



# น้ำส้มปั่น

## ส่วนผสม

-  ส้ม 5 ลูก
-  น้ำเชื่อม ½ ถ้วย
-  เกลือป่น เล็กน้อย
-  น้ำมะนาว เล็กน้อย
-  น้ำแข็ง
- บดละเอียด 1 ถ้วย



# น้ำสับปะรดปั่น

## ส่วนผสม

- 🍹 เนื้อสับปะรด 1 ถต
- 🍹 น้ำสับปะรด ½ ถต
- 🍹 น้ำมะนาว 2 ชต
- 🍹 น้ำเชื่อม 7 ชต
- 🍹 เกลือป่น ¼ ชช
- 🍹 น้ำแข็ง
- บดละเอียด 1 ถ้วย



# แตงโมปั่น

## ส่วนผสม

- 🍹 น้ำเชื่อม 3 ออนซ์
- 🍹 น้ำหวานเชลลুবอย
- สีแดง 3 ชช
- 🍹 แตงโม 2 ชิ้น
- 🍹 นมสด 1 ออนซ์
- 🍹 น้ำแข็ง
- บดละเอียด 1 ถ้วย





# สมูทตี้สับปะรดมินต์

## ส่วนผสม

- สับปะรดหั่นเต๋า 1 ถ้วย
- แซ่แซ่ 1 ถ้วย
- มะนาว 2 ลูก
- มินต์ 2 ต้น
- น้ำเปล่า 1/2 ถ้วย
- น้ำแข็ง 1/2 ถ้วย
- น้ำผึ้ง 1 ชต.



# มินต์มะนาวโซดา

ส่วนผสม

- 🍃 โซลิมินต์ 30 ml
- 🍃 มะนาว 1 ลูก
- 🍃 โซดา 150 ml



# น้ำสตรอเบอร์รี่ปั่น

## ส่วนผสม

- 🍷 สตรอเบอร์รี่สด
- 🍷 ฝาครึ่ง 1 ถ้วย
- 🍷 นมจืดหวาน 2 ออนซ์
- 🍷 โยเกิร์ต
- 🍷 รสธรรมชาติ 1 ออนซ์
- 🍷 นมสดรสจืด 2 ออนซ์
- 🍷 น้ำมะนาว 2 ชช
- 🍷 น้ำแข็ง
- 🍷 บดละเอียด 1 ถ้วย



# สมูทตี้มะม่วงมินต์

ส่วนผสม

- 🍃 มะม่วงสุกหั่นเต๋า
- 🍃 แอปเปิ้ล 1 ลูก
- 🍃 มินต์ 1 ต้น
- 🍃 มะนาว 1 ลูก
- 🍃 น้ำเปล่า 1/2 ถ้วย
- 🍃 น้ำแข็ง 1 ถ้วย



# ชาเลมอนมินต์

ส่วนผสม

|   |            |         |
|---|------------|---------|
| 🍃 | ไซริบมินต์ | 20 ml   |
| 🍃 | น้ำชา      | 4 oz    |
| 🍃 | น้ำเชื่อม  | 10 ml   |
| 🍃 | น้ำเปล่า   | 2 oz    |
| 🍃 | มินต์      | 1 ต้น   |
| 🍃 | เลมอน      | 1/2 ลูก |



# น้ำม็อคเทลน้ำผลไม้



## ส่วนผสม



- น้ำผลไม้ที่ชอบ
- น้ำแข็ง
- โซดา
- ใบสะระแหน่ และ ผลไม้สด สำหรับตกแต่งแก้ว



# สมูทตี้มินต์

ส่วนผสม

- 🍃 โซลิตมินต์ 40 ml
- 🍃 นมจืด 30 ml
- 🍃 นมสด 100 ml
- 🍃 น้ำเชื่อม 30 ml
- 🍃 น้ำแข็ง ตามชอบ







# ขนมบ้าบิ่น หน้ามะพร้าว

## ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียวขาว 190g
- แป้งข้าวเหนียวดำ 40g
- น้ำตาลทรายขาว 190g
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 480g
- เกลือป่น 1/4 ชช
- น้ำเปล่า 1 ถต





# ไอศกรีมกะทิ มะพร้าว

## ส่วนผสม

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| กะทิ            | 1 ถ้วย |
| น้ำตาลทราย      | 1 ถ้วย |
| ไข่ไก่          | 2 ฟอง  |
| เกลือ           | 1/2 ชช |
| เนื้อมะพร้าวขูด |        |

