



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์



ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์



ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

สารบัญ

01	ข้อควรระวังก่อนสอบ + ส่วนผสมและอุปกรณ์	 P01	06	มารีบิสกิตรสนม	 P11
02	คุกกี้ลิ้นแมว	 P03	07	แครกเกอร์	 P13
03	คุกกี้เนยสด	 P05	08	คุกกี้มะพร้าว	 P15
04	คุกกี้ลูกเกดขาวโอ๊ต	 P07	09	การคำนวณสูตร (คุกกี้ลิ้นแมว คุกกี้เนย คุกกี้ลูกเกด)	 P17
05	คุกกี้ปรงรส	 P09	10	การคำนวณสูตร (คุกกี้ปรงรส มารีบิสกิต แครกเกอร์ คุกกี้มะพร้าว)	 P19





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

ข้อควรรู้ ก่อนสอบ + ส่วนผสมและอุปกรณ์



ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ C
คือสายงานเกี่ยวกับขนมอบ
เป็นใบรับรองฝีมือแรงงานระดับ C ของ
ได้หวาน
เมื่อได้ใบนี้แล้ว
เราก็มีคุณสมบัติไปยื่นขั้างอบขนม
ระดับ C
ใช้ได้ตลอดชีวิต ไม่หมดอายุ
สวัสดิการรับ ผสมครุ มิก
เชื่อว่าในชีวิิตประจำวันของทุกคน
ไม่ว่าจะปาร์ตี้
หรือของหวานยามบ่าย
คงจะขาดคุกกี้ไปไม่ได้
คุกกี้พวกนี้
จริงๆ แล้วมีหลายอย่างทีี่คล้ายกัน
แต่ก็มีเอกลักษณ์ต่างกันไป
อย่างขนมดอกจอกของไทย
คุกกี้มะพร้าวของเวียดนาม
คุกกี้ยีสต์ของฟิลิปปินส์
หรือคุกกี้เนยจากอินโดนีเซีย
เทคนิคการทำคุกกี้แต่ละแบบ
มีอยู่ในการสอบใบรับรองอบขนมระดับ
C ด้วย
พื้นฐานการฝึกจะคล้ายกัน
เมื่อทำคุกกี้พวกนี้เป็้น
ก็สามารถเพิ่มสีสัน
ให้กับชีวิิตประจำวันได้
หากเข้าใจสูตรพื้นฐานและมาตรฐาน
ไม่ใช่แค่สอบผ่านนะ
แต่ยังช่วยปูพื้นฐานแน่นๆ
ใช้ต่อยอดทำคุกกี้จากทั่วโลกได้เลย

ในการสอบอบขนมระดับ C ในหมวด
คุกกี้
มีทั้งหมด 7 ข้อ
ดังนี้
คุกกี้ลิ้นแมว
คุกกี้เนย
คุกกี้ข้าวโอ๊ตน้ำตาลทรายแดงใส่
ลูกเกด
คุกกี้ปรงรส
มารบิสิกิตรสนม
แครกเกอร์
คุกกี้มะพร้าว
โจทย์ทีี่ออกสอบจะจับฉลากสุ่ม
โดยมีทั้งหมด 7 ชุด
แต่ละชุดจะมีคุกกี้ 2 แบบ
รวมไปถึคุกกี้แบบบิบบิ
และคุกกี้แบบร็อคเก็ต
ดังนั้นผู้สอบจะต้องคุ้้นชินกับการ
ใช้อุปกรณ์
และเทคนิคการทำคุกกี้
ต่อไปจะมาแนะนำพิ้มพ์คุกกี้
พิ้มพ์แบบร็อคเก็ตมีอยู่ 4 แบบ
ดังนี้ รูปลั้ะเหลี่ยมจัรสี่ขนาด 3
ซม.
รูปลั้ะเหลี่ยมจัรสี่ขนาด 4 ซม.
รูปกลม
แบบสั้ะเหลี่ยมผืนผ้า
ตอนใช้ต้องกดให้พอดมีมือ
ต้องกดเมพิ้มพ์ลงบนแป้ะให้ต้งฉาก
เราอาจโรยแป้ะนิตหน้อยได้
ตอนถอดพิ้มพ์

ก็จะง่ายกว่า ไม่ติดพิ้มพ์
แป้ะก็จะไม่เสียรูปทรง
ต่อไปจะแนะนำ
อุปกรณ์สำหรับคุกกี้แบบบิบบิ
จะมีหัวบิบบิอยู่ 2 แบบ
เวลาใช้ถึบิบบิ
อย่าใส่แป้ะเยอะเกินไป
หัวบิบบิต้องล็อกให้แน่น
ปลายถึก็ต้งบิดให้แน่นด้วย
แป้ะจะได้ไม่ไหลทะลักออกมา
คุกกี้แต่ละแบบจะใช้หัวบิบบิไม่
เหมือนกัน
ผู้สอบต้องฝึกให้คล่องนะคร้าบ
ตอนทำคุกกี้เนย
เราจะใช้หัวบิบบิปลายแหลม
หัวบิบบิแบบเดียวกััน
ต้งบิบบิคุกกี้ออกมาได้ 3 ถึ 5 แบบ
ผู้สอบต้องฝึกฝนเยอะๆ
ให้คุ้้นชินกับการบิบบิแต่ละแบบ
พอรู้จักอุปกรณ์หมดแล้ว
ต่อไปครุจะมาแชร์เกียวกัับ
คุณสมบัติพิ้้นฐาน
สำหรับคนที่อยากเข้าทำงานในสายอบ
ขนม
อย่างแรกเลยคือ
เวลาหางาน
บางตำแหน่งจะเขียนไว้ชัดเลย
ว่าต้งมีใบรับรองระดับ C
เพราะงั้นการมีใบรับรองนี้
ก็เหมือนใบเบิกทางในการหางาน
ปกติคนที่ทำงานสายเบเกอร์



ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

ไม่ว่าจะเป็นเชฟหรือพนักงานทั่วไป
ก็อาจต้องสอบใบรับรองระดับ C
คุณสมบัติในการสมัครสอบอบขนม
ระดับ C
เพียงแค่อายุครบ 15 ปี
หรือจบมัธยมต้น
ก็สมัครสอบได้
การสอบระดับ C มี 3 หมวด
ขนมปัง
เค้กโดรส ฝรั่ง
และคุกกี้
เราสามารถเลือก
สอบแค่ 1 หมวดได้
ตอนนี้ศูนย์สอบฝีมือแรงงาน
สังกัดกรมพัฒนาแรงงาน
มีจัดการสอบฝีมือแรงงาน
ทั้งหมด 2 แบบ
สอบแบบรู้ผลทันที
และสอบกลางระดับประเทศ
ตอนสอบแบบรู้ผลทันที
จะมีประกาศแจ้ง 1 ปีล่วงหน้า
โดยในประกาศจะแจ้งวัน เวลา สถานที่
สอบ
สามารถดูเพิ่มเติมได้
ส่วนการสอบกลางระดับประเทศ
จะจัดแค่ปีละ 3 ครั้ง
วันเวลาและสถานที่สอบ
จะแจ้งอย่างละเอียดในประกาศเช่นกัน
หาข้อได้ที่ร้านแฟมิลี่ มาร์ท
ร้านสะดวกซื้อ OK

และร้านหนังสือทั่วไป
เนื้อหาการสอบจะแบ่งเป็น
ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ
ต้องสอบผ่านภาคทฤษฎีก่อน
ถึงจะได้ใบแจ้งเข้าสอบภาคปฏิบัติ
แล้วถึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบภาค
ปฏิบัติ
ตอนเข้าห้องสอบ
จะเริ่มตรวจเครื่องแต่งกาย
เราจะเริ่มอธิบายจากส่วนศีรษะ
หมวกสีขาวต้องคลุมผมให้หมด
รวมถึงโคนผมด้วย
ต้องใส่ตาข่ายคลุมผม
เสื้อต้องเป็นสีขาว
ปกเสื้อจะเป็นแบบปกต้ง
ปกคอจีน
หรือปกเชิ้ตก็ได้
ปลายแขนเสื้อห้ามมีกระดุม
ผ่ากันเปื้อนสีขาว
จะใช้แบบเดิมนี่
หรือแบบครึ่งตัวก็ได้
แต่ต้องยาวถึงเข่า
ห้ามใส่กางเกงยีนส์
ถ้าเป็นกางเกงทรงตรง
สีดำได้
สีขาวได้
หรือลายสก๊อตขาวดำก็ได้
กระเป๋าคือต้องเป็นแบบเจาะเฉียง
ห้ามใส่แบบกระเป๋ายืนติดด้านนอก
และต้องถูกผ่ากันเปื้อนปิดไว้ด้วย
ส่วนสุดท้ายส่วนขาและเท้า
ต้องใส่ถุงเท้ายาวเลยข้อเท้า
รองเท้าใส่แบบหุ้มส้น
เป็นรองเท้าหนัง
หรือผ้าใบก็ได้
แต่ห้ามเปิดเห็นปลายเท้าหรือส้น
เท้า
นอกจากเรื่องเครื่องแต่งกายแล้ว

ยังห้ามใส่เครื่องประดับ
หรือนาฬิกา
เล็บต้องไม่ยาวเกินไป
และห้ามทาเล็บ
ยังไม่โกนหนวด
หรือผมยาวเกินและยังไม่จะตัดทรง
ในวันสอบจะให้ตัวแทนผู้สอบ
จับฉลากเลือกชุดโจทย์ข้อสอบ
ในชุดชุดโจทย์ข้อสอบจะมีขนม 2 ชนิด
จากนั้นกรรมการจะจับฉลากจำนวนชิ้น
พอได้ผลจับฉลากโจทย์ข้อสอบแล้ว
ก็เตรียมตัวเริ่มสอบได้เลย
สุดท้ายอยากฝากกับทุกคนว่า
ในเวลาสอบ
ต้องทำขนมให้ครบ 2 อย่างตามที่
กำหนด
จำนวนขนม
และการทำรายงานการผลิต
รวมถึงการจดเก็บสถานที่
ผู้สอบต้องวางแผนเวลา
และลำดับขั้นตอนการทำงานเอง
ทุกขั้นตอน
จะถูกนำไปใช้เป็นเกณฑ์ให้คะแนน
กรรมการจะคอยดู
ทัศนคติการทำงานของผู้สอบด้วย
ทัศนคติที่ดี
ก็เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ได้คะแนน
ดีนะครับ





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์



ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

คุกกี้ลิ้นแมว

แม้ว่าจะเป็นคุกกี้พื้นฐาน
วัตถุดิบกับส่วนผสมไม่ซับซ้อน
แต่แรงกดดันบนนี้นั้น
คือตัวชี้วัดความสำเร็จเลยครับ
ส่วนตัวครับ ผมक्रमิก
ว่าวันนี้เราจะสอนทำคุกกี้ลิ้นแมวกัน
ตอนทำคุกกี้ชนิดนี้
ขอเน้นย้ำกับผู้เรียนว่า
ไข่ขาวต้องใส่ทีละส่วน
เพราะถ้าหากใส่ไข่ขาว
ลงไปทีเดียวเยอะเกินไป
จะทำให้แป้งและไข่
แยกตัวแยกชั้นได้ง่าย
ส่วนผสมของคุกกี้ลิ้นแมวมีดังนี้
ว่าวันนี้เราจะสาธิตสูตร 750 กรัม
ทำได้ทั้งหมด 120 ชิ้นครับ
เราจะสาธิตโดยใช้ปริมาณสำหรับ 1
ถาด
ส่วนผสมสูตรนี้้ง่ายมาก
มีขั้นตอนร่อนแค่สองอย่าง
อย่างแรกคือไอซิ่ง
ไอซิ่งจะใช้ตีรวมกับเนย
ที่ตีร่อนก่อนไข่
เพราะมักจะจับตัวกันเป็นก้อน
โอเค
พอร่อนเสร็จแล้ว
ก็เทกลับลงในชาม
จะได้ประหยัดพื้นที่
จากนั้น
เราจะร่อนแป้งเค้ก
ใช้มือช้อนโยนเบา ๆ

