



โครงการ ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

(งบประมาณสนับสนุนตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2554)

หลักสูตร คึก และ ขนมปังไล่ต่าง ๆ

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุกา พีรพัชระ
 นางสาวอินท์ธิดา หิรัญอักษรวงศ์
 นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร
 นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2282-9009-15 ต่อ 6093,6094

www.clinictech.rmutp.ac.th

ขนมปังไส้ไก่ / ไส้หมูหยอง / ไส้สังขยา

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งขนมปัง	2	กิโลกรัม	6. เกลือป่น	30	กรัม
2. ยีสต์แห้ง	20	กรัม	7. น้ำเย็น	1,100	กรัม
3. เอ็มเพิล็กซ์	10	กรัม	8. ไข่ไก่	100	กรัม
4. นมผง	80	กรัม	9. เนยสด	200	กรัม
5. น้ำตาลทราย	400	กรัม			

วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้ง ยีสต์ เอ็มเพิล็กซ์ นมผง เข้าด้วยกัน
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือ ในน้ำ ใส่ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน เทส่วนผสมนี้ลงในส่วนผสมแป้ง ใส่เนยสดนำไปนวดจนแป้งเนียน พักไว้ในอ่างผสมที่ทาไขมันแล้ว 10 นาที
3. แบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 30 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที
4. นำแป้งแต่ละก้อนมาแผ่ให้บาง ใส่ไส้ปิดตะเข็บให้สนิทและสวยงาม วางในพิมพ์ที่ทาไขมันแล้วทิ้งไว้จนขึ้นเป็น 2 เท่า ทาผิวหน้าด้วยไข่ไก่เจือน้ำ หรือนมสด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ เวลาประมาณ 15 – 20 นาที หรือจนสุก ทาผิวหน้าขนมด้วยเนยขาว

ส่วนผสมไส้ไก่

1. ไข่เนื้อสันสับหยาบ	500	กรัม	6. เนยสด	50	กรัม
2. มันฝรั่งหั่นชิ้นเล็ก ๆ	200	กรัม	7. ผงกะหรี่อย่างดี	1	ช้อนโต๊ะ
3. หอมใหญ่หั่นชิ้นเล็ก ๆ	200	กรัม	8. ซอสปรุงรส เกลือป่น พริกไทยป่น		
4. แครอทหั่นชิ้นเล็ก ๆ	200	กรัม	น้ำตาลทราย		
5. เม็ดถั่วลันเตา	100	กรัม	9. นมข้นจืดเล็กน้อย		

วิธีทำไส้ไก่

ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผงกะหรี่ ใส่หอมใหญ่ ตามด้วยไก่ มันฝรั่ง แครอท ปรุงรสตามชอบ ใส่ถั่วลันเตา นมข้นจืด ผัดจนไส้แห้งและสุกดี

ส่วนผสมไส้หมูหยอง

1. หมูหยอง	½	กิโลกรัม
2. น้ำพริกเผา	¼	ถ้วย
3. เนยสด	100	กรัม
4. น้ำ	¾ - 1	ถ้วย

วิธีทำไส้หมูหยอง

ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟให้ละลาย ใส่น้ำพริกเผา ผัดให้หอม ใส่น้ำ เคี่ยวให้เดือด ใส่หมูหยองผัดให้เข้ากันดี

ส่วนผสมไส้สังขยา

1. แป้งข้าวโพด	¾	ถ้วย
2. นมข้นจืด	1	ถ้วย
3. น้ำตาลทราย	1 ½	ถ้วย
4. น้ำใบเตย	1	ถ้วย
5. ไข่ไก่	5	ฟอง
6. เนยสด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้สังขยา

ผสมแป้งข้าวโพดกับนมข้นจืดเข้าด้วยกัน คนให้แป้งละลายไม่เป็นเม็ด ใส่ น้ำตาลทราย น้ำใบเตย ไข่ไก่ เนยสดในกระทะทอง ใช้ตะกร้อมือคนจนสุก ใส่เนยสด คนต่อจนขึ้น ต้องหมั่นคนอยู่ตลอดเวลา เพื่อไม่ให้เป็นเม็ด (เนื้อสังขยาจะเนียน ละเอียดย) ทิ้งไว้ให้เย็น