# สังขยาฟักทอง

## ส่วนผสม

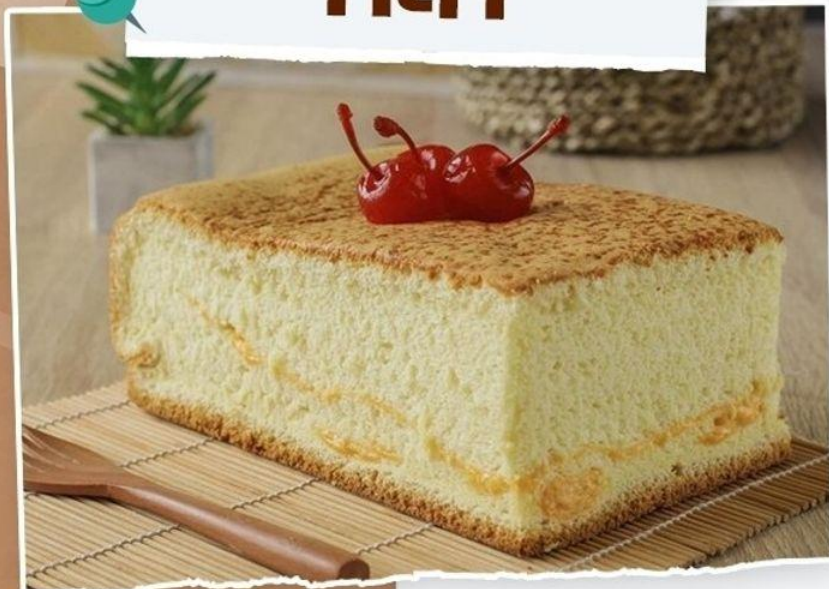
- ★ ฟักทอง 1 ลูก
- ★ กะทิ 480 g
- ★ น้ำตาลโตนด 280 g
- ★ เกลือ  $\frac{1}{2}$  ชช.
- ★ ไข่ไก่ 6 ฟอง
- ★ ใบเตย 30 g





ส่วนผสม

# เค้กไข่ขาว กะทิ



## ส่วนที่ 1

- ๑) กะทิ 120 ml.
- ๑) น้ำมันรำข้าว 30 g.
- ๑) แป้งเค้ก 120 g.
- ๑) แป้งข้าวโพด 30 g.
- ๑) ไข่ขาว 65 g.

## ส่วนที่ 2

- ๑) ไข่ขาว 220 g.
- ๑) น้ำมะนาว 1/2 ชช.
- ๑) น้ำตาลทราย 120 g.

# พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม

- 🥥 น้ำมะพร้าว 220 ml.
- 🥥 น้ำเปล่า 200 ml.
- 🥥 ผงวุ้น 1 ชช.
- 🥥 น้ำตาลทราย 55 g.
- 🥥 นมข้นจืด 80 g.
- 🥥 เนื้อมะพร้าวอ่อน ตามชอบ



## วิแพน พานาคอตต้า ซอสกระเจี๊ยบสตรอเบอร์รี่

### วัตถุดิบ

- *Nicha Rouge* 1-2 ชอง
- ชีสนามอน 1-2 ก้าน
- ราสเบอร์รี่ 1/2 ถ้วย
- กะทิ 2 ถ้วย
- น้ำตาลฮิโรทริกอล 1-2 ช้อน
- วุ้นผง 1 ช้อนโต๊ะ
- วานิลลา 1 ก้าน
- น้ํ 1/2 ถ้วย
- น้ํมะนาว 1 ช้อนชา





# ขนมใส่ไส้ โบราณ

แป้งเหนียวนุ่ม สอดไส้มะพร้าว



## วัตถุดิบ

|                               |     |           |
|-------------------------------|-----|-----------|
| แป้งข้าวเหนียวตราช้างสามเศียร | 350 | กรัม      |
| แป้งข้าวเจ้าตราช้างสามเศียร   | 80  | กรัม      |
| กะทิ                          | 800 | มิลลิลิตร |
| น้ำใบเตยปั่นละเอียด           | 300 | มิลลิลิตร |
| น้ำตาลปีป                     | 200 | กรัม      |
| เกลือป่น (สำหรับไส้)          | 1/2 | ช้อนชา    |
| เกลือป่น (สำหรับกะทิ)         | 1   | ช้อนชา    |
| ใบตอง (สำหรับห่อขนม)          |     |           |
| มะพร้าวทึนทึกกขูด ตามชอบ      |     |           |

# เต้าส่วนลูกเดือย

## ส่วนผสม

- |                |         |
|----------------|---------|
| ★ ลูกเดือย     | 70 g    |
| ★ น้ำตาล       | 60 g    |
| ★ แป้งมัน      | 10 g    |
| ★ น้ำสะอาด     | 25 g    |
| ★ หัวกะทิ      | 55 g    |
| ★ แป้งข้าวเจ้า | 1/4 ชช. |
| ★ เกลือ        | 1/8 ชช. |





ขนมครก

# ฟักทอง

แป้งกรอบมัน หอมกะทิ  
หน้าฟักทองสีเหลืองสวย



## ส่วนผสมของแป้งขนมครก

|                           |       |          |
|---------------------------|-------|----------|
| แป้งขนมครกตราช้างสามเศียร | 100   | กรัม     |
| หางกะทิ                   | 320   | มล.      |
| น้ำปูนใส                  | 120   | มล.      |
| น้ำตาลปีบ                 | 1 1/2 | ช้อนโต๊ะ |
| เกลือป่น                  | 1/2   | ช้อนชา   |
| ฟักทอง                    | 200   | กรัม     |