หลังจากร่อนแป้งเสร็จ
ให้ใส่เนยลงไปก่อน
สำหรับเนยสดนั้น
เราเริ่มตีส่วนผสมก่อน
ตอนนี้นะยังไม่ได้ใส่ส่วนผสมแห้งลงไป
ดังนั้นเราสามารถปรับไปใช้
ความเร็วกลางได้เลย
ในขั้นตอนนี้
ใช้เวลาตีประมาณ 2 นาที
ในระหว่างที่เราตีก็จะเห็นว่า
ก็จะเห็นว่าเนยเริ่มค่อย ๆ
เปลี่ยนเป็นสีขาวขึ้น
พอถึงจุดนี้
ให้หยุดเครื่องก่อน
แล้วใส่ไอซิ่งลงไปครับ
ส่วนผสมแห้ง เหมือนเดิมครับ
อย่าลืมปรับสปีดเป็นเบอร์ 1 ก่อนนะ
โอเค
ตอนนี้เราจะเห็นว่าไอซิ่ง
ถูกเนยดูดเข้าไปหมดแล้ว
ก็เปลี่ยนเป็นสปีด 2 ได้เลย
ถ้ามองในโถแล้ว
เห็นว่าไอซิ่งยังเกาะอยู่ตามขอบ ๆ
ตอนนี้ก็ต้องปาดขอบโถ
ให้ทั่ว ๆ หน่อย
ถูกปาดลงมา
โอเค
หลังจากใส่ไอซิ่งแล้ว
เราจะตีต่อประมาณ 2 นาที
ถึงขั้นเนยครีมดูฟู ๆ
เหมือนโยขนนก

貓舌小西餅

重量係數

750÷372=2.02 800÷372=2.15 850÷372=2.28

	750 g X 2.02	800 g X 2.15	850 g X 2.28
100% 麵粉	202	215	228
100% 奶油	202	215	228
72% 蛋白	145	155	165
100% 低筋麵粉	202	215	228
合計	751	800	849

เราจะเห็นว่า
เนยเริ่มเป็นสีขาว
ลองสังเกตดูที่เนยครีม
มันจะมีลายเล็ก ๆ
ตามขอบ
ดูคล้าย ๆ ขนนกเลยครับ
พอเราตีได้เนยขนนกแล้ว
จากนั้น
ขั้นตอนนี้ต่อไปก็เหมือนเดิม
ปาดขอบโถก่อน
แล้วก็จะเริ่มใส่ไข่ขาว
เหมือนเดิม เราต้องแบ่งใส่ทีละรอบ
แบ่งใส่อย่างน้อย 3 รอบ
เริ่มจากใส่ทีละน้อยก่อน
ตอนนี้ปรับสปีดไปที่เบอร์ 3 ได้เลย
ทุกครั้งก่อนจะใส่ไข่ขาวรอบใหม่
ต้องเช็กให้แน่ใจว่าไข่ขาวรอบก่อน
ถูกเนยแป้งดูดผสมเข้ากันไปหมด
แล้ว
โอเค
เช็กดูว่าเนยแป้งกับไข่ขาวเข้ากัน
แล้ว
เราก็ใส่รอบที่สามต่อ
ยิ่งเติมของเหลวจากไข่ขาวมากขึ้น
เรื่อย ๆ
แป้งก็ยิ่งดูดซึมได้ยากขึ้น
ตอนนี้ยังดูดซึมได้ไม่หมด
แล้วก็ยังมีย่อยติดอยู่เยอะ
ตามขอบโถ
เราก็ปาดลงมา
ช่วยให้ผสมเข้ากันได้ดีขึ้น

新住民 網上學 p04

ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

โอเค
ตอนนี้เราจะเห็นว่า
ไข่ขาว
ถูกแบ่งดูชิมหมดแล้ว
ทีนี้
เราก็ใส่ส่วนผสมสุดท้ายได้เลย
โอเค
สุดท้าย
ใส่พวกแป้งลงไป
อย่าลืมปรับเครื่องกลับมาที่
ความเร็วระดับ 1
ตีต่อแค่ให้เข้ากันพอ
ไม่ต้องตีแรงหรือนานเกินไป
พอเรามองไม่เห็นส่วนผสมแป้งแล้ว
ขั้นตอนต่อไปเราจะใช้มือผสม
เพราะมักจะมีส่วนที่เครื่อง
ปั่นไม่ถึง
เราเลยต้องใช้มือผสมให้เข้ากันอีก
ที
ตอนนี้เราจะใช้มือ
คลุกแป้งให้เข้ากัน
ขูดแป้งที่ติดขอบลงมาให้หมด
ทีนี้เราจะมาเริ่ม
บิบบแป้งทำคุกกี้ลีนแมวกัน
เราจะใช้หัวบีบที่แจกให้ในสนามสอบ
แจก
เอากันหัวบีบ
จิ้มลงเบาๆ
แล้วแตะไว้บนถาดอบ
ตอนนี้ต้องกะระยะห่างให้ดี

กะด้วยสายตาคร่าวๆ
เมื่อแตะไว้
เราจะเริ่มใส่แป้งลงไป
เหมือนเดิม
นำหัวบีบ
ใส่เข้าไปในถาด
เอาแป้งใส่เข้าไปในถาดบีบ
แล้วค่อยๆ บีบแป้งลงมา
ตอนบีบ
ขนาดก็ให้พอดีกับที่เรากดไว้
บีบลงคุกกี้ลงไป
ให้พอดีกับรอยแป้งที่เรากดไว้เมื่อ
ก็
ถ้าได้แบบนี้ถือว่าใช้ได้แล้ว
ตอนนี้เราบีบแป้งเสร็จเรียบร้อยแล้ว
ต่อไป
เราจะเคาะถาดเบาๆ บนโต๊ะ
จากนั้นเราจะนำเข้าเตาอบ
ตั้งอุณหภูมิไฟบนและล่าง 230 /150
องศา
ตั้งเวลา 6 นาที
เริ่มเปิดเตา
แล้วคอยสังเกต
คอยสังเกตการเปลี่ยนสีตอนอบ
ขนมคุกกี้ลีนแมว
จุดที่ต้องระวังคือ ตรงกลางยังขาว
เกินไป
แต่ขอบไหม้ไปแล้ว
เมื่ออบครบเวลารอบแรก
เราต้องหมุนถาด
ในตอนนี้
ต้องสังเกตสีของคุกกี้ให้ดี
เพราะเวลาหมุนถาด
จะดูสีของคุกกี้ที่ได้จากการอบครั้งแรก
เพื่อตัดสินใจว่าจะอบรอบที่สองนาน
เท่าไร
คุกกี้ลีนแมวของเราอบเสร็จ

เรียบร้อยแล้ว
เวลาที่อบคุกกี้ลีนแมว
ต้องระวังเป็นพิเศษ
เพราะขอบของคุกกี้บางมาก
จึงไหม้ง่าย
ดังนั้นผู้สอบทุกคน
ต้องสังเกตสีของคุกกี้ให้ดี
อย่ารอจนตรงกลางกลายเป็นสีทอง
แล้วถึงนำออกจากเตา
ตอนนี้อุณหภูมิเตาอบ
ต้องระวังเป็นพิเศษ
หมั่นสังเกตการเปลี่ยนสีระหว่างอบ
และคอยปรับอุณหภูมิให้เหมาะสม
หัวใจสำคัญของการทำคุกกี้ชนิดนี้
อยู่ที่สัดส่วนของวัตถุดิบ
และเทคนิคการตีส่วนผสม
ถ้าแป้งคุกกี้แข็งเกินไป
ตัวขนมจะไม่กรอบ
แต่ถ้าเหลวเกินไป
ก็จะทำให้รูปร่างของคุกกี้เสียทรง
ได้ง่าย
ดังนั้นต้องทำตามสูตร
และขั้นตอนอย่างเคร่งครัดนะครับ





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

คุกกี้เนยสด



คุกกี้เนยสดหลากหลายรูปแบบ
เป็นการทดสอบทักษะการบิปลาย
เพื่อให้อาหารได้ขนมที่สวยงาม หอมอร่อย
รสดีครับ ผมครูมิก
วันนี้เราจะมาสอนการทำคุกกี้เนยสด
กันครับ
การสอนนี้จะเน้นไปที่
ทักษะการบิแป้งและขึ้นรูปของทุกคน
วัตถุดิบที่ใช้จะค่อนข้างเรียบง่าย
ดังนั้นคุกกี้แต่ละชิ้น
แรงบิและรูปทรงที่บิออกมาจากถาด
บิ
เป็นหัวใจสำคัญของข้อสอนนี้
วัตถุดิบที่เราจะใช้มีดังต่อไปนี้
วันนี้เราจะใช้แป้ง 1 กิโลกรัม
สำหรับการขึ้นลาย 5 แบบ
เหมือนเดิมเราจะใช้ปริมาณ 1 ถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
ขั้นตอนแรกเราจะตั้งร่อนน้ำตาลไอ
ซิ่งก่อน
น้ำตาลไอซิ่งในคุกกี้ชนิดนี้
จุดสำคัญคือไอซิ่งกับเนยจะต้องผสม
ให้เข้ากัน
ตามวิธีการผสมน้ำตาลกับไขมัน
ดังนั้นไอซิ่งต้องไม่จับตัวเป็นเม็ด
ต่อไป
เราจะร่อนแป้งที่ใช้ด้วยเซรุ่มกัน
เหมือนเดิม
แป้งที่ยังร่อนไม่ลง
ใช้มือกดลงเบาๆ ก็พอ

ต่อไปเป็นเกลียว
สามารถเทรวมกับน้ำตาลไอซิ่งได้เลย
ก่อนอื่นเราจะนำเนย
ใส่ลงไปก่อน
จากนั้นก็เปิดไอซิ่ง
เทตามลงไป
จากนั้น
คุกกี้สูตรนี้
เราจะใช้หัวตีใบไม้ในการตีส่วนผสม
เริ่มจากความเร็วต่ำครับ
ในขั้นตอนนี้เราจะตีให้เนยขึ้นฟู
เพราะตอนที่เนยผสมกับน้ำตาลไอซิ่ง
จะขึ้นฟูค่อนข้างเร็ว
ในตอนนี้เราสามารถค่อยๆ
ใช้พายปาดน้ำตาลไอซิ่งตามขอบถาด
หน่อย
จากนั้นปรับเป็นความเร็วปานกลาง
เราจะตีจนเนยเริ่มมีสีขาวนวลเล็ก
น้อย
พอถึงจุดนี้
ก็ใส่ไอซิ่งลงไปได้แล้วครับ
สำหรับไข่
เราจะคนให้เข้ากันก่อน
ให้ไข่แดงกับไข่ขาว
ผสมกันอย่างสม่ำเสมอ
ต่อมาให้หยุดเครื่องก่อน
แล้วอย่าลืมระบุว่าต้องแบ่งใส่ที่ละ
นิด
เพราะไข่เป็นของเหลว
ถ้าพอมีเวลา
แบ่งใส่หลายครั้งก็ยิ่งดีครับ

ใช้ความเร็วกลาง
ทุกครั้งก่อนตีต้องตีให้เข้ากันดี
ก่อน
ก็คือต้องตีให้เนยกับไข่
ผสมกันจนเข้ากันดีแล้ว
ถึงจะตีไข่รอบถัดไปได้
ใช้พายปาดขอบถาดอีกครั้ง
ให้เนยที่ติดอยู่รอบๆ ขอบถาด
ลงมาผสมได้มากขึ้น
แล้วก็ทำแบบเดิมซ้ำ
ค่อยๆ ตีไข่ลงไปทีละรอบจนกว่าจะ
หมด
แต่เมื่อตีใกล้จะหมด
เมื่อปริมาณของเหลวมามากขึ้น
ทำขั้นตอนให้การตีส่วนผสมเข้ากัน
จะช้าลงนิดหน่อย
เพราะฉะนั้นให้ระวัง
ให้แน่ใจว่าไข่เข้ากันจนเป็นเนื้อ
เดียวกัน
ต่อไปเราจะใส่แป้งเค้ก
ตามด้วย
ผงวานิลลา
พวกส่วนผสมแป้งสามารถใส่ทีเดียวหมด
ได้เลย
ในขั้นตอนสุดท้ายนี้
ให้ตีจนไม่เห็นผงแป้งเหลืออยู่ก็พอ
ไม่ตีนานมากเกินไปนะครับ
เรานำตัวแป้งที่ผสมเสร็จออกจาก
เครื่อง
ในตอนนี้จะเห็นว่าตรงหัวตี
ตรงหัวตี

ยังมีแป้งแห้งเหลืออยู่บ้าง เพราะฉะนั้นในขั้นตอนสุดท้ายนี้ ยังจำเป็นต้องใช้มีดผสมให้เข้ากัน อีกทีครับ

ตอนนี้เราจะใช้ หัวยับแบบ 6 แฉก สมมติว่าเราสุมได้ 1 กิโล ก็คือต้องนับให้ได้ทั้งหมด 5 แบบ สำหรับถัวยับเหมือนเดิมครับ ให้หมุนปากถัวย