ขนมปังลูกเกด**ส่วนผสม**

1. แป้งขนมปัง	800	กรัม	6. นมข้นจืด	200	กรัม
2. แป้งเอนกประสงค์	200	กรัม	7. น้ำเย็น	250	กรัม
3. ยีสต์	20	กรัม	8. ไข่ไก่	3	ฟอง
4. น้ำตาลทราย	200	กรัม	9. เนยสด	200	กรัม
5. เกลือป่น	15	กรัม	10. ลูกเกดดำ	500	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด เข้าด้วยกัน ผสมกับยีสต์
2. ละลายน้ำตาลทราย เกลือป่น นมข้นจืด น้ำเย็น ไข่ไก่ เข้าด้วยกัน
3. เทส่วนผสมของเหลวใส่ในส่วนผสมแป้ง นำไปนวด ใส่เนยสด นวดจนแป้งมีลักษณะเนียนไม่ติดมือ
4. พักแป้งไว้ 10 นาที
5. แบ่งแป้งออกเป็นก้อน ๆ ละ 110 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้ 10 นาที
6. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า โรยลูกเกด ม้วนให้แน่น วางใส่ในพิมพ์ที่ทำเนยขาวแล้ววางทิ้งไว้จนขึ้นเป็น 2 เท่า
7. ทาผิวหน้าขนมปังด้วยนมสด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ เวลา 15-20 นาที หรือจนสุก ทาผิวด้วยเนยขาวหรือมาการีน

เค้กชิฟฟอนใบเตย

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก	3	ถ้วย	7. ไข่แดง	10	ฟอง
2. ผงฟู	1 1/2	ช้อนโต๊ะ	8. น้ำใบเตยเข้มข้น	1/2	ถ้วย
3. นมผง	4	ช้อนโต๊ะ	9. นมข้นจืด	2/3	ถ้วย
4. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย	10. ไข่ขาว	10	ฟอง
5. เกลือป่น	1	ช้อนชา	11. ครีมออฟฟัททาร์	1	ช้อนชา
6. น้ำมันพืช	3/4	ถ้วย	12. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย

วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 320 องศาฟาเรนไฮต์
- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง เข้าด้วยกันหนึ่งครั้ง
- ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช ไข่แดง น้ำใบเตย นมข้นจืด เข้าด้วยกันโดยใช้ตะกร้อมือแล้วเทส่วนผสมนี้ลงในแป้งพร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนหมด
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดตีต่อจนไข่ขาวตั้งยอดแข็งแต่ไม่แห้ง
- เทส่วนผสมในข้อ 3 ลงในข้อ 4 ผสมให้เข้ากันดี
- เทส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์เค้กที่ทำไขมันบาง ๆ และรองกระดาษไขไว้แล้วประมาณ 2/3 ของพิมพ์ไล่อากาศแล้วนำเข้าอบโดยใช้เวลาประมาณ 40 นาที หรือจนสุกเหลือง ทิ้งไว้ให้เย็นจึงจะนำออกจากพิมพ์
- นำขนมที่สุกแล้ว คว่ำลงบนกระดาษลอกลาย ม้วนขนมตามยาวให้แน่น คลายกระดาษที่ม้วนออกปล่อยให้เย็น จึงคลี่ขนมออกทาครีมหรือแยมตามชอบ ม้วนกลับอีกครั้ง ใช้มีดคม ๆ ตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว

ส่วนผสมครีม

1. เนยขาว	3/4	ถ้วย	4. นมข้นจืด	2	ช้อนโต๊ะ
2. เนยสด	1/2	ถ้วย	5. เกลือป่น	1	ช้อนชา
3. น้ำตาลไอซิ่ง	3/4	ถ้วย	6. วานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำครีม

- ตีเนยขาวและเนยสดจนอ่อนตัว ใส่น้ำตาลไอซิ่งทีละน้อย ตีต่อจนส่วนผสมฟูขาว
- ใส่นมข้นจืด เกลือป่น วานิลลา ตีจนเข้ากัน