## ส่วนผสมของหน้าขนมครก

|                             |     |        |
|-----------------------------|-----|--------|
| แป้งข้าวเจ้าตราช้างสามเศียร | 30  | กรัม   |
| หัวกะทิ                     | 250 | มล.    |
| น้ำตาลทรายขาว               | 30  | กรัม   |
| เกลือป่น                    | 1   | ช้อนชา |
| ฟักทองนึ่งสุกหั่นเต๋า       | 100 | กรัม   |





# สูตรขนมทองม้วน

## กรอบ อร่อย เพลินทุกม้วน



## วัตถุดิบ

|          |     |         |
|----------|-----|---------|
| เนยเค็ม  | 1   | ซอสดัซ  |
| กะทิ     | 2 ½ | ถ้วยตวง |
| ไข่ไก่   | 1   | ฟอง     |
| น้ำปูนใส | ½   | ถ้วยตวง |

แป้งขนมทองม้วนตราช้างสามเศียร 1 ถ้วย



# มันบด

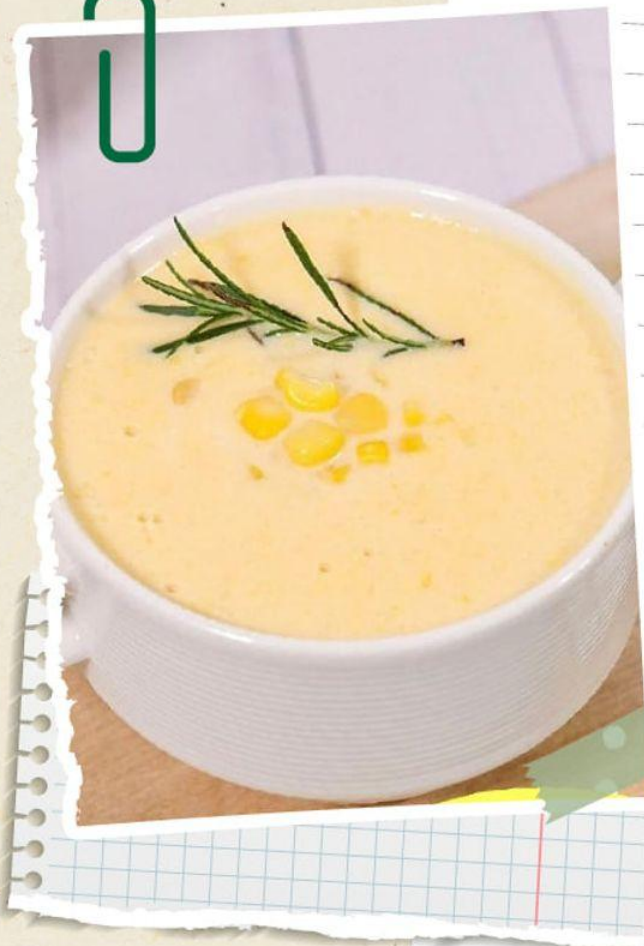
## วัตถุดิบ

- มันฝรั่ง 2-3 หัว
- เกลือ  $\frac{1}{2}$  ชช.
- เนยจืด 4 ชต.
- นมสดรสจืด
- พริกไทย เล็กน้อย





# “ ซุปข้าวโพด ”



## ส่วนผสม

|                                                                                     |               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
|    | นมข้นจืด      | 100 ml.  |
|    | ข้าวโพดต้มสุก | 250 g    |
|    | น้ำเปล่า      | 150 ml.  |
|    | เกลือ         | เล็กน้อย |
|    | เนยเค็ม       | 10 g     |
|    | กระเทียม      | 1 ชต.    |
|   | วิปปิ้งครีม   | 70 ml.   |
|  | หอมใหญ่       | 3 ชต.    |

# กล้วยบวชชี

## ส่วนผสม

- ★ กล้วยน้ำว้า ครึ่งหวี
- ★ น้ำเปล่า 50 ml.
- ★ กะทิ 350 ml.
- ★ น้ำตาลทราย 25 g
- ★ น้ำตาลมะพร้าว 50 g
- ★ เกลือ เล็กน้อย







# ทับทิมกรอบ

ส่วนผสม



|| หัวตัม

400 g.



|| แป้งมันสำปะหลัง

300 g.



|| น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ

100 ml.



|| น้ำตาลทราย

100 g.



|| น้ำเปล่า

200 ml.



|| กะทิ

200 ml.



|| เกลือ

¼ ชช.