แล้วพวกรอบหัวแม่มือของเราไว้ คุกกี้แบบนี้ขนาดที่ต้องการคือ 4 ซม. บวกลบไม่เกิน 1 ซม. เดี่ยวผมจะเริ่มสาธิตลายแรกก่อน เป็นลายที่ง่ายที่สุด ก็คือลายดอกเบญจมาศ ดอกแรกให้เราลองวาดขนาดดู ตอนนี้ได้ประมาณ 3.2 เซนติเมตร ถ้าวาดขึ้นแรกผ่านแล้ว ขึ้นถัดไปก็ทำขนาดเดียวกันได้เลย ต่อไปเราจะบีบลายที่สอง เป็นลายแบบสามดอกเรียงกัน เหมือนเดิม วาดขนาดก่อน ตอนนี้ได้ประมาณ 3.5 เซนติเมตร ถือว่าใช้ได้

อย่าทำให้ใหญ่เกินไปนะครับ ต่อไปเราจะทำลายที่สาม เป็นลายแบบเส้นริ้ว เหมือนเดิม วาดขนาดความยาว วาดได้ประมาณ

3 เซนติเมตร ส่วนปลายเส้นแบบนี้ เราจะต้องเก็บให้เรียบร้อย ไม่ให้มีปลายแหลมหรือยื่นออกมา ขนาด 4 ซม. บวกลบไม่เกิน 1 ซม. อย่างที่สองที่ต้องพิจารณาเลยคือ เวลาเราอบนะครับ

ถ้าเราทำลายที่บางเกินไป ขอบจะไหม้ได้ง่าย เรามาดูลายที่สี่กัน เป็นลายที่เจอบ่อยที่สุด ก็คือลายดอกกุหลาบ ให้เราบีบวนเป็นเกลียวกัน หอยเหมือนเดิม วาดขนาดนี้ 3.5 เซนติเมตร ขนาดแบบนี้ใช้ได้ครับ เหมือนเดิม เราหมุนมือ แล้วปล่อย หมุนมือแล้วปล่อย ลายสุดท้าย เราจะมีลายแบบคลื่น เหมือนเดิม เราก็นับให้มันเป็นลวดลายขึ้นมา เมื่อเราบีบครบทั้งห้ารูปแบบแล้ว ตรงส่วนที่ปลายแหลมๆ ให้ใช้นิ้วแตะหน้าเล็กน้อย แล้วกดปลายลงเบาๆ เพราะจุดพวกนี้ จะไหม้ได้ง่ายมากตอนอบเสร็จแล้วเราก็ค่อยเตรียมน้ำเตาอบได้เลย

ระยะเวลาอบ ตั้งอุณหภูมิไฟบน 200 ไฟล่าง 160 องศา ใช้เวลาอบ 8 นาที แต่เราต้องดู คุกกี้ที่อบออกมา แล้วค่อยตัดสินใจว่า

จะอบต่ออีกกี่นาที เนื่องจากเตาอบของเรา อุณหภูมิด้านหน้ากับด้านหลังไม่เท่ากัน ดังนั้นตอนที่เรากลับถาด ต้องสังเกตอย่างละเอียด ดูการเปลี่ยนสีของคุกกี้ทั้งด้านหน้าและหลัง

เพื่อตัดสินใจว่าจะกลับถาดหรือไม่ คุกกี้เนยสดของเราเกือบเสร็จเรียบร้อยแล้วครับ

เวลาที่อบคุกกี้เนยสด ต้องระวังเรื่องอุณหภูมิอบให้ดี เพราะคุกกี้ชนิดนี้ ต้องการลดลายที่ชัดเจน ดังนั้นไฟบนต้องไม่ต่ำเกินไป เราต้องอบให้ผิวด้านบนแข็งตัวก่อน ลดลายจะได้ชัดเจน

แล้วค่อยค่อยอบต่อจนสีสวยขึ้น ดังนั้นผู้สอบต้องสังเกตอย่างละเอียด

คอยดูสีของคุกกี้ และปรับอุณหภูมิเตาอบให้เหมาะสม การทำคุกกี้เนยสด ต้องใช้ความอดทนและทักษะ แต่ถ้าคุณเข้าใจวิธีใช้ถัวยับ และฝึกฝนบ่อยๆ ไม่ว่าจะป็นวิธีการบีบแบบไหน เมื่อขึ้นมือแล้วก็ก็จะเก่งขึ้นเอง ข้อสอบข้อนี้ก็จะผ่านได้ไม่ยากเลยครับ





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

คุกกี้ลูกเกดขาวโอ๊ต



ส่วนผสมในคุกกี้ลูกเกดขาวโอ๊ต
ช่วยให้คุกกี้ของเรา
มีรสสัมผัสและรสชาติที่หลากหลาย
ส่วนสูตรขนมครก
วันนี้เราจะมาเรียนทำกันก็คือ
คุกกี้ลูกเกดขาวโอ๊ต
คุกกี้ชนิดนี้
เป็นหนึ่งในโจทย์ข้อสอบระดับ C
หมวดคุกกี้
วิธีทำไม่ซับซ้อนครับ
สิ่งสำคัญอยู่ที่น้ำหนัก ขนาด
และส่วนผสมในคุกกี้ชนิดนี้
ทั้งหมดเป็นหัวใจสำคัญของโจทย์
ข้อสอบนี้ครับ
เราต้องทำให้ส่วนผสมต่าง ๆ
กระจายตัวอย่างสม่ำเสมอในแต่ละชิ้น
ส่วนผสมที่ต้องใช้มีดังนี้ครับ
วันนี้จะสาธิตในสูตร
อัตราส่วนลูกเกดกับขาวโอ๊ต
60% ของน้ำหนักแป้งที่ใช้ครับ
วันนี้เราจะใช้ปริมาณ 1 ถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
เวลาที่เรากำลังคุกกี้ชนิดนี้
ต้องนำลูกเกดมาแช่น้ำก่อน
แช่น้ำแล้ว
ถึงจะนำมาสับให้ละเอียด
เพราะข้อสอบข้อนี้
จะใช้หีบ
เพื่อบีบคุกกี้ออกมา
ถ้าเราไม่สับให้ละเอียด
ลูกเกดเม็ดใหญ่แบบนั้น

จะไปอุดหีบของเราได้
เพราะฉะนั้นเวลาไปถึงสนามสอบ
ถ้าได้โจทย์ข้อนี้
สิ่งแรกที่ควรทำคือแช่ลูกเกดก่อน
เลยครับ
พอเสร็จแล้ว
เราก็เตรียมส่วนผสมไว้
โดยนำไปใส่อ่างผสม พักไว้ก่อน
จากนั้น
เราจะเริ่มร่อนส่วนผสมของเราครับ
เริ่มจากน้ำตาลไอซิ่งก่อนเลย
น้ำตาลไอซิ่งคือ
ส่วนผสมที่เราจะใส่ไปเป็นตัวแรก
เพื่อทำให้เข้ากันกับเนย
ต่อไปผมจะร่อนแป้ง
ผมจะร่อนนมผงรวมไปด้วยเลย
เหมือนเดิม
กดลงเบา ๆ ให้ผ่านตะแกรง
ผงฟู
ใส่ตามลงไป
แบบนี้ก็โอเคแล้วครับ
เราจะเริ่มจาก
นำไขมันสองชนิด
อันนี้คือเนยขาว
และอันนี้คือเนยสด
เนื่องจากไขมันสองชนิดนี้มีลักษณะ
ต่างกัน
เราจึงต้องผสมให้เข้ากันก่อน
เริ่มจากใช้ความเร็วต่ำ
เพื่อให้มันเริ่มผสมกันเล็กน้อย
จากนั้น

เปิดความเร็วระดับกลาง
หยุดเครื่องก่อน
เปิดอีกครั้งที่ความเร็วกลาง
เมื่อส่วนผสมทั้งสองเข้ากันดีแล้ว
เราจะใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไป
และตีให้เป็นเนื้อเดียวกันกับเนย
เหมือนเดิมครับ
เมื่อเราใส่ส่วนผสมที่เป็นผงลงไป
ให้กลับมาใช้ความเร็วต่ำอีกครั้ง
ตอนนี้น้ำตาลไอซิ่ง
เริ่มผสมเป็นเนื้อเดียวกันกับเนย
แล้ว
ตอนนี้ปรับความเร็วเป็นระดับกลาง
อีกครั้ง
เราจะตีจนกว่าส่วนผสมจะเริ่มเป็นสี
ขาวเล็กน้อย
ตอนนี้น้ำตาลไอซิ่ง
และเนย
ตีผสมเป็นเนื้อเดียวกันจนขาวขึ้น
แล้ว
จากนั้นให้เราใส่ไข่ทีละชนิด
แบ่งใส่อย่างน้อย 3 ครั้ง
จะแบ่งมากกว่านี้ก็ได้
ถ้าเวลามีพ
ทุกครั้งก่อนจะใส่ไข่ลงไป
ต้องเขี่ยให้แน่ใจก่อนว่าไข่ที่เทลง
รอบที่แล้ว
ผสมเข้ากันเรียบร้อยแล้ว
ถึงจะใส่ไข่เพิ่มลงไปได้
ตอนนี้ไข่กับเนยก็ผสมเข้ากัน
เรียบร้อยแล้ว

ต่อไปเราจะหยุดเครื่องก่อน แล้วใส่ลูกเกด กับข้าวโอ๊ตลงไป จากนั้นตามด้วยส่วนผสมแห้ง เหมือนเดิมครบ เริ่มต้มน้ำให้ใช้ ความเร็วต่ำ เหตุผลที่เราต้องใส่ลูกเกดกับข้าว โอ๊ต ก่อนใส่ส่วนผสมแป้ง เพราะว่า สองอย่างนี้ดูดน้ำได้เยอะกว่า จากนั้นเราจะใส่ส่วนผสมสุดท้าย ก็คือแป้ง ใช้ความเร็วต่ำเหมือนเดิม ตอนใส่แป้งต้องระวังเป็นพิเศษ อย่าตีแรงหรือนานเกินไป จะทำให้แป้งเกิดความยืดหยุ่นจากกลูเตน เราจะผสมแค่พอให้ มองไม่เห็นผลแป้งเหลือ ไม่เห็นผงแป้งแล้วก็พอ จากนั้นปิดเครื่อง อย่าลืมนะว่าแป้งที่ติดอยู่บนหัวตี ต้องปาดลงมาให้หมดด้วย อย่าให้ส่วนผสมเสียเปล่า ตอนนี้แป้งคุกกี้ของเราเสร็จ เรียบร้อยแล้ว คุกกี้ชนิดนี้ แต่ละชิ้นต้องมีน้ำหนัก 12 กรัม เพราะฉะนั้นเราจะวางตัวข้างไว้ข้างล่าง

ทุกครั้งที่เราบีบแป้งออกมา นอกจากจะต้องดูขนาดแล้ว ยังต้องเช็คน้ำหนักด้วย เดี่ยวจะเริ่มบีบชิ้นแรกให้ดู ระหว่างที่บีบเราต้องดูตราข้างด้วย ว่าน้ำหนักไปถึงไหนแล้ว พอบีบชิ้นแรกเสร็จ เราก็จะเริ่มกะน้ำหนักและขนาดได้ง่าย ชิ้น ก่อนที่คุกกี้จะขยายตอนอบ ขนาดจะอยู่ที่ประมาณ 3.5 ซม. เมื่ออบเสร็จ คุกกี้จะขยายใหญ่ขึ้น หลังจากที่ได้ชิ้นแรกเป็นมาตรฐาน แล้ว ต่อไปก็แค่บีบให้ชิ้นที่เหลือเท่า กัน ตอนบีบแป้งออกมา ถ้าชิ้นไหนมีน้ำหนักน้อยเกินไป ให้บีบแป้งเพิ่มลงไป บนก้อนแป้งเดิมเลยได้เลย อย่ายัดลงกับบีบชิ้นสูงแล้วบีบใหม่ เพราะมันจะบิดเบี้ยว แบบนี้ พออบออกมาแล้วมันจะไม่กลม เราก็บีบต่อไปเรื่อยๆ อย่าลืมนะระยะห่างซ้ายขวาด้วย ตอนที่บีบแป้ง ไม่จำเป็นต้องกดตาชั่งให้รู้ชัดทุกครั้ง แต่ต้องจำไว้ว่า น้ำหนักควรเป็นจำนวนเท่าของ 12 กรัม อย่าสับสนน้ำหนัก หลังจากเราบีบครบแล้ว ชิ้นตอนต่อไปก็คือการจุ่มรูปทรง ถ้าชิ้นไหนสูงเกินไป ให้เอานิ้วแตะหน้า แล้วกดลงเบาๆ อย่างที่บอกไว้ก่อนหน้านี้

