

ก้าวสู่เส้นทางเชฟ เบเกอรี่มืออาชีพ

ยินดีต้อนรับสู่ห้องเรียน เบเกอรี่เบื้องต้น 2
(รหัสวิชา 10402-1140)

นางณัชชา กุมารสิงห์
แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง



เรียนรู้ผ่านการลงมือทำจริง 120 ชั่วโมง



ด่านที่ 1: เตรียมพร้อมก่อนสวมผ้ากันเปื้อน (6 ชั่วโมง)



ประวัติศาสตร์ขนมอบ
เข้าใจที่มาและวิวัฒนาการ



คำศัพท์เบเกอรี่
สื่อสารในครัวได้อย่างมืออาชีพ



หลักการทำผลิตภัณฑ์
เข้าใจกระบวนการ
ทางวิทยาศาสตร์ของขนม

ด้านที่ 2: วัตถุดิบชั้นเลิศ & อุปกรณ์คู่ใจ (3 ชั่วโมง)



วัตถุดิบ

วิธีการเลือกซื้อและเตรียมให้ถูกประเภท



เครื่องมือ

การใช้งานที่ถูกต้องเพื่อความแม่นยำ

ด้านที่ 3: เปิดเตาอบ ลงมือทำ 5 สุดยอดเมนู (105 ชั่วโมง)



เมนูที่ 1: คุณก็แสนอร่อย (15 ชั่วโมง)

การตีเนย

เทคนิคการจับอากาศ

การผสมแป้ง

ระวังอย่าให้แป้งเหนียว

การอบ

ควบคุมอุณหภูมิให้สวยงามพอดี



เมนูที่ 2: ศิลปะแห่งขนมปัง (15 ชั่วโมง)



1

นวด

การสร้างกลูเตนให้
โครงสร้างแข็งแรง

2

พักแป้ง

ปล่อยให้ยีสต์ทำงาน
และแป้งฟูขึ้น 2 เท่า

3

อบ

การเปลี่ยนแป้งให้เป็น
สีทองและมีกลิ่นหอม

เมนูที่ 3: การสร้างสรรค์เค้ก (39 ชั่วโมง)

ชั้นยอด

เทคนิคการบีบครีมและ
การตกแต่งให้สวยงาม

ชั้นกลาง

การทำครีมและไส้
(บัตเตอร์ครีม, วิปครีม)

ชั้นฐาน

การตีเนื้อเค้กให้ฟูนุ่ม
(สปันจ์, ชิฟฟ่อน)



เมนูที่ 4 & 5: โดนัทหอมหวาน และ พายสุดกรอบ

โดนัท (9 ซม.)

เน้นการควบคุมอุณหภูมิทอด



พายและพัฟ (21 ซม.)

เทคนิคการพับทบสร้างชั้นแป้งและเนย

ด้านก้าวหน้า: เพิ่มมูลค่าด้วยบรรจุภัณฑ์ (3 ชั่วโมง)



Before



After



ด้านมืออาชีพ: คำนวณต้นทุนและตั้งราคา (3 ชั่วโมง)

ตั้งราคาให้ได้กำไร และแข่งขันได้ในตลาด



เกณฑ์การก้าวสู่เชฟเต็มตัว (คะแนนรวม 100%)



ทฤษณ์
(10 คะแนน)



ทฤษณ์
(70 คะแนน)



จิตพิสัย
(20 คะแนน)



คุณสมบัติของเชฟเบเกอรี่ที่ดี

ความสะอาด

รักษาอุปกรณ์และพื้นที่ให้ถูกสุขลักษณะ

มีวินัย

ปฏิบัติตามสูตรและกฎความปลอดภัย

ตรงต่อเวลา

อบขนมต้องเป๊ะเรื่องเวลา

ความสามัคคี

ทำงานร่วมกับผู้อื่นในครัวได้อย่างราบรื่น



พร้อมที่จะสร้างความอร่อยแล้วหรือยัง?

นำความรู้ไปใช้พัฒนาตนเอง
พัฒนาอาชีพ
และเปิดร้านในฝันของคุณ!

OPEN