## เฟรนช์ฟรายส์

### ส่วนผสม

- มันฝรั่ง 5 ลูก ( 1 กก. )
- เกลือป่น 1/4 ชช.
- น้ำเปล่า 1000 ml.
- กระเทียม 3 กลีบ
- น้ำมัน 500 ml.
- ซอสมะเขือเทศ/ซอสพริก ตามชอบ





## กล้วยบัวชี

### วัตถุดิบ



กล้วยน้ำว้าห่าม  
1 หวี



เกลือป่น  
1 ชช.



น้ำตาลทราย  
150g



ใบเตย  
ตามชอบ



หัวกะทิ  
2 ตต.



น้ำตาลมะพร้าว  
100g



น้ำเปล่า  
1 ลิตร



งาดำ  
ตามชอบ



# กล้วยบวชชี

## ส่วนผสม

- ★ กล้วยน้ำว้า ครึ่งหวี
- ★ น้ำเปล่า 50 ml.
- ★ กะทิ 350 ml.
- ★ น้ำตาลทราย 25 g
- ★ น้ำตาลมะพร้าว 50 g
- ★ เกลือ เล็กน้อย



# บัวลอยฟักทอง

## ส่วนผสม

- ★ กะทิ 600 ml.
- ★ แป้งข้าวเหนียว 250 g
- ★ น้ำตาลทราย 40 g
- ★ เกลือ ½ ชช.
- ★ ฟักทอง 350 g
- ★ สีผสมอาหาร 1 หยด
- ★ น้ำตาลปีบ 100 g





# วุ้นไข่

## ส่วนผสม

- ★ น้ำเปล่า 500 ml
- ★ น้ำตาล  $\frac{3}{4}$  ถ้วย
- ★ ผงวุ้น 1 ชต.
- ★ กลิ่นมะลิ 2 หยด
- ★ ไข่ไก่ 2 ฟอง





# สละลอยแก้ว

## ส่วนผสม

- ★ สละ 500 g
- ★ น้ำตาลทราย 250 g
- ★ ใบเตย 3 ใบ
- ★ น้ำเปล่า ½ ลิตร
- ★ เกลือป่น 1/4 ชช.



# สูตรข้าวเหนียวเปียกลำไย



## ส่วนผสมน้ำกะทิ

หัวกะทิ 300 กรัม

หางกะทิ 200 กรัม

แป้งข้าวเจ้า 1.5 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

ใบเตย 5 ใบ

## ส่วนผสมข้าวเหนียว

เนื้อลำไยสดแกะเมล็ด 1 กิโลกรัม

ข้าวเหนียว 400 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม

น้ำเปล่า 3 ลิตร

เกลือ 1 หยิบมือ

ใบเตย 5 - 10 ใบ

แป้งท้าว 1/4 ถ้วย

แป้งมัน 1/2 ถ้วย





## เห็ดเข็มทอง ซุปแป้งทอด

### ส่วนผสม



- |               |        |
|---------------|--------|
| 🍤 เห็ดเข็มทอง | 1 หวี  |
| 🍤 แป้งทอดกรอบ | 1 ถ้วย |
| 🍤 ไข่ไก่      | 2 ฟอง  |
| 🍤 น้ำเย็น     | 1 ถ้วย |
| 🍤 น้ำมันพืช   |        |





# สาคุ

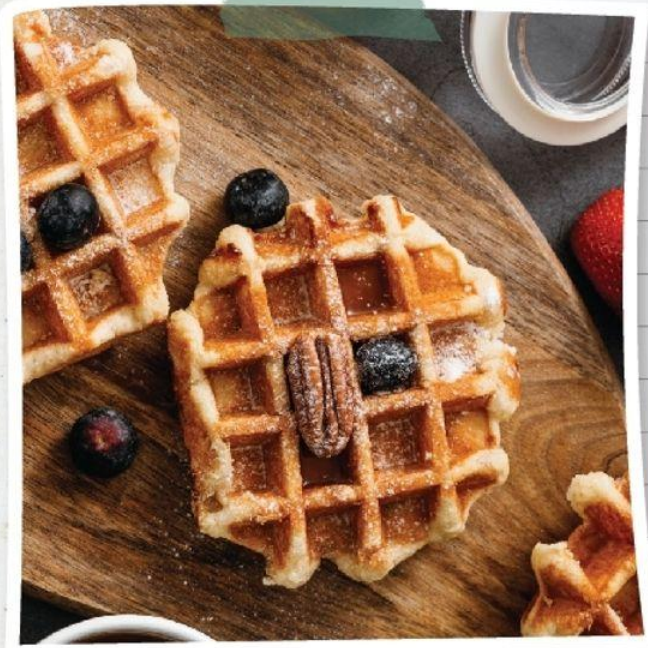
ส่วนผสม



|                                                                                     |              |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
|    | เม็ดสาคุ     | 200 g.            |
|    | กะทิ         | 350 ml.           |
|   | น้ำตาลทราย   | 150 g.            |
|  | น้ำเปล่า     | 600 ml.           |
|  | เกลือ        | $\frac{1}{4}$ ชช. |
|  | แป้งข้าวเจ้า | 1 ชช.             |