ขนาดควรอยู่ที่ประมาณ 3.5 ซม. ถ้าชิ้นไหนเล็กเกินไป ก็ให้กดให้มันกว้างประมาณ 3.5 ซม. เมื่อจุ่มรูปทรงเสร็จแล้ว ก็นำเข้าเตาอบได้เลย ตอนนี้เราจะนำคุกกี้ เข้าเตาอบ อุณหภูมิที่ใช้คือไฟบน 190 ไฟล่าง 140 องศา ตั้งเวลาไว้ที่ 10 นาที เมื่อครบ 10 นาทีเราจะหมุนถาดกลับ ด้าน แล้วสังเกตดูสีของคุกกี้ อีกครั้ง เมื่อดูความสุกของขนม ต้องดูตามลักษณะของเตาอบด้วย บางครั้ง ส่วนด้านหน้าของเตาอบจะอ่อนกว่าด้านหลัง เราก็ต้องหมุนถาด เพื่อให้สีของคุกกี้ด้านหน้าและ ด้านหลังเท่ากัน คุกกี้ลูกเกดข้าวโอ๊ตของเราเสร็จ แล้ว การอบคุกกี้ชนิดนี้ต้องระวังเป็นพิเศษ ตรงกลางคุกกี้จะนูนสูง ส่วนขอบๆ จะแบนเตี้ยกว่า ดังนั้นเวลาที่ขอบเริ่มมีสีแล้ว เราสามารถนำถาดอบอีกใบ มาวางรองไว้ใต้ถาดอบคุกกี้ในเตา ยกกระดานการอบคุกกี้ หลีกเลียงไม่ให้ไฟล่าง ทำฐานคุกกี้ใหม่ ตรงกลางของคุกกี้ต้องมีสีเหลืองทอง ห้ามมีสีขาว เพราะถ้ายังขาวอยู่ แปลว่าตรงกลางยังอบไม่สุก ขอให้ทุกคนฝึกฝนบ่อยๆ นะครับ





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

คุกกี้ปรงรส



เป็นแบบพื้นฐานของคุกกี้รสเค็ม
ใช้ต้นหอมซอยและผงชีส
มาช่วยเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น
สามารถปรับเปลี่ยนให้ได้รสชาติที่หลากหลาย
ส่วนตัวครับ ผมक्रमิครับ
วันนี้เราจะมาเรียนรู้วิธีทำ
คุกกี้ปรงรสครับ
จุดสำคัญอยู่ที่การหมักแป้ง
และขั้นตอนการคลึงรีดแป้งให้บาง
รายละเอียดเล็กๆ เหล่านี้
จะส่งผลต่อความกรอบของคุกกี้ในตอน
ท้าย
ส่วนผสมที่เราต้องใช้มีดังนี้ครับ
วันนี้เราจะสาธิต
แป้งโดว์ 1.4 กิโลกรัม ทำได้ 130
ชิ้น
แต่วันนี้จะใช้ปริมาณหนึ่งถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
อย่างแรกเราจะเห็นว่ามีส่วนผสมจำนวนมาก
เราจะมาทำให้มันง่ายขึ้นก่อนครับ
แป้งเค้ก
กับแป้งเอนกประสงค์
นำมา ร่อนรวมกัน
ใช้มือช่วยกดเบาๆ
เมื่อเรา ร่อนเสร็จแล้ว
เติมยีสต์ลงไป
และนี่คือผงฟู
เราจะใส่ลงไปเล็กน้อย

เพื่อให้ตอนที่เรานวดแป้ง
ส่วนผสมจะละลายและกระจายได้ดี
ทำให้ส่วนผสมทั้งหมด
ผสมเข้ากันได้ง่ายขึ้นครับ
ต่อไปเป็นน้ำตาลกับเกลือครับ
สามารถใส่รวมกันได้เลย
ขั้นแรกเราจะนำแป้งเอนกประสงค์
และแป้งเค้กที่เรา ร่อนรวมไว้
ใส่ลงในโถผสม
หลังจากนั้นเราใส่
เนยขาวสำหรับอบ
อันนี้คือน้ำตาลและเกลือ
ผงชีส
และนี่คือส่วนที่เราผสมไว้เมื่อครู่
ผงฟูกับน้ำ
ยีสต์
เมื่ออย่างนี้ของแห้งอยู่ในโถผสม
เราจะเริ่มผสมด้วยความเร็วต่ำก่อน
เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นส่วนผสมฟุ้ง
กระจาย
ส่วนผสมที่เรายังไม่ได้นำใส่
ก็จะมีต้นหอมซอย
ซึ่งจะใส่หลังจากผสมแป้งเสร็จแล้ว
เท่านั้น
ในขั้นตอนนี้
จะใช้เวลาตีผสมประมาณ 1 ถึง 2 นาที
ส่วนผสมจะเข้ากันพอดี
ตอนนี้เราหยุดเครื่องก่อน
แล้วเปลี่ยนเป็นความเร็วกลาง
ในขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ
3 ถึง 5 นาที

ลองสังเกตเนื้อแป้งของเรา
เริ่มจับตัวกันเป็นก้อนแล้ว
จากนั้น
เราหยุดเครื่องอีกครั้ง
แล้วใส่ต้นหอมซอยลงไป
เหมือนเดิมครับ
เมื่อใส่ส่วนผสมที่เป็นของแห้ง
เราจะใช้ความเร็วต่ำก่อน
เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันก่อน
แล้วค่อยเปลี่ยนเป็นความเร็วกลาง
ตีผสมต่อไปเรื่อย ๆ
หลังจากผสมไปได้ประมาณ 3 นาที
แป้งจะเริ่มรวมตัวกันเป็นก้อน
เราจะผสมแป้งกับต้นหอมซอย
คนให้เข้ากัน
แป้งจะจับตัวกันเป็นก้อนมากขึ้น
เรื่อย ๆ
ถึงตอนนี้
ก็ใกล้จะเสร็จแล้ว
เมื่อเราผสมแป้งเสร็จ
แป้งที่ได้จะมีลักษณะแบบนี้
เนื้อจะค่อนข้างแห้งเล็กน้อย
จากนั้น
เราจะนำแป้งไปใส่ในถุงพลาสติก
สำหรับจิตหยัข้อสอบข้อนี้
ต้องหมักแป้งนานถึง 90 นาที
ดังนั้นต้องทำเครื่องหมายไว้ด้วย
เพื่อให้กรรมการผู้คุมสอบ
ได้ทราบว่าแป้งของเราก่อนหน้านี้
เริ่มหมักไว้ตั้งแต่กี่โมง
ของเราเริ่มตอน 9 โมง 51 นาที



ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

หมักแป้ง 1 ชั่วโมงครึ่ง
ก็จะเป็นเวลา 11 โมง 21 นาที
นอกจากจะให้กรรมการดูแล้ว
ยังเอาไว้เตือนตัวเองด้วย
เมื่อถึงเวลา
เราก็สามารถเริ่มทำแป้งต่อได้
อันนี้คือแป้งที่เราพักไว้ครบ 90
นาทีแล้ว
ขั้นตอนนี้ต่อไป
คือการรีดแป้งให้แผ่ออก
ก่อนจะรีด
สามารถจะดัดแป้งให้เข้ารูปก่อนเล็กน้อย
แล้วกดลงนิตินึง
เพื่อให้ความหนาสม่ำเสมอ
โรยแป้งนวลเล็กน้อยก่อน
แป้งนวลที่ใช้โดยทั่วไปคือแป้ง
ขนมปัง
เราจะเซตเครื่องให้ช่องรีดใหญ่ก่อน
รีดไป 1 ครั้ง
ลดความหนาลง 1 ระดับ
การรีดครั้งแรก
เพื่อให้แป้งเรียบ
เพราะฉะนั้นเราจะรีดให้แป้ง
มีความหนาประมาณ 1 ซม. ก็พอ
จากนั้นก็พับแป้งหนึ่งครึ่ง
ตอนนี้อย่างที่เราเริ่มม้วนตัวออก
เราก็สามารถจะดัดรูปทรงครั้งแรกได้
เลย
ในการจัดทรงครั้งแรก
ให้พับสามทบ

พับเข้ามาตรงกลาง
ตอนพับเข้ามาตรงกลาง อย่าลืมจับรอย
แยกนี้
หมุน 90 องศากลับมา
แป้งจะยืดออกยาวขึ้นเรื่อยๆ
สุดท้ายจะรีดให้เหลือความหนา 0.25
ซม.
ต่อไปเราจะลองวัดดู
ใส่เครื่องวัดเข้าไป
แล้วกดเบาๆ
ดูว่าอยู่ตรงระดับ 0.25 ซม. หรือไม่
หลังจากนั้นเราจะนำแป้ง
กลับมาที่โชนทำงานของเรา
จะได้จัดการได้สะดวก
นำกลับไปโชนทำงานแล้ว
เพื่อพับแป้งครึ่งสุดท้าย
ต่อไป
หลังจากเราพับแป้งไว้ 20 นาทีแล้ว
เราจะเริ่มขั้นตอนนี้ใช้พิมพ์กดแป้ง
ขนาดของพิมพ์กด สนามสอบจะเป็นผู้
จัดเตรียม
ขนาด 3x3 เซนติเมตร
กดลงไปแบบนี้
พอเรากดขึ้นที่ส้อม
พยายามให้มันอยู่ใกล้กับขั้นนี้ด้าน
บน
แต่อย่าทับใกล้เส้นเดิมจนเกินไป
เพราะจะทำให้ขอบของแป้งเหลือน้อย
จากนั้นเราก็แค่ทำแบบเดิมไปเรื่อยๆ
กดพิมพ์ลงไป
ทำงานหมดก็เรียบร้อยแล้ว
ทุกคนต้องจำไว้ว่า
โจทย์ที่คุณจะได้ในเวลานี้
หากแป้งมีน้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม
คุณต้องกดให้ได้ 130 ชิ้น
ถ้าจำนวนสุดท้ายไม่ครบ
จะถือว่าสอบไม่ผ่าน
หลังจากที่กดพิมพ์เสร็จแล้ว

ตอนนี้เราได้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่
ไฟบน 200 ไฟล่าง 200 องศา
เวลาที่ใช้ในการอบ
เราตั้งไว้ก่อนที่ 6 นาที
เพราะขนมชิ้นนี้มีขนาดเล็กมาก
จึงต้องใช้เวลาอบที่สั้นลงเล็กน้อย
แล้วค่อยสังเกตดูการเปลี่ยนสี
ตอนนี้ครบเวลาแล้ว
เราจะหมุนถาดขนม
กลับด้านถาด
เราจะอบต่ออีก 2 นาที
คอยสังเกตการอบขนมอีกครั้ง
ถ้ายังไม่พอ
เราค่อยเพิ่มเวลาอีกก็ได้
คุณก็ตรวจสอบเสร็จเรียบร้อยแล้ว
สิ่งสำคัญที่ต้องระวังสำหรับคุณก็
ปรุงรสคือ
เวลาการอบของขนมสั้นมาก
ดังนั้น
เพียงพริบตาเดียว
ขนมก็อบเสร็จแล้ว
ดังนั้น สิ่งที่ต้องใส่ใจเป็นพิเศษ
คือ
คุณแต่ละชิ้นมีการฟุ้งตัวเท่ากัน
หรือไม่
โปรดฝึกฝนเยอะๆ
ตอนที่กดพิมพ์
ต้องใส่ใจและระมัดระวังเป็นพิเศษ
หวังว่าเวลานี้ จากคำอธิบายของผม
จะทำให้ทุกคนทำคุณก็ปรุงรสแสนอร่อย
ได้
อย่าลืมฝึกฝนให้มากเข้าไว้
ชำนาญเมื่อไหร่ ก็จะเก่งเหมือนนั้น
เชื่อว่าทุกคนจะเข้าใจ
และจับเทคนิคของขนมชิ้นนี้ได้
อย่างรวดเร็ว





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

มารีปีสิกิตรสนม



เป็นบิสกิตทรงกลมแบบดั้งเดิม
การคุมแรงกดของพิมพ์
เป็นกฎเกณฑ์สำคัญในการพิชิตข้อสอบ
นี้
สวัสดีครับ ผมक्रमิก
ว่าวันนี้เราจะมาสอนทำ
มารีปีสิกิตรสนม
โจทย์ข้อสอบนี้
ต้องใช้เครื่องรีดแป้ง
กับพิมพ์บิสกิตให้คล้อง
โดยเฉพาะสภาพของแป้งโดว์และแผ่น
แป้ง
ต้องควบคุมได้ อย่างแม่นยำ
ถึงจะสามารถสอบผ่านในหัวข้อนี้ได้
วัตถุดิบที่ต้องใช้มีดังนี้
วันนี้เราจะทำแป้งโดว์ 1.2 กิโลกรัม
จะได้มารีปีสิกิต 60 ชิ้น
วันนี้เราจะใช้ปริมาณ 1 ถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
เราจะมาทำส่วนผสมเข้าใจง่ายก่อน
นำแป้งอเนกประสงค์กับแป้งเค้ก
มาร่อนรวมกัน หมุนเบาๆ
ก็จะร่อนได้ง่าย
วางพักไว้ข้างๆ
ต่อไปเราจะนำน้ำ
ใส่ลงในสองส่วน
ส่วนหนึ่งคือเบกกิ้งโซดา
อีกส่วนหนึ่งคือเบกกิ้งแอมโมเนีย
ส่วนผสมสองอย่างนี้ต้องละลายให้ดี
ใส่น้ำละลายเบกกิ้งแอมโมเนีย
ตัวนี้ จะช่วยให้คุกกี้ของเราขึ้นฟู

