ากัน พักไว้ 15 นาที

ส่วนผสมแป้งใน

1. แป้งอเนกประสงค์	100	กรัม
2. ไขมันผสมตราเชสท์	60	กรัม

วิธีทำ

1. นวดแป้งกับไขมันผสมให้เข้ากัน
2. นำแป้งนอกมาแบ่งเป็น 15 ก้อนและแป้งในแบ่ง 15 ก้อน
3. นำแป้งนอกห่อแป้งใน คลึงออก แล้วยวน คลึงออกตามยาวของแป้ง แล้วม้วนอีกครั้ง
4. คลึงแป้งออกเป็นแผ่นใสให้ห่อให้มิด
5. วางบนถาดไม้ทาไขมัน ทาผิวด้วยไข่ โรยด้วยงาดำ
6. นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนผิวเหลืองนำออกจากเตา

ไส้ขนมเปี๊ยะเค็ม

ส่วนผสม

1. หมูหรือไก่สับ 200 กรัม	2. ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด 200 กรัม
3. ไข่ปั่วสับ 200 กรัม	4. น้ำตาลปีบ 300 กรัม
5. น้ำปลาแท้ตราหยก	6. กระเทียมรากผักชีโขลก

วิธีทำ

1. ผัดกระเทียม รากผักชีที่โขลกให้หอม
2. ใส่ไข่ปั่ว หมูสับลงผัดพอหอม
3. ปรงรสด้วยน้ำปลาตราหยก น้ำตาลปีบ
4. ผัดจนเหนียว ใส่ถั่วลิสงลงคลุก
5. ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น



Lychee Tart Custard

ทาร์ตคัสตาร์ดลิ้นจี่



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
มาการีนตราเชสท์	120	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	60	กรัม
ไข่	1	ฟอง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งพักไว้
2. ตีมาการีน น้ำตาลไอซิ่ง พอฟู เดิมไข่
3. เอาเครื่องใส่แป้ง
4. กรูใส่ถ้วย ทาไขมัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
5. นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
6. พักให้เย็น ตักคัสตาร์ดใส่ ราดด้วยซอสลิ้นจี่

ส่วนผสมคัสตาร์ด

แป้งข้าวโพด	100	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
นมสด	300	กรัม
มาการีนตราเชสท์	50	กรัม
กลีบลิ้นจี่ วินเนอร์		

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาล แป้งข้าวโพด
2. เติมนมสด คนให้เข้ากัน
3. ตั้งไฟกวนจนข้น
5. ยกลง เติ้มมาการีน และกลีบลิ้นจี่
6. หรือจะใช้ผงคัสตาร์ดสำเร็จวินเนอร์ 100 กรัม
7. ผสมกับน้ำเย็น 250 กรัมตีผสมให้เข้ากัน

ส่วนผสมซอสลิ้นจี่

น้ำพร้อมเนื้อลิ้นจี่ตรายูเอฟซี ปั่นละเอียด	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
กลีบลิ้นจี่วินเนอร์ สีชมพู	1	หอย

ผสมลิ้นจี่กับแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกัน
ตั้งไฟกวนพอข้น

ยกลงเติมกลีบลิ้นและสี พักให้เย็น



Jackfruit Steam Cake

เค้กขนุนนึ่ง

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
ไข่	3	ฟอง
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
เอส พี	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	50	กรัม
นมสด	100	กรัม
มาการีนตราเชสต์ทะเลลาย	100	กรัม
กลี้นขนุนวินเนอร์	1	ช้อนชา
เนื้อขนุนหั่นชิ้นเล็ก	150	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ตีไข่ น้ำตาล เกลือ เอสพี และน้ำให้ฟู ขาวขึ้น
3. เบาลเครื่องต่ำสุด ใสแป้งสลับกับนม เติมกลี้น
4. ค่อยๆใส่มargarine ทะเลลาย เติมเนื้อขนุน
5. ตักหยอดใส่กระทงกระดาษ
6. นึ่งไฟอ่อน ประมาณ 10-12 นาที



Green Tea Danish

เดนิชชาเขียว



ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	10	กรัม
นมผง	40	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่	2	ฟอง
น้ำชาเขียว	500	กรัม
มาการีนเชสท์ โกลด์	100	กรัม
มาการีนเชสท์ โกลด์สำหรับรีดแป้ง	400	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์ สารเสริม นมผง น้ำตาล เกลือ
2. เติมน้ำชาเขียว ไข่ ฟองเข้ากัน เติมมาการีน 100 กรัม
3. เพิ่มความเร็วผสมต่อ 10-12 นาที นำขึ้นมาพัก 10 นาที
4. คลึงแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมใส่มาคารีน 1 ใน 3 ของพื้นที่ พับทบ 3 คลึง ออกแล้วพับทบ 4 นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที
5. นำแป้งมาคลึงออก แล้วพับ 4 ทบ คลึงออกพับ 3 ทบ แช่ตู้เย็น 20 นาที
6. นำแป้งมาคลึงออกขึ้นรูปตามชอบ ไล่อากาศไขมัน
7. พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วย ไข่ตีพองแตก
8. นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
9. พักให้เย็น แต่งหน้าตามชอบ

ส่วนผสมหน้าเดนิชชาเขียว

เงาะสอดไส้ลิ้นปะรด ยูเอฟซี หั่นฝอย	250	กรัม
น้ำเงาะสอดไส้ลิ้นปะรด ยูเอฟซี	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ละลายแป้งข้าวโพด กับน้ำเงาะเติมน้ำเงาะหั่นฝอย
2. ยกขึ้นตั้งไฟกวนจนข้น



กลุ่มผลิตภัณฑ์ บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



UFC®

กลุ่มผลิตภัณฑ์ บริษัท อาหารสากล จำกัด (มหาชน)





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 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@lamssoon.co.th

www.lamssoongroup.com.sg