

เคล็ดลับเลือกวัตถุดิบทำเบเกอรี่ฉบับมือโปร! (คุกกี้ & เค้ก)

เข้าใจง่าย ทำได้จริง สไตล์ 3D



จัดทำโดย: นางสาวลภัสสรดา พันธ์ทอง
วิทยาลัยสารพัดช่างนครศรีธรรมราช

ก้าวแรกสู่การเป็นนักอบขนม!

หัวใจสำคัญของ
คุณก็และเค้กที่อร่อย
คือการเลือกและตรวจสอบ
คุณภาพวัตถุดิบให้ถูกต้อง
ตามมาตรฐานค่ะ!



ตรวจสอบคุณภาพ:
คัดเลือกวัตถุดิบสดใหม่ ปลอดภัย




เตรียมตามสูตรปีะ:
ชั่งตวงปริมาณได้มาตรฐาน




ต่อยอดสร้างอาชีพ:
นำไปทำเบเกอรี่ขายได้จริง!

แป้ง: โครงสร้างหลักของความอร่อย

 โปรตีนต่ำ (เนื้ออะมิโนกรด):
แป้งเค้ก
→ เหมาะกับ:
เค้ก, คุกกี้บางชนิด

 โปรตีนปานกลาง:
แป้งอเนกประสงค์
→ เหมาะกับ:
คุกกี้, ขนมอบทั่วไป

 โปรตีนสูง (เบ็องสูงมาก):
แป้งขนมปัง
→ เหมาะกับ:
ขนมปัง

 (พิเศษ) ใยอาหารสูง:
แป้งโฮลวีต
→ เหมาะกับ:
เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ



 ใยอาหารสูง:
แป้งโฮลวีต
→ เหมาะกับ:
เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ



ทำไมต้องเลือกแป้งให้ถูกชนิด? 🤔



💧 การดูดซับน้ำ:
แป้งแต่ละชนิดกักเก็บ
ความชุ่มชื้นได้ต่างกัน



🏗️ ความแข็งแรง:
สร้างโครงสร้าง
ให้ขนมไม่ยุบตัว

☁️ เนื้อสัมผัส:
มีผลโดยตรงต่อความนุ่ม
ความฟู และความกรอบ!

น้ำมัน: เคล็ดลับความจำจาว



หน้าที่หลัก



เพิ่มความนุ่มให้ผลิตภัณฑ์



ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา



ทำให้เนื้อสัมผัสชุ่มชื้น



ช่วยกระจายรสชาติในผลิตภัณฑ์

ตัวอย่าง



น้ำมันพืชทั่วไป



น้ำมันรำข้าว



น้ำมันข้าวโพด

ไขมัน (เนย): เสกกลิ่นหอม & เนื้อสัมผัส



เลือกใช้อะไรดี?

น้ำมัน VS ไขมัน(เนย)

น้ำมัน (Oil)

สถานะ: ของเหลว

จุดเด่น: ให้ความชุ่มชื้นสูง,
ยืดอายุการเก็บรักษาให้เนื้อไม่แห้ง

ฟิลลิ่ง: เบาบางกว่า

ไขมัน/เนย (Solid Fat)

สถานะ: ของแข็ง (ที่อุณหภูมิห้อง)

จุดเด่น: ตีให้กักเก็บอากาศได้
(ตีขึ้นฟู), เพิ่มกลิ่นหอมฟินสุดๆ

ฟิลลิ่ง: นุ่ม ร่วน หอมมัน

สารช่วยฟู: พลังเสกขนมให้พองโต! 🎈

ผงฟู (Baking Powder):
มีกรดผสมอยู่แล้ว ช่วยให้เค้ก
และคุกกี้ฟูเมื่อโดนความร้อน

เบกกิ้งโซดา (Baking Soda):
ต้องทำปฏิกิริยากับกรด (เช่น
มะนาว/โยเกิร์ต) ถึงจะช่วยให้เกิดก๊าซ

ยีสต์ (Yeast): สิ่งมีชีวิตจิ๋ว!
ใช้ในขนมปังและโดที่ต้องผ่านการหมัก



สารเสริม: เวทมนตร์แต่งเติมสีสัน



ตัวช่วยความเป๊ะ

กลิ่นวานิลลา

สีผสมอาหาร

อิมัลซิไฟเออร์

สารกันเสีย

หลักการใช้ให้ปลอดภัย

- ✓ เลือกชนิดที่ได้รับอนุญาตจาก อย. เท่านั้น
- ✓ ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม
- ✗ ห้ามใช้สารเสริมที่หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพเด็ดขาด!

4 กฎเหล็ก! เลือกวัตถุดิบฉบับมือโปร



1. สดใหม่ สะอาด:
ตรวจสอบวันผลิต (MFG)
และวันหมดอายุ (EXP) ทุกครั้ง



2. บรรจุภัณฑ์สมบูรณ์:
ถุงไม่ฉ่ำรูด
กระป๋องไม่บุบหรือเป็นสนิม



3. เก็บรักษาถูกวิธี:
จัดเก็บตามอุณหภูมิที่เหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละชนิด



4. มาตรฐานปลอดภัย:
เลือกใช้วัตถุดิบตาม
มาตรฐานอาหารปลอดภัย



ทดสอบความจำกันหน่อย!

แป้งชนิดใดเหมาะสำหรับทำเค้กมากที่สุด?

เฉลย: แป้งเค้ก
(โปรตีนต่ำ เนื้อละเอียด!)

ตัวช่วยให้ขนมมีความนุ่มและกลิ่นหอมคือไขมัน หรือ น้ำมัน?

เฉลย: ไขมัน (เช่น เนยสด!)

ผงฟูกับเบกกิ้งโซดาเหมือนกันไหม?

เฉลย: ไม่เหมือน! ผงฟูมีกรดแล้ว แต่เบกกิ้งโซดาต้องใช้ร่วมกับกรด

ตอบถูกหมดเก่งมาก! พร้อมเข้าครัวกันแล้ว! 

ขอบคุณค่ะ 🙏

ขอให้สนุกกับการทำเบเกอรี่นะคะ!



นางสาวลภัสสรดา พันธุ์ทอง
วิทยาลัยสารพัดช่างนครศรีธรรมราช