มากขึ้น
ถัดมาคือเบกกิ้งโซดา
จากนั้นเอาเกลือ
ใส่รวมกับน้ำตาลไว้เลย
แล้วก็เอาผงวานิลลา
กับนมผงใส่รวมกันไว้
เริ่มแรก
ใส่แป้งที่เราร่อนแล้วลงไปก่อน
จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมด
ใส่ตามลงไป
นี่คือนมผง
น้ำตาลกับเกลือ
เนย
ตามด้วยน้ำเชื่อมไซรัป
ใช้พายปาดให้สะอาด
เบกกิ้งโซดา
คนชกหน้อยก่อนเทนะ
แล้วก็ตามด้วยเบกกิ้งแอมโมเนีย
คนชกหน้อย
แล้วเทลงไปเหมือนกัน
เหมือนเดิมนะครับ
เราจะใช้หัวตะขอในการตี
ส่วนผสมแห้ง
ใช้เวลาตีประมาณ 2 นาที
แป้งก็จะเริ่มหายไปแล้ว
เราจะเห็นว่า
แป้งที่อยู่ด้านบน
จะเริ่มค่อยๆหายไปละ
พอถึงจุดนี้ให้หยุดเครื่องก่อน
ปรับเป็นความเร็วกลาง
เราปรับเป็นความเร็วกลาง

ขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ
5 ถึง 8 นาที
ขึ้นอยู่กับว่าส่วนผสมเข้ากันดีแค่ไหน
ไหน
พอแป้งของเรา
เริ่มเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว
ก็ไม่ต้องตีต่อนานเกินไป
เรามาดูตัวแป้งกัน
ปิดเครื่องก่อน
แล้วก็เช็คว่า
ยังม่ก่อนแป้งหรือไม่
คุกกี้ขึ้นดีนี้
ต้องพักแป้ง
ประมาณ 30 นาที
ดังนั้นเหมือนเดิมครับ
นำแป้งใส่ถุงพลาสติกไว้
เพื่อพักแป้ง
แล้วเราก็เขี่ยน้ำบนถาด
ระยะเวลาที่เราพักแป้ง
สำหรับคุกกี้ตัวนี้
เวลาพักแป้งคือ 30 นาที
แบบนี้เราก็จะรู้ว่า
เราออกพักคุกกี้ขึ้น
จะเริ่มทำได้อีกตอนที่ไม่
แป้งนี้เราพักไว้ครบ 30 นาทีแล้ว
เดี๋ยวเราจะรีดแป้งกัน
จัดทรงแป้งให้เรียบร้อยนิตหนึ่ง
แล้วก็โรยแป้งนวลเล็กน้อย
มารีปีสิกิตรสนม
แป้งจะแตกง่ายหน่อย
เพราะเนื้อแป้งไม่ค่อยมีความยืดหยุ่น

เวลารีดแป้ง
ต้องระวังมือหน่อย
เรีมรีดได้เลย
ตั้งช่องรีดให้กว้างหน่อยไว้ก่อน
รีดให้แบนลงทีละระดับไปเรื่อย ๆ
ค่อย ๆ รีดต่อไป
เป้าหมายคือ
รีดให้ผิวแป้งเรียบเนียน
เราก็จะรีดให้ยาวออกไปอีกหน่อย
ต่อไปเราจะพับแป้งครึ่งแรก
พับเข้าหากกลางหนึ่งรอบ
พับแบบนี้เข้ามามา
แบบนี้เรียกว่าพับสามทบ
แป้งแต่ละก้อน
ต้องพับสามทบอย่างน้อย 3 รอบ
ถึงจะได้แป้ง
ตามขนาดตามที่เรากำลังต้องการ
และจะทำให้แป้ง
ดูเรียบเนียนขึ้นด้วย
รีดครั้งสุดท้าย
ผิวแป้งเรียบดีแล้ว
มาวัดความหนาหน้าก่อน
อยู่ที่ประมาณ 0.25 ซม.
แบบนี้ก็ถือว่าได้ความหนาตามที่
ต้องการแล้ว
ต่อไปเราจะย้ายกลับไปที่
โซนโดะทำงานของเรา
เพราะแป้งมารีบิสกิตรสสม
ค่อนข้างเปรี้ยวบาง
ต้องระมัดระวังนิดนึง

พักแป้งไว้ 20 นาทีแล้ว
เดี๋ยวมารีดด้วยพิมพ์กัน
ก่อนอื่นก็เอาถุงพลาสติกออกก่อน
พิมพ์แบบนี้ทางสนามสอบจะมีให้
เหมือนเดิมครับ
วิธีตัดก็กดลงไปตรง ๆ จากด้านบน
พยายามให้ตัวเราอยู่ขนานกับแป้งให้
มากที่สุด
ถ้ามีรอยแตกด้านบน
ก็พยายามเลี้ยงอย่าไปตัดตรงนั้น
อย่าให้คุกกี้ของเรา
มีรอยตำหนิ
ใช้แรงกดให้แน่น
ใช้นิ้วน้ำหนักตัวช่วยกดก็ได้
แบบนี้เราก็จะได้คุกกี้ขึ้นรูปแล้ว
ถาดอบที่มีรูแบบนี้
ทางสนามสอบก็จะมีให้
เราก็กดพิมพ์ต่อไปเรื่อย ๆ
ตอนยกพิมพ์ออก
ต้องระวังมาก ๆ
อย่าให้รูปคุกกี้เสียทรง
คุกกี้ขึ้นดินนี้
จะขยายตัวอีกนิดหน่อยตอนอบ
แต่จะไม่ใหญ่มาก
ระยะห่างระหว่างชิ้น
ให้พอเหมาะ
เอาให้ชิดขึ้นนิดก็ได้
แล้วก็ตัดต่อไปเรื่อย ๆ แบบนี้เลย
ต้องจำให้ด้
ว่าโจทย์ที่เราได้
แป้งหนักเท่าไร
ถ้าเราได้แป้ง 1.2 กิโลกรัม
ก็ต้องตัดให้ได้ 60 ชิ้น
พอตัดครบแล้ว
ก็เอาเข้าอบได้เลย
ตอนนี้เราเซตเตาไว้
ไฟบน 200 ไฟล่าง 200 องศา
เวลาอบที่ใช้

เราจะตั้งไว้ก่อนที่ 6 นาที
พอครบ 6 นาที
ค่อยดูว่าสีคุกกี้เป็นยังไง
ถ้ายังไม่พอ ก็ค่อยเพิ่มเวลาอีกหน่อย
คุกกี้ของเราได้เวลาแล้ว
มาดูสีกันหน่อย
สีเกือบได้แล้ว
แปลว่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ตอนแรกก็
ถือว่าโอเค
แค่อบต่ออีกแป๊บให้สีเข้มขึ้นอีก
นิด
ตอนนี้เราอาจเลือก
ปิดไฟบนล่าง แล้วอบแบบอบอุณหภูมิต่ำ
ก็ได้
มารีบิสกิตรสสมของเราอบเสร็จ
เรียบร้อยแล้ว
ตอนอบคุกกี้ขึ้นดินนี้ต้องระวังเป็นพิเศษ
สีของคุกกี้ต้องสม่ำเสมอทั้งด้านบน
และล่าง
แล้วก็อย่าลืมระวัง
เรื่องเวลาพักแป้ง
ถ้าพักแป้งไม่พอ
คุกกี้จะเสียทรงเป็นรูปวงรีง่ายมาก
ท้ายนี้ขอเตือนเพื่อน ๆ ว่า
ตอนกดคุกกี้
พิมพ์ต้องตั้งฉากกับแผ่นแป้ง
แบบนี้คุกกี้ที่อบออกมา
จะไม่หดตัว
อย่าลืมฝึกทำบ่อย ๆ นะครับ





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

แครกเกอร์



เชื่อว่าทุกคนน่าจะคุ้นเคยกับแครกเกอร์อยู่แล้ว
การควบคุมอุณหภูมิการอบนั้น
คือกฎเกณฑ์สำคัญที่จะทำได้ความ
กรอบ
ทุกคนต้องฝึกบ่อย ๆ นะครับ
ส่วนตัวครับ ผมครูมิก
วันนี้เราจะมาเรียนทำแครกเกอร์กัน
ครับ
พื้นฐานของการทำแครกเกอร์
คือการใช้เครื่องรีดแป้ง
และการควบคุมการหมักของแป้ง
ซึ่งแต่ละขั้นตอนสำคัญมาก
ส่วนผสมที่เราต้องใช้มีดังนี้
วันนี้เราจะทำแป้งทั้งหมด
1.2 กิโลกรัม
จะได้แครกเกอร์มากกว่า 70 ชิ้น
เราจะใช้ปริมาณ 1 ถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
เริ่มแรก
นำแป้งอเนกประสงค์กับแป้งเค้ก
มาร่อนด้วยกันก่อน
ตอนร่อนแป้ง
แค่ใช้มือช่วย
ตบขอบตะแกรงเบา ๆ
ถ้ามีแป้งติดตะแกรงด้านบน
ก็ใช้มือกดลงเบา ๆ
จากนั้นเอาหน้า
ใส่ผสมกับผงฟู
และยีสต์
มาคนให้เข้ากัน

แล้วใส่น้ำตาลกับเกลือลงไปด้วยกัน
ตอนนี้ส่วนผสมก็เหลือแค่ 5 อย่าง
เริ่มจากใส่แป้ง
นี่คือแป้งที่เราเตรียมไว้
ใส่ลงไปก่อน
ตอนใส่แป้งต้องระวัง
อย่าเทจากที่สูงเกินไป
ไม่เช่นนั้นแป้งจะฟู
ต่อไป
ใส่น้ำตาลกับเกลือลงไป
ตามด้วยเนย
แล้วก็ผงฟู
ต่อไปคือยีสต์ครับ
ตอนเทลงไป
ให้คนเบา ๆ ก่อน
จากนั้น
เราจะใช้หัวตีแบบตะขอ
ถ้ามีแค่ส่วนผสมแห้ง
เราจะเริ่มจากความเร็วดำก่อน
ร่อนแป้ง
ผสมกับน้ำไปพอสมควร
ไม่เห็นผงแป้งแห้ง ๆ แล้ว
ค่อยปรับเป็นความเร็วกลาง
ทุกครั้งก่อนเปลี่ยนความเร็ว
ต้องกดปิดเครื่องก่อนเสมอ
พอเครื่องหยุดสนิท
ค่อยเปลี่ยนไปใช้ความเร็วกลาง
เริ่มตีที่ความเร็วกลางได้เลยครับ
เราจะตีแป้งประมาณ
6 ถึง 8 นาที
แต่ต้องคอยสังเกต

เนื้อแป้งด้วยนะ
ถ้าไม่เมิดแป้งให้เห็นแล้ว
แบบนี้ก็ถือว่าใช้ได้
แป้งดูเนียนขึ้นนิดนึง
ลองดูหน่อยว่า
ข้างในยังมีแป้งหรือเมิด ๆ อยู่ไหม
ถ้าไม่เมิดแป้งแบบนี้
แปลว่าแป้งเราได้ที่แล้ว
กดเบา ๆ
ให้แป้งรวมตัวกัน
ต่อไป
ก็นำแป้งที่ใส่ลงในถุงพลาสติกเลย
แครกเกอร์ต้องพักแป้งประมาณ 90
นาที
เขี่ยเวลาบนถาดไว้ด้วย
จะได้รู้ว่าแป้งก้อนนี้
ต้องพักแป้งถึงกี่โมง
ถึงจะเริ่มทำขั้นตอนต่อไปได้
ตอนนี้แป้งของเรา
หมักครบ 90 นาทีแล้ว
เราก็เริ่มทำขั้นตอนรีดแป้งได้เลย
แครกเกอร์ตอนตีแป้งได้ที่ตอนแรก
แป้งจะค่อนข้างแห้งหน่อย
เหมือนเดิมครับ หากแห้งเกินไป
เราก็เติมแป้งเพิ่มหน่อยได้
ถ้าไม่แห้งก็รีดแป้งต่อได้เลย
เหมือนเดิมครับ
ตั้งช่องรีดให้กว้างที่สุดไว้ก่อน
ใส่แป้งเข้าไปช้า ๆ
รีดให้แบนลงทีละระดับไปเรื่อย ๆ
เราจะรีดจนกว่าจะได้