# วาฟเฟิล

## ส่วนผสม



|                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  ไข่ไก่                | 1 ฟอง    |
|  นมสด                  | 1 ถ้วย   |
|  น้ำมะนาว              | 1 ชต     |
|  เนยสดละลาย            | 60 g     |
|  กลิ่นวานิลลา          | เล็กน้อย |
|  แป้งอเนกประสงค์       | 110 g    |
|  ผงฟู                 | 1 ชช     |
|  เบกกิ้งโซดา         | ½ ชช     |
|  เกลือป่น            | เล็กน้อย |
|  ครีมออฟฟาร์ทาร์     | เล็กน้อย |
|  น้ำเชื่อม สำหรับราด |          |



# ชีสเค้กเลม่อน

ส่วนผสม



|                |         |
|----------------|---------|
| 🧁 ครีมชีส      | 250 g.  |
| 🧁 เนย          | 180 g.  |
| 🧁 ผิวเลม่อน    | 2 ชช.   |
| 🧁 น้ำตาลไอซิ่ง | 130 g.  |
| 🧁 นมสด         | 40 ml.  |
| 🧁 กลิ่นวานิลลา | 1/2 ชช. |
| 🧁 แครกเกอร์บด  | 140 g.  |
| 🧁 เนย          | 40 g.   |
| 🧁 น้ำตาล       | 2 ชต.   |
| 🧁 น้ำเปล่า     | 1 ชต.   |
| 🧁 ผิวเลม่อน    | 1/2 ชต. |
| 🧁 สีส้มอาหาร   |         |
| สีเหลือง       | 1/2 ชช. |
| 🧁 เจลาติน      | 4 แผ่น  |
| 🧁 น้ำเลม่อน    | 40 ml.  |





# ขนมปังแตก ไส้มะพร้าว

## ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย
- เกลือป่น 2 ชช
- ผงฟู 1 ชช
- เบกกิ้งโซดา 2 ชช
- ผงยีสต์ 1 ชช
- น้ำเปล่า 1 1/4 ถ้วย

## ส่วนผสมไส้ขนม

- มะพร้าวขูดเส้น ตามชอบ
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
- งาดำคั่ว 2 ชช
- เกลือป่น 1 ชช
- ฝอยทอง ตามชอบ



# คุกกี้ถั่ว

## ส่วนผสม

- แป้งอเนกประสงค์ 180 g.
- ผงฟู 1/2 ชช.
- เบกกิ้งโซดา 1/2 ชช.
- เนยสด 110 g
- น้ำตาลทรายแดง 50 g.
- น้ำตาลทรายขาว 70 g.
- เกลือป่น 1/2 ชช.
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ถั่วลิสงคั่วบด 100 g.
- ถั่วลิสงคั่ว 100 g.
- กลิ่นวานิลลา 1/2 ชช.





# กล้วยทอดเจ

## วิธีทำ

1. ผสมแป้งทอดกรอบ งาขาว และน้ำเข้าด้วยกัน
2. ปอกกล้วยหั่นเป็นชิ้น ใส่ลงไป ในแป้งทอดกรอบที่ผสมน้ำ
3. นำไปทอดในน้ำมันร้อน ไฟปานกลาง จนสุกเหลืองกรอบ พร้อมเสิร์ฟ

## วัตถุดิบ

|                                    |     |          |
|------------------------------------|-----|----------|
| 1. กล้วยหอม<br>(สุกใหม่ๆยังไม่งอม) | 2   | ลูก      |
| 2. แป้งทอดกรอบ                     | 1/2 | ถ้วย     |
| 3. น้ำเปล่า                        | 1/2 | ถ้วย     |
| 4. งาขาว                           | 2   | ช้อนโต๊ะ |





# บัวลอยนมสดไส้ชีวกโกแลต

## ส่วนผสม

- ★ นมสด 2 ถ้วย
- ★ แป้งข้าวเหนียว 100 g
- ★ นมข้นจืด 2 ชต.
- ★ ชีวกโกแลต ตามจำนวนชิ้น
- ★ น้ำตาล 2 ชต.
- ★ น้ำเปล่า 1 ถ้วย



# สาหร่ายเปียกข้าวโพด

## ส่วนผสม

- ★ สาหร่ายใบเตย 1/2 ถ้วย
- ★ ข้าวโพดต้ม 1 พัก
- ★ หัวกะทิ 1 ถ้วย
- ★ น้ำเปล่า 3 ถ้วย
- ★ น้ำตาล 4 ชต.
- ★ เกลือ ตามชอบ







# ข้าวเหนียว มะม่วง

ส่วนผสม



- |                                                                                                      |         |                                                                                               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  มะม่วงสุก          | 1-2 ลูก |  น้ำตาลทราย | 100 g. |
|  ข้าวเหนียวเขี้ยวงู | 200 g.  |  เกลือ      | ½ ชช.  |
|  หัวกะทิ            | 200 ml. |                                                                                               |        |

## น้ำกะทิราด

- |                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  หัวกะทิ      | 140 ml. |
|  เกลือ        | ½ ชช.   |
|  แป้งข้าวเจ้า | ½ ชช.   |



# ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล



## ส่วนผสม

-  ขนมปัง 6 แผ่น
-  เนยจืด 4 ชต.
-  น้ำตาลทรายสีทอง 6 ชต.