แป้งหนาประมาณ 0.5 ซม.
ก็ทำการพอบสามทบ
แล้วก็หมุนแป้ง
และทำต่อไปเรื่อย ๆ
เหมือนเดิมคือ พอบสามทบอย่างน้อย 3
ครั้ง
หลังทำครบแล้ว
ก็วัดความหนาแป้งอีกที
ถ้าได้ประมาณ 0.25 ซม. ก็โอเค
นำเอาแป้ง
ย้วยกลับมาวางที่โต๊ะทำงาน
พอบแป้งต่ออีก 20 นาทีเสร็จแล้ว
ก็เริ่มกดแป้งด้วยพิมพ์
ใช้พิมพ์ที่สนามสอบให้มา
พิมพ์เป็นทรงสี่เหลี่ยม
ตอนกดพิมพ์
ต้องใช้แรงจากทั้งตัวกดลงไปเลย
เพราะแป้งแบบนี้ ถ้ากดไม่ดีจะขาด
ยาก
และเสียทรงง่าย
ถ้าออกมาแล้วเสียทรง
ก็อย่าเอามาใช้
กดอันใหม่แทน
ระยะระหว่างระหว่างกดพิมพ์แต่ละ
ชิ้น
กดให้ชิดที่สุดเท่าที่จะทำได้
อย่าให้เสียเปล่าเลยอะ
เวลากดแป้ง
ต้องจำให้ติด
ว่าโจทย์ที่เราได้ แป้งหนากเท่าไร

หากได้แป้ง 1.2 กิโลกรัม
ต้องกดได้ 70 ชิ้น
1.3 กิโลกรัมต้องกดได้ 80 ชิ้น
1.4 กิโลกรัมต้องกดได้ 90 ชิ้น
ดังนั้นต้องจำให้แม่น
ว่าแป้งของคุณหนากเท่าไร
และกดจำนวนชิ้นให้ถูกต้อง
ถ้าดูด้วยตาเปล่าแล้วรู้สึกว้าว
แป้งที่กดออกมาดูแล้วเสียทรง
อันนั้นอย่าใช้
เพราะแป้งที่เหลือเราต้องส่งคืน
แป้งที่กดเสีย
จะนับเป็นแป้งเหลือด้วย
จากนั้นเราก็เริ่มอบได้เลย
ตอนนี้เราเซตเตาไว้
ไฟบน 200 ไฟล่าง 200 องศา
เราจะตั้งไว้ก่อนที่ 8 นาที
ต้องระวังมาก ๆ
ตอนอบถาดแรก
เพราะตอนเซตไฟเตาอบที่ใช้ในสนามสอบ
แต่ละเครื่องอาจร้อนไม่เท่ากัน
เราจึงตั้งไว้ 200 องศาทั้งบนล่าง
เป็นเวลา 8 นาที
แล้วดูสีของขนมเอา ค่อยปรับ
อุณหภูมิ
ถ้าสีอ่อนไป
เราก็ปรับเพิ่ม
ทีละ 10 องศา
ถ้าสีเข้มไป
ก็ลดลง
ดังนั้นตอนเริ่ม
เราจึงเซตเวลาไว้ที่ 8 นาที
จากนั้นก็ดูสีของคุกกี้
แล้วค่อยปรับอุณหภูมิอบอีกที
แครกเกอร์อบเสร็จแล้วครบ
ตอนอบแครกเกอร์
ต้องระวังเรื่องสีขนมเป็นพิเศษ
เพราะว่าเตาอบแต่ละเครื่อง

อุณหภูมิไม่เท่ากัน
เวลาฝึกรอบ ต้องสังเกตว่า
เตาอบแต่ละเครื่อง
เตาบางเครื่องอบแล้วสีเข้มเกิน
หรือสีอ่อนเกิน
แล้วค่อยปรับตามเครื่องเลยครบ
อีกเรื่องสำคัญของแครกเกอร์
ที่ต้องระวังคือตอนอบ
ถ้าตรงกลางมันพองขึ้นมา
ต้องใช้ถาดเหล็กทับไว้
ให้มันแบนลง
ไม่เช่นนั้นจะอบขนมเสียนะครับ
เคล็ดลับในการทำแครกเกอร์ก็คือ
การควบคุมอุณหภูมิในการอบ
แครกเกอร์ที่ดี
หน้าผิวไม่ควรมีฟองอากาศ
รสสัมผัสต้องกรอบ แต่ไม่แข็ง
กัดแล้วต้องรู้สึกถึงชิ้นของเนื้อมัน
คุกกี้ที่ชัดเจน





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

คุกกี้มะพร้าว



คุกกี้มะพร้าวหอมฟุ้งน่าทาน
วัตถุดิบและขั้นตอนทำไม่ซับซ้อน
โดยมะพร้าวป่นจะเป็นหัวใจสำคัญ
เพียงแค่จับเคล็ดลับได้
ก็ทำคุกกี้ได้ไม่ยาก
ส่วนดีครับ ผมक्रमิก
วันนี้เราจะมาเรียนทำคุกกี้มะพร้าว
กันครับ
คุกกี้มะพร้าว
จุดสำคัญในโจทย์นี้คืออัตราส่วน
มะพร้าวป่น
เพราะน้ำหนักของแป้งที่ต่างกัน
จะต้องใช้ปริมาณมะพร้าวป่นที่ต่าง
กัน
ดังนั้นในโจทย์นี้ทุกคนต้องใส่ใจ
ปริมาณมะพร้าวป่นที่ใช้
ส่วนผสมที่เราต้องใช้มีดังนี้
วันนี้เราจะทำคุกกี้จากแป้งหนัก 1.2
กิโลกรัม
ซึ่งจะได้คุกกี้มะพร้าวไม่น้อยกว่า
60 ชิ้น
เราจะใช้ปริมาณ 1 ถาด
มาสาธิตให้ทุกคนดู
ขั้นแรกเราจะมาร่อนแป้งกัน
โดยเฉพาะแป้งเค้กที่เราจะใช้
จับตัวเป็นก้อนง่ายที่สุดเลยครับ
เพราะฉะนั้นเวลาทำเบเกอรี่
ถ้าเห็นว่าแป้งเค้กอยู่ในสูตร
ต้องร่อนก่อนใช้งานทุกครั้ง
ต่อไปคือแป้งอเนกประสงค์
ก็ต้องร่อนด้วยเหมือนกัน

จากนั้น
จะมีส่วนผสม 2 อย่างที่ต้องละลายนํ้า
ก่อน
ก็คือ
อย่างแรกคือเบกกิ้งแอมโมเนีย
เติมนํ้าแล้วคนให้ละลาย
อีกอย่างหนึ่งก็คือเบกกิ้งโซดา
ถ้าเบกกิ้งโซดา
ไม่คนให้ละลายก่อนใช้
ตอนทำแป้ง
จะเกิดเป็นจุดขาวๆ
ละลายยากมาก
ส่วนเบกกิ้งแอมโมเนีย
ในขนมที่เราทำ
ถือเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
ช่วยให้ขนม
มีการขึ้นฟูเล็กน้อย
ต่อไปเราใส่เกลือ
และน้ำตาลรวมกัน
เรามาเริ่มจากใส่
ส่วนผสมแป้งที่ร่อนแล้วลงไป
ระวังอย่าเทสูงเกินไป
เดี๋ยวแป้งจะฟุ้งกระจาย
จากนั้นใส่ส่วนผสมแห้ง
คือน้ำตาลและเกลือ
ต่อด้วยเนย
เบกกิ้งโซดา
อันนี้เบกกิ้งโซดาที่ละลายนํ้าไว้
แล้ว
สุดท้าย
ใส่เบกกิ้งแอมโมเนีย

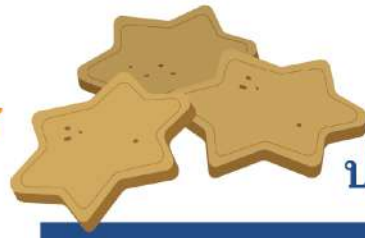
เหมือนเดิมครับ
คนให้เข้ากันนิดนึง
นอกจากมะพร้าวป่น
ที่เราจะยังไม่ใส่
ให้นํ้าส่วนผสมอื่น ๆ ทั้งหมดใส่ลงไป
ก่อน
เหมือนเดิมครับ แป้งสูตรนี้
ใช้หัวตะขอในการตี
เริ่มตีด้วยความเร็วต่ำขั้นตอนนี้
ใช้เวลา
ประมาณ 2-3 นาที
ตอนนี้เราจะมองไม่เห็น
ส่วนผสมผงแป้งหลงเหลืออยู่
จากนั้นปรับเป็นความเร็วปานกลาง
ตีจนแป้งเริ่มเนียนและขึ้นเงาเล็กน้อย
จากนั้นเราจึงจะนำ
มะพร้าวป่นใส่ลงไป
ในขั้นตอนนี้แป้งเป็นเนื้อ
เดียวกันดีแล้ว
เราจะหยุดเครื่อง
เพื่อตรวจดูสภาพแป้ง
ต้องไม่มีเม็ดผงหรือก้อนอยู่ภายใน
และผิวแป้งควรดูเรียบเนียน
ถึงตอนนี้อย่า
ให้ใส่มะพร้าวป่นลงไป
โดยตอนใส่ส่วนผสมแห้ง
อย่าลืมว่าต้องปรับความเร็วกลับไปต่ำ
ก่อน
ใช้ความเร็วต่ำ
ให้มะพร้าวป่นผสมเข้ากันแป้งแล้ว

เราค่อยปรับกลับไปที่ความเร็วกลาง
ขนาดจนแป้นเนี่ยน
ไม่มีเม็ดหรือก้อนให้เห็น
ก็ถือว่าใช้ได้
ตอนนี้มะพร้าวปั่น
ก็ผสมกับแป้งจนเข้ากันดีแล้ว
ปรับเป็นความเร็วปานกลาง
เหมือนเดิมครับ เราจะหยุดเครื่องก่อน
ขนาดต่อให้ แป้งเนี่ยนก็ได้แล้ว
ประมาณ 2-3 นาที
หยุดเครื่องอีกครั้ง
ตรวจดูเนื้อแป้งเนี่ยน
ตักแป้งขึ้นมาก้อนหนึ่ง
ตรวจสอบดู
ว่าไม่มีเม็ดหรือก้อนไหม
เนี่ยนเนียนหรือเปล่า
ถ้าได้ตามนี้ก็ใช้ได้แล้ว
นำแป้งออกจากโถ
แล้วนำไปใส่
ในถุงพลาสติก
ตอนนี้ ด้านบนถาด
เราจะเขียนเวลาพักแป้งลงไป
จะได้รู้ว่าแป้งก้อนนี้
ต้องพักแป้งถึงกี่โมง
ถึงจะเริ่มทำขั้นตอนต่อไปได้
ตอนนี้ แป้งของเรา
พักแป้งครบ 30 นาทีแล้ว
เราก็เริ่มทำขั้นตอนรีดแป้งได้เลย
รีดจนผิวเนียนก็พอ
โรยแป้งบาง ๆ ด้านหลัง

แล้วรีดผ่านเครื่องครั้งแรก
จากนั้น
ปรับช่องรีดทีละ 1 ระดับ
รีดจนได้ความหนาประมาณ 3 ซม.
แล้วเริ่มขั้นตอนพับสามทบ
พับสามทบครั้งที่ 1
พับเข้ามาตรงกลาง
หมุนรอยแยกให้มาอยู่ด้านข้าง
จากนั้นหมุนแป้งกลับ
ทำซ้ำขั้นตอนพับสามทบไปเรื่อย ๆ
อย่างนี้ 3 ครั้ง
ครั้งสุดท้าย
ต้องวัดความหนาให้ได้ 0.25 ซม.
0.25 เซนติเมตร
จากนั้นเราจะนำแป้งกลับ
พักแป้งให้คลายตัว 20 นาที
ก็สามารถเริ่มขั้นตอนการกดพิมพ์ได้
เมื่อพักครบ 20 นาทีแล้ว
ใช้พิมพ์กดที่ทางสนามสอบเตรียมไว้
ให้
เรามาเริ่มขั้นตอน
กดพิมพ์คุกกี้กันเลย
วางพิมพ์ลงบนแป้งในแนวตั้ง
ใช้แรงจากหัวตัวกดลงไปเลย
ทำอย่างระมัดระวัง
แบบนี้
เหมือนเดิมครับ
ถ้าแป้งติดพิมพ์
ให้โรยแป้งนวลเล็กน้อย
โดยใช้แป้งขนมปัง
จำไว้ว่าเศษแป้งจากกระยะ
ระหว่างรอยกดพิมพ์แต่ละชิ้น
อย่ากดพิมพ์ห่างกันเกินไป
อย่าให้เหลือเศษแป้งมากเกินไป
เมื่อกดพิมพ์ครบหนึ่งถาดแล้ว
ก็สามารถนำเข้วอบได้เลย
โดยตั้งอุณหภูมิเป็น
ไฟบน 200 องศา ไฟล่าง 200 องศา

เราจะตั้งไว้ก่อนที่ 8 นาที
เพราะว่าเตาอบแต่ละเครื่องไม่เหมือนกัน
เราจึงใช้การอบรอบแรกเป็นการทดสอบ
ถ้าสีด้านบนของขนม
ออกเข้มเกินไป
ให้ลดอุณหภูมิลงครึ่งละ 10 องศา
ต้องปรับตามสภาพความร้อนของเตา
สุดท้ายแล้วต้องดูตามสีของคุกกี้
ที่อบเสร็จ
คุกกี้มะพร้าวอบเสร็จแล้ว
สิ่งที่ต้องระวังคือ
ตอนวางคุกกี้บนถาดอบ
ต้องจัดระยะห่างให้สม่ำเสมอ
ห้ามมีบางช่องว่างมาก
บางช่องว่างน้อย
เพราะจะทำให้สีคุกกี้
ออกมาไม่สม่ำเสมอ
อีกข้อสำคัญคือ
ต้องพักแป้งให้คลายตัวเพียงพอ
ตอนที่ฝึกการกดพิมพ์คุกกี้
และระยะเวลาพักแป้ง
ต้องระวังและใส่ใจเป็นพิเศษ
ผ่านการเรียนรู้ในวนนี้
หวังว่าทุกคนจะเข้าใจ
และเก็บเคล็ดลับการทำคุกกี้ชนิดนี้
ได้
ขอให้ทุกคนโชคดีในการสอบครับ





ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

การคำนวณสูตร
(คุกกี้ ลีนแมว คุกกี้ เนย คุกกี้ ลูกเกด)

คุกกี้แต่ละชนิดมีรสสัมผัสและขั้นตอนการทำ
ที่ต้องใช้สูตรสัดส่วนส่วนผสมชัดเจน
ผู้เข้าสอบต้องจำสูตรและการคำนวณให้แม่น
ส่วนสูตรขนมครก
วันนี้เราจะมาแนะนำการคำนวณสูตรและเกณฑ์การให้คะแนนของ
คุกกี้ ลีนแมว
คุกกี้ เนย
และคุกกี้ ลูกเกดขาวโอ๊ต
ฝัมนี้อาจดูแค่นี้
แต่ถ้าคำนวณส่วนผสมผิด
ก็จะสอบไม่ผ่านแน่นอน
เริ่มที่คุกกี้ ลีนแมว
ข้อสอบจะมีโจทย์ให้ 3 แบบ
ใช้ปริมาณแป้งแตกต่างกัน
คือ 750 กรัม
800 กรัม
และ 850 กรัม
ถ้าเราจับได้สูตรที่ใช้แป้ง 750 กรัม
ให้เอาค่าเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมทั้งหมด
มาบวกกัน
บวกกันแล้ว
ผลรวมจะเท่ากับ 372
ส่วนผสม 4 อย่างรวมกันเป็น 372
แล้วนำน้ำหนักแป้งที่รับจบลาก
ได้มาหาร

น้ำหนักก็นำ 750 มาหาร
750 นำมาหารด้วย 372
ก็จะได้ 2.02 เท่า
นำ 2.02 เท่า ไปคูณเปอร์เซ็นต์ส่วนผสม
จะได้ 202 กรัม
ถ้าวันนี้เราจับผลลากได้แป้ง 800 กรัม
ก็นำ 800 มาหารด้วย 372
จะได้ 2.15 เท่า
นำกลับมาคูณกับเปอร์เซ็นต์ส่วนผสม
แป้ง 850 กรัม
น้ำหนักมาคูณกับเปอร์เซ็นต์ส่วนผสม
จะได้ 2.28 เท่า
เหมือนเดิม เราจะนำกลับมาคูณ
เราก็จะได้ค่าน้ำหนักที่เหมาะสมกับ
สูตรนั้นๆ
สูตรคุกกี้ เนย นั้นที่
น้ำตาลไอซิ่ง เนย และแป้งเค้ก
คิดเป็น 100%
เป็นคุกกี้ที่มีไขมัน
และน้ำตาลสูง
ไข่ขาวคิดเป็น 72%
คุกกี้ 4 ชนิดนี้ใช้ไข่ขาว
จุดนี้สำคัญมาก
คะแนนของคุกกี้ ลีนแมว นั้น
จะเน้นที่รูปร่างหน้าตาเป็นหลัก
คุกกี้ในอุดมคติจะต้อง
เป็นแผ่นกลมเรียบ
ขอบต้องบางและเรียบร้อย

ถ้ามีสีทองไม่สม่ำเสมอ
ขอบไหม้เกินไป
หรือดูซีดขาวเกินไป
จะหักหักคะแนน
ส่วนเรื่องสี
แผ่นคุกกี้จะต้องมีขอบชัดเจน
และมีสีน้ำตาลทองอย่างเห็นได้ชัด
เมื่อคุกกี้เป็นตัวอย่าง
ตรงกลางจะต้องกรอบและแข็ง
ต่อไปเป็นคุกกี้ เนย
คุกกี้ เนยสูตรนี้
คำนวณจากแป้ง 1 กิโลกรัม
ใช้ตัวคูณที่เกี่ยข้องคือ
เปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมทั้งหมด
บวกกันได้ 234
ดังนั้นเราจะเอา 1000 มาคูณ
แป้ง 1 กิโลกรัมเท่ากับ 1000 หารด้วย
234
จะได้ตัวคูณประมาณ 4.27 เท่า
แล้วนำตัวคูณนี้ไปคูณกับแต่ละส่วนผสม
เช่น 4.27 คูณ 40
ก็จะได้ 171
ดังนั้นเราก็ใช้ตัวคูณนี้
คูณกับเปอร์เซ็นต์ของแต่ละส่วนผสม
จะได้ปริมาณที่ถูกต้อง
ในสูตรที่ใช้เปอร์เซ็นต์
แป้งเค้กเป็น 100% เป็นส่วนผสมหลัก
ส่วนเนยมีถึง 60%
เป็นเอกลักษณ์ของคุกกี้ เนย
น้ำตาลไอซิ่ง 40%





E-learning for new immigrants

ช่วยเพิ่มความหวาน
และความกรอบให้คุกกี้
ใช้ไข่ทั้งฟอง 32%
นี่คือจุดที่คุกกี้ขึ้นดินนี้ต่างจาก
คุกกี้ทั่วไป
ไข่เยื่อทำให้เนื้อขนมออกมาละเอียด
ขึ้น
ผงวานิลลาและเกลืออย่างละ 1%
แม้จำนวนน้อย แต่ขาดไม่ได้
ช่วยเพิ่มรสชาติและปรับสมดุลความ
หวาน
การให้คะแนนรูปลักษณะคุกกี้เนย
เน้นที่รูปร่างต้องสม่ำเสมอ
ถ้าผิวมีจุดดำเล็กๆ
หรือขนาดไม่เท่ากัน
หรือมีลายที่ไม่ชัดเจน
จะถูกหักคะแนน
สีควรเป็นสีเหลืองทองสม่ำเสมอ
ทั้งบนและล่างทั่วทั้งชิ้น
ถ้าสีด้านล่างไม่เหมือนด้านบน
สีซีดหรือไหม้เกรียม
จะส่งผลต่อคะแนน
ขนาดต้องพอดีสม่ำเสมอ
ไม่ควรมีฟองอากาศใหญ่
ถ้าไม่พองตัว
หรือถ้าพองตัวมากเกินไป
ก็จะถูกหักคะแนน
สูตรคุกกี้ลูกเกด ข้าวโอ๊ต และ
น้ำตาลแดง
จะมีโจทย์ให้ 3 แบบ

แบบที่ลูกเกดและข้าวโอ๊ตรวมกัน 80%
รวมกัน 70%
รวมกัน 60%
เราเริ่มคำนวณอัตราส่วนกันก่อน
สมมติว่า
วันนี้เราจับฉลากได้แบบที่ 80%
ดังนี้
ให้ใส่ 80 สำหรับลูกเกด
และใส่ 80 สำหรับข้าวโอ๊ต
ก็เอาเปอร์เซ็นต์ทั้งหมดมารวมกัน
จะได้ผลรวมเป็น 520
เอา 520 ไปหารด้วย
น้ำหนักแป้ง 1 กิโลกรัม
คือ 1000 กรัม
เอา 1000 หารด้วย 520
จะได้ค่าเป็น 1.92 เท่า
จากนั้นเราก็นำค่านี้ไปคูณกับ
เปอร์เซ็นต์อื่นๆ
เช่น 1.92 คูณ 1
แล้วปัดขึ้น
เป็น 2
1.92 คูณ 30
จะได้ประมาณ 58
ถ้าวันนี้เราได้สูตร
ลูกเกดกับข้าวโอ๊ตมีส่วน 70%
ก็ให้ใส่ 70 ในช่องลูกเกด
และ 70 ในช่องข้าวโอ๊ต
เอามารวมกัน
จะได้ 500
เอา 1000 หาร 500 จะได้ 2
2 คือตัวคูณที่ใช้
นำ 2 ไปคูณกับตัวเลขที่เหลือ
ก็จะได้ค่าที่ถูกต้องดังนี้
สูตรคุกกี้ลูกเกด ข้าวโอ๊ต และ
น้ำตาลแดง
ถ้าดูตามสูตรพื้นฐาน
น้ำตาลไอซิ่ง 100%
เนยมีส่วนสูงถึง 50%

ไข่ทั้งฟองมีส่วน 53%
แสดงถึงลักษณะเด่นของคุกกี้
ที่ใช้ไข่ในปริมาณสูง
โดยเฉพาะสูตรนี้ยังมีการใส่
เนยขาวสำหรับอบ 30%
และเนยผง 25%
เพื่อเพิ่มมิติของรสสัมผัส
คุกกี้ลูกเกด ข้าวโอ๊ต และน้ำตาลแดง
ในเกณฑ์การให้คะแนนด้านรูปร่าง
รูปร่างต้องออกมาแบนเรียบ
แต่ส่วนของลูกเกดและข้าวโอ๊ต
ควรขึ้นขึ้นเล็กน้อยและมีลักษณะ
เคลือบน้ำตาล
ขอบรอบๆ ไม่ควรบางเกินไป
ถ้าคุกกี้มีลักษณะกลมเป็นก้อนมาก
เกินไป
ขอบบางเกินไป
หรือมีรอยแตก
จะถูกหักคะแนน
ในส่วนของสีคุกกี้
ผลงานที่ดีควรมีสีน้ำตาลเข้ม
แต่ต้องไม่ไหม้เป็นสีดำ
และขอบรอบๆ ก็ไม่ควรไหม้เป็นสีดำ
เช่นกัน
ภายนอกสีซีดหรือมีสีไม่สม่ำเสมอ
จะถูกหักคะแนน
สุดท้ายนี้ขอเตือนทุกคนว่า
เมื่อจับได้โจทย์ข้อสอบ
อย่าตกใจหรือตื่นตื่นเกินไป
ให้นำสิ่งที่เราได้เรียนและฝึกฝนมา
คำนวณให้ออกมาถูกต้อง
ก็จะสามารถผ่านการสอบได้อย่างราบ
รื่น



甜苦小西餅				
重量係數				
	750 g / 120片 x 2.02	800 g / 130片 x 2.15	850 g / 140片 x 2.28	
100% 麵粉	202	215	228	
100% 奶油	202	215	228	
72% 蛋白	145	155	165	
100% 低筋麵粉	202	215	228	
合計	751	800	849	

奶油小西餅				
重量係數 1000÷234 = 4.27				
	1000 g			
60% 奶油		215		
40% 麵粉		171		
1% 鹽		4		
0% 蛋黃粉		4		
32% 全蛋		137		
100% 低筋麵粉		427		
合計		999		
3磅花邊 50 片 / 4磅花邊 40 片 / 5磅花邊 30 片				

葡萄乾蒸麥紅糖小西餅				
重量係數 1000÷520÷1.92 1000÷500÷2 1000÷480÷2.08				
	60 片 x 2.08	72 片 x 2.08	84 片 x 2.08	
1% 鹽	2	2	2	
10% 糖粉	58	40	43	
30% 蛋白	196	100	104	
20% 全蛋	100	100	100	
30% 麵粉	180	240	204	
10% 糖粉	48	30	32	
1% 鹽	2	2	2	
100% 低筋麵粉	180	240	204	
葡萄乾	154	140	121	
合計	520	600	580	



ประกาศนียบัตรการอบขนมระดับ

การคำนวณสูตร
(ค.กก. ปรุจรส มารับิสกิต แครกเกอร์ ค.กก. มะพร้าว)

ค.กก. แต่ละชนิดมีรสสัมผัสและขั้นตอนการทำ
ที่ต้องใช้สูตรสัดส่วนส่วนผสมที่ชัดเจน
ผู้เข้าสอบต้องจำสูตรและการคำนวณให้
แม่นยำ

สาวสตรีครบ ผมครมิก
ว่านนี้เราจะมารู้จักการคำนวณสูตร
ค.กก. ปรุจรส
มารับิสกิต
แครกเกอร์
ค.กก. มะพร้าว

รวมถึงเกณฑ์การให้คะแนนสอบด้วยครับ
ก่อนอื่นเริ่มจากค.กก. ปรุจรส
จะมีโจทย์ให้ 3 แบบ
ใช้ปริมาณแป้งแตกต่างกัน

1.4 กิโลกรัม
1.5 กิโลกรัม
และ 1.6 กิโลกรัม

วิธีการคำนวณตัวคุณคือ
เอาค่าเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมทั้งหมดบวก
กัน

รวมกันแล้วจะได้ 154
ถ้าว่านนี้คุณจับได้แป้งน้ำหนัก 1.4
กิโลกรัม
ให้นำ 1400

หารด้วยผลรวมเปอร์เซ็นต์ 154
ก็จะได้ผลตัวคุณ
นำตัวคุณ

ไปคูณกับเปอร์เซ็นต์ของแต่ละส่วนผสม
ก็จะได้ปริมาณของส่วนผสมในสูตรนี้
พอดีก็อย่างคือ...