# พาร์เฟ่ต์โยเกิร์ต

## ส่วนผสม

- 🍰 คอนเฟลค 100 g.
- 🍰 โยเกิร์ต 200 g.
- 🍰 น้ำผึ้ง 3 ชต.
- 🍰 ลูกเบอรี่ ตามชอบ
- 🍰 สตอว์เบอร์รี่ ตามชอบ





# แซนด์วิชผลไม้



## ส่วนผสม

- ขนมปังตัดขอบ 4 แผ่น
- วิปครีม 50 ml
- โยเกิร์ตธรรมชาติ 50 g
- น้ำผึ้ง 1 ชต.
- สตรอว์เบอร์รี่หั่นพอดีคำ ตามชอบ
- กีวี่หั่นพอดีคำ ตามชอบ
- พีชเชื่อมหั่นพอดีคำ ตามชอบ





# พุดดิ้งขนมปัง



## ส่วนผสม

- ขนมปัง 4 แผ่น
- นมสด 1 ถ้วย
- เนย نیم 1 ชต.
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
- เกลือ 1/4 ชช.
- กลิ่นวานิลลา 1/4 ชช.
- ผงซินนามอน 1/4 ชช.



# ไอศกรีม กาแฟ

## ส่วนผสม



|                                                                                    |           |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
|   | ผงกาแฟ    | 1 ชต.   |
|   | น้ำร้อน   | 1 ชต.   |
|   | วิปครีม   | 120 ml. |
|  | นมจืดหวาน | 50 g.   |



# ไอศกรีมทอด



## ส่วนผสม

-  ไอศกรีม  
ตามชอบ 1 ลูก
-  ขนมปัง  
ตัดขอบ 2 แผ่น
-  นมจืดหวาน ตามชอบ
-  ผลไม้ ตามชอบ





# วาฟเฟิล

## ส่วนผสม



|                                                                                     |                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
|    | ไข่ไก่              | 1 ฟอง    |
|    | นมสด                | 1 ถ้วย   |
|    | น้ำมะนาว            | 1 ชต     |
|    | เนยสดละลาย          | 60 g     |
|    | กลิ่นวานิลลา        | เล็กน้อย |
|    | แป้งอเนกประสงค์     | 110 g    |
|    | ผงฟู                | 1 ชช     |
|   | เบกกิ้งโซดา         | 1/2 ชช   |
|  | เกลือป่น            | เล็กน้อย |
|  | ครีมออฟฟาร์ทาร์     | เล็กน้อย |
|  | น้ำเชื่อม สำหรับราด |          |

# เฟรนช์ทอสโตร



## ส่วนผสม

- ขนมปัง 4 แผ่น
- ครีมชีส 60 g
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เนยจืด ตามชอบ
- น้ำตาลไอซิ่ง ตามชอบ
- นมจืดหวาน ตามชอบ
- ผลไม้ตามชอบ





# ชีสเค้ก

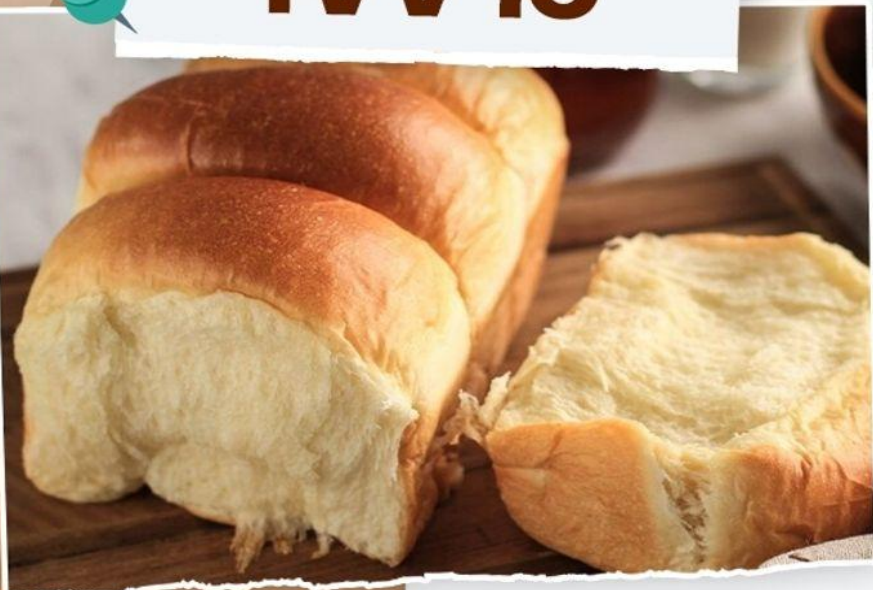
## ส่วนผสม



-  ครีมชีสพักไว้  
ในอุณหภูมิห้อง 380 g
-  น้ำตาลทราย 120 g
-  ไข่ไก่เบอร์หนึ่ง 3 ฟอง
-  แป้งข้าวโพด 2 ชต
-  ผงวานิลลา 2 ชช
-  วิปป์ครีม 3/4 ถ
-  พิมพ์เค้กขนาด 3 ปอนด์



# ขนมปัง ໄ໊ງໄກວ



## ສ່ວນผสม

- ໄ໊ງໄກວ 5 ฟอง
- แป้งอเนกประสงค์ 90 g.
- น้ำตาลทรายป่น 1 ชต.
- ผงฟู  $\frac{1}{2}$  ชช.
- กลิ่นวานิลลา  $\frac{1}{2}$  ชช.
- เกลือ เล็กน้อย
- เนย 30 g.

# สาหร่ายเปียกข้าวโพด

## ส่วนผสม

- ★ สาหร่ายใบเตย 1/2 ถ้วย
- ★ ข้าวโพดต้ม 1 พัก
- ★ หัวกะทิ 1 ถ้วย
- ★ น้ำเปล่า 3 ถ้วย
- ★ น้ำตาล 4 ชต.
- ★ เกลือ ตามชอบ







# ลอดช่อง น้ำกะทิ

ส่วนผสม



|                                                                                                   |         |                                                                                                    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  กะทิ            | 900 ml. |  แป้งข้าวเจ้า    | 60 g.  |
|  น้ำตาลปีบ       | 400 g.  |  แป้งมันสำปะหลัง | 20 g.  |
|  เกลือ           | ½ ชช.   |  แตนไทย          | ตามชอบ |
|  ใบเตย         | 10 ใบ   |                                                                                                    |        |
|  น้ำปูนใส      | 400 ml. |                                                                                                    |        |
|  แป้งท้าวเจียว | 1 ชต.   |                                                                                                    |        |



# ชาหริ่ม

ส่วนผสม



 แป้งตั่วเจียว 120 g.

 น้ำลอยดอกมะลิ 260 ml.

 สีผสมอาหาร(ตามชอบ) ½ ชช.

 กะทิ 500 ml.

 น้ำตาลทราย 120 ml.

 น้ำเปล่า 60 ml.





# ชีฟพ่อน มะพร้าวอ่อน

## ส่วนผสม

|                    |        |
|--------------------|--------|
| 🥥 ไข่แดงของไข่ไก่  | 3 ฟอง  |
| 🥥 น้ำตาลทราย       | 40 g   |
| 🥥 กลิ่นวานิลลา     | 1/2 ชช |
| 🥥 กะทิ             | 60 ml  |
| 🥥 น้ำมันพืช        | 40 ml  |
| 🥥 แป้งเค้ก         | 80 g   |
| 🥥 ผงฟู             | 1 ชช   |
| 🥥 ไข่ขาวของไข่ไก่  | 3 ฟอง  |
| 🥥 ครีมออฟฟาทาร์    | 1/4 ชช |
| 🥥 เนื้อมะพร้าวอ่อน | 2 ลูก  |



# วุ้นมะพร้าว น้ำหอม

## ส่วนผสม

- 🥥 น้ำมะพร้าวน้ำหอม 4 ลูก
- 🥥 เนื้อมะพร้าว ตามชอบ
- 🥥 ผงวุ้น  $2\frac{1}{2}$  ชช
- 🥥 น้ำตาลทราย 60g
- 🥥 พิมพืชีลโคน 5 ซม.



1



# ขนมปังแตก ไส้มะพร้าว

## ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย
- เกลือป่น 2 ชช
- ผงฟู 1 ชช
- เบกกิ้งโซดา 2 ชช
- ผงยีสต์ 1 ชช
- น้ำเปล่า 1 1/4 ถ้วย

## ส่วนผสมไส้ขนม

- มะพร้าวขูดเส้น ตามชอบ
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
- งาดำคั่ว 2 ชช
- เกลือป่น 1 ชช
- ผงยีสต์ ตามชอบ



# ลูกตาลกะทิ มะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม



ลูกตาล

400 g.



กะทิ

500 ml.



นมสด

300 ml.



น้ำตาลทราย

80 g.



เกลือ

$\frac{1}{4}$  ชช.



เนื้อมะพร้าวอ่อน

ตามชอบ





# ส่วนผสม



|                                                                                  |                 |        |                                                                                       |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|    | แป้งข้าวเจ้า    | 100 g. |    | กะทิ     | 200 ml.  |
|  | แป้งมันสำปะหลัง | 30 g.  |  | ใบเตย    | 15 ใบ    |
|  | แป้งท้าวยายม่อม | 20 g.  |  | น้ำปูนใส | 1200 ml. |
|  | น้ำตาลปีบ       | 100 g. |                                                                                       |          |          |



# กล้วยบวดชี

## ส่วนผสม



|                                                                                     |                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
|    | กล้วยน้ำว้าห่าม | 10 ลูก  |
|    | กะทิ            | 700 ml. |
|    | น้ำเปล่า        | 300 ml. |
|  | น้ำตาลทราย      | 150 g.  |
|  | น้ำตาลปีบ       | 50 g.   |
|  | เกลือป่น        | ½ ชช.   |
|  | ใบเตย           | 2 ใบ    |



# เค้กโยเกิร์ตสตอว์เบอร์รี

## ส่วนผสม

- 🍰 โยเกิร์ต 230 g.
- 🍰 นมสด 35 g.
- 🍰 ไข่แดง 4 ฟอง
- 🍰 น้ำตาลทราย 50 g.
- 🍰 แป้งเค้ก 40 g.
- 🍰 แป้งข้าวโพด 20 g.
- 🍰 กลิ่นวานิลลา ½ ชช.
- 🍰 ไข่ขาว 4 ฟอง
- 🍰 น้ำตาลทราย 50 g.
- 🍰 น้ำมะนาว 1 ชช.
- 🍰 วิปครีม 200 ml.
- 🍰 ซอสสตอว์เบอร์รี 150 g.



# โยเกิร์ตหน้าไหม้

## ส่วนผสม

- 🍰 โยเกิร์ต 340 g.
- 🍰 ไข่ 2 ฟอง
- 🍰 น้ำตาล 60 g.
- 🍰 แป้งข้าวโพด 45 g.
- 🍰 กลิ่นวนิลา 1/2 ชช.
- 🍰 เกลือ 1/4 ชช.





# มูสโยเกิร์ตช็อกโกแลต

## ส่วนผสม

### มูสโยเกิร์ต

|             |         |
|-------------|---------|
| เนยเค็ม     | 110 g.  |
| โยเกิร์ต    | 240 g.  |
| นมจืดหวาน   | 50 g.   |
| นมเปรี้ยว   | 100 g.  |
| น้ำมะนาว    | 1/2 ชต. |
| เจลาตินผง   | 10 g.   |
| น้ำเปล่า    | 90 ml.  |
| วิปปิ้งครีม | 150 g.  |

### มูสช็อกโกแลต

|           |        |                |        |
|-----------|--------|----------------|--------|
| น้ำเย็น   | 30 ml. | วิปปิ้งครีม    | 100 g. |
| เจลาตินผง | 4 g.   | น้ำตาลทราย     | 25 g.  |
| นมสด      | 120 g. | นมจืดหวาน      | 25 g.  |
| ผงโกโก้   | 10 g.  | ดาร์กช็อกโกแลต | 60 g.  |



# พุดดิ้งโยเกิร์ต

## ส่วนผสม

- 🍰 โยเกิร์ต 130 g.
- 🍰 นมจืด 200 ml.
- 🍰 เจลาตินแผ่น 5 g.
- 🍰 นมวนหวาน 1 ชต.
- 🍰 ผลไม้ ตามชอบ





# มูสแพสชันฟรุต

ส่วนผสม

- 🍰 น้ำแพสชันฟรุต 200 ml.
- 🍰 เจลาตินผง 1 ชต.
- 🍰 น้ำเปล่า 2 ชต.
- 🍰 น้ำตาลไอซิ่ง 5 ชต.
- 🍰 แพสชันฟรุต 3 ลูก
- 🍰 วิปครีม 150 ml.
- 🍰 น้ำตาลทราย 2 ชต.



# ชีสเค้กเลม่อน

ส่วนผสม

|   |              |         |
|---|--------------|---------|
| 🍰 | ครีมชีส      | 250 g.  |
| 🍰 | เนย          | 180 g.  |
| 🍰 | ผิวเลม่อน    | 2 ชช.   |
| 🍰 | น้ำตาลไอซิ่ง | 130 g.  |
| 🍰 | นมสด         | 40 ml.  |
| 🍰 | กลั่นวานิลลา | 1/2 ชช. |
| 🍰 | แครกเกอร์บด  | 140 g.  |
| 🍰 | เนย          | 40 g.   |
| 🍰 | น้ำตาล       | 2 ชต.   |
| 🍰 | น้ำเปล่า     | 1 ชต.   |
| 🍰 | ผิวเลม่อน    | 1/2 ชต. |
| 🍰 | สีผสมอาหาร   |         |
|   | สีเหลือง     | 1/2 ชช. |
| 🍰 | เจลาติน      | 4 แผ่น  |
| 🍰 | น้ำเลม่อน    | 40 ml.  |





# สตรอว์เบอร์รี่ช็อคเค้ก

ส่วนผสม

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| 🧁 ไข่แดง        | 3 ฟอง             |
| 🧁 น้ำตาล        | 15 g.             |
| 🧁 นมสด          | 40 ml.            |
| 🧁 วิปครีม       | 25 ml.            |