9.09 คูณด้วย 100 ก็จะได้ 909
9.09 คูณด้วย 3 ก็จะได้ 27
คุณแบบนี้ไปเรื่อย ๆ

ในสูตรพื้นฐาน
แป้งเอนกประสงค์ คิดเป็น 100%
จะเห็นเงื่อนไขโครงสร้างเฉพาะของค.กก.
นี้

สัดส่วนน้ำตาลถึง 38%
เป็นหนึ่งในจุดเด่นของค.กก. ปรุจรส
ทำให้ขนมคงความชื้นได้อย่างเหมาะสม
เกณฑ์การให้คะแนนของค.กก. ปรุจรส
ก่อนอื่นจะให้ความสำคัญกับหน้าตา
ภายนอก

ค.กก. ที่ดีควรมีผิวหน้าเรียบเสมอกัน
ไม่มีฟองอากาศ
เกณฑ์การให้คะแนนด้านสีขนม
ผิวหน้ากับด้านล่าง
ควรมีสีทองสม่ำเสมอ

หากด้านล่างกับด้านบนมีสีไม่เหมือนกัน
ด้านบนจะมีสีซีดเกินไป
หรือไหม้เกรียมเกินไป

จะดูหูกคะแนน
ต่อไปคือบิสกิตมารีสนัม
สูตรบิสกิตมารีสนัม
โจทย์มีให้เลือกปริมาณแป้ง 3 แบบ

1.4 กิโลกรัม
1.3 กิโลกรัม
และ 1.2 กิโลกรัม

วิธีการคำนวณตัวคุณคือ
เอาค่าเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมทั้งหมดบวก
กัน

รวมกันแล้วจะได้ 190.5
ถ้าว่านนี้คุณจับได้โจทย์น้ำหนัก 1.4
กิโลกรัม
เท่ากับ 1400

นำมาหารด้วยผลรวมเปอร์เซ็นต์ 190.5
ก็จะได้ตัวคุณ 7.34 เท่า

จากนั้นนำตัวคุณไปคูณกับส่วนผสม
เช่น 7.34 คูณกับเกลือ 0.5% จะได้ 4 กรัม
ดังนั้นถ้าว่านนี้คุณจับได้น้ำหนัก 1.3
กิโลกรัม

นำ 1300 มาหารด้วยผลรวมเปอร์เซ็นต์
190.5
จะได้ตัวคุณ 6.82 เท่า

จากนั้นนำตัวคุณไปคูณกับสัดส่วน
ก็จะได้เป็นน้ำหนักที่ถูกต้อง
สูตรของบิสกิตมารีสนัมนี้
มีจุดเด่นคือใช้แป้งสาลีเป็นส่วนหลัก
100%

น้ำตาลทรายละเอียดและเนยอย่างละ 24%
แสดงให้เห็นว่าบิสกิตชนิดนี้
มีปริมาณไขมันสูงและความหวานปานกลาง

เกณฑ์การให้คะแนนด้านลักษณะภายนอก
จะเน้นที่รูปทรงเป็นอันดัมแรก
หากมีฟองอากาศ
หรือมีจุดดำ รอยตำหนิ
จะดูหูกคะแนน

เกณฑ์การให้คะแนนด้านสีขนม
จะเน้นที่ผิวหน้าและด้านล่างของขนม
ให้อบ

ต้องมีสีเหลืองทองสม่ำเสมอ
หากมีสีซีดเกินไป
จะส่งผลต่อคะแนน

ต่อไปคือแครกเกอร์
สูตรแครกเกอร์
โจทย์มีให้เลือกปริมาณแป้ง 3 แบบ

1.4 กิโลกรัม
1.3 กิโลกรัม
และ 1.2 กิโลกรัม

เราจะสาธิตคำนวณสูตรสำหรับ 1.4 กิโลกรัม
ค่ารวมเปอร์เซ็นต์ส่วนผสมทั้งหมด จะได้





ผู้ย้ายถิ่นใหม่เรียนออนไลน์

161
จากนั้นนำ 1.4 กิโลกรัม
หรือ 1400 กรัมมาหารด้วย 161
จะได้ตัวคูณเท่ากับ 8.7
นำ 8.7 นี้ไปคูณกับเปอร์เซ็นต์ของส่วน
ผสม
เช่น 8.7 คูณกับเกลือ 1.5%
จะได้ 13 กรัม
ถ้าวันนี้จะฉลาดได้โจทย์แบ่ง 1.3
กิโลกรัม
ก็คือ 1300
เหมือนเดิมครับ
หารด้วยค่ารวมเปอร์เซ็นต์ 161
แล้วใช้ตัวคูณที่ได้
ไปคูณกับเปอร์เซ็นต์ของแต่ละส่วนผสม
ก็จะได้ปริมาณน้ำหนักของแต่ละส่วนผสม
สิ่งที่ต้องใส่ใจเป็นพิเศษคือ
แบ่งอเนกประสงค์กับแป้งเค้กมีสัดส่วน
50%
การผสมแป้งแบบนี้เป็นกฎแฉสำคัญ
ที่ทำให้แครกเกอร์มีรสสัมผัสเฉพาะตัว
นุ่มมีสัดส่วน 15%
น้อยกว่าคุกกี้ชนิดอื่น ๆ
จึงทำให้แครกเกอร์มีความกรอบและแห้ง
กว่า
น้ำมันสัดส่วนสูงถึง 36%
ช่วยกระตุ้นกลิ่น
และสร้างความยืดหยุ่นที่เหมาะสมให้กับ
แป้ง
เกณฑ์การให้คะแนนแครกเกอร์
ถ้าคุกกี้มีความหนาบางไม่สม่ำเสมอ
ผิวหน้าเป็นฟอง
หรือมีรอยแตก

จะถูกหักคะแนน
ในเรื่องปริมาณ
แป้งต้องพองขึ้นจากแป้งดิบอย่างน้อย 2
เท่า
ถ้าพองตัวมากเกินไป
มีฟองอากาศมาก
หรือไม่พองตัวเลย
ก็จะมีผลต่อคะแนนเช่นกัน
ถ้าสีด้านล่างหรือผิวหน้าไม่เหมือนกัน
มีจุดดำบนผิวหน้าหรือด้านล่าง
สีซีดจางหรือไหม้เกรียมมากเกินไป
จะถูกหักคะแนน
สุดท้ายคือคุกกี้มีพร้าว
โจทย์มีให้เลือก 3 แบบ
ปริมาณแบ่ง
1.4 กิโลกรัม
1.3 กิโลกรัม
และ 1.2 กิโลกรัม
วิธีการคำนวณตัวคูณคือ
เอาค่าเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมทั้งหมดบวก
กัน
รวมกันแล้วจะได้ 184
สมมติเราจะฉลาดได้แบ่ง 1.4 กิโลกรัม
ก็เท่ากับ 1400
ก็นำมาหารด้วย ผลรวมเปอร์เซ็นต์ 184
จะได้ตัวคูณ 7.61
นำ 7.61 ไปคูณกับ
เปอร์เซ็นต์ของแต่ละส่วนผสม
เช่น 7.61 คูณ 1
เราใช้การปัดขึ้นเสมอ
ดังนั้น 7.61 คูณ 1 ก็จะได้เท่ากับ 8
7.61 คูณ 20 จะได้ 152
คูณแบบนี้ไปเรื่อยๆ
เราก็จะได้ค่าน้ำหนักของแต่ละส่วนผสม
คุกกี้มีพร้าวนี้นี้
ต้องยากับนักเรียนว่า
มีส่วนผสมของเบกกิ้งแอมโมเนียด้วย
เบกกิ้งแอมโมเนีย
เมื่อใส่ในขนม
จะมีผลช่วยให้พอง
จะช่วยให้ขนมกรอบและพองขึ้น
เกณฑ์การให้คะแนนคุกกี้มีพร้าว

ถ้าความหนาไม่สม่ำเสมอ
ผิวหน้ามีฟองอากาศ
หรือมีรอยแตก
จะถูกหักคะแนน
ในเรื่องของปริมาณ
แป้งต้องพองขึ้นจากแป้งดิบอย่างน้อย 2
เท่า
ถ้าพองตัวมากเกินไป
หรือไม่พองตัวเลย
ก็จะมีผลต่อคะแนนเช่นกัน
เกณฑ์การให้คะแนนด้านสีขนม
จะเน้นที่ผิวหน้าและด้านล่างของขนม
หลังอบ
ต้องมีสีเหลืองทองสม่ำเสมอ
ถ้าสีด้านล่างไม่เหมือนด้านบน
มีจุดดำ รอยดำไหม้
สีซีดหรือไหม้เกรียม
จะถูกหักคะแนน
เมื่อผู้เข้าสอบได้โจทย์ข้อสอบแล้ว
อย่าตื่นเต้น
ค่อย ๆ คำนวณอย่างละเอียด
เชื่อว่าจะได้คะแนนดีและสอบผ่านแน่นอน



瑪莉牛奶餅乾

重量分配
1400÷195.5÷7.34 1300÷190.5÷6.82 1200÷195.5÷6.29

成分	1400g 分配	1300g 分配	1200g 分配
1. 糖	4	3	3
2. 糖粉	176	164	151
3. 奶油	176	164	151
12% 果糖	8.8	8.2	7.6
0.25% 甜菊糖	2	2	2
24% 水	191	177	164
0.55% 蘇打粉	4	3	3
0.25% 香茅粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19

瑪莉牛奶餅乾

重量分配
1400÷195.5÷7.34 1300÷190.5÷6.82 1200÷195.5÷6.29

成分	1400g 分配	1300g 分配	1200g 分配
1. 糖	4	3	3
2. 糖粉	176	164	151
3. 奶油	176	164	151
12% 果糖	8.8	8.2	7.6
0.25% 甜菊糖	2	2	2
24% 水	191	177	164
0.55% 蘇打粉	4	3	3
0.25% 香茅粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19
合計	1400	1300	1200

瑪莉牛奶餅乾

重量分配
1400÷195.5÷7.34 1300÷190.5÷6.82 1200÷195.5÷6.29

成分	1400g 分配	1300g 分配	1200g 分配
1. 糖	4	3	3
2. 糖粉	176	164	151
3. 奶油	176	164	151
12% 果糖	8.8	8.2	7.6
0.25% 甜菊糖	2	2	2
24% 水	191	177	164
0.55% 蘇打粉	4	3	3
0.25% 香茅粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19
合計	1400	1300	1200

椰子餅乾

重量分配
1400÷184÷7.81 1300÷184÷6.96 1200÷184÷6.52

成分	1400g 分配	1300g 分配	1200g 分配
1. 糖	8	7	6
2. 糖粉	152	140	128
3. 奶油	152	140	128
34.5% 水	278	255	233
0.25% 甜菊糖	4	3	3
5% 奶粉	33	31	28
15% 10% 椰子粉	48	54	54
合計	1400	1300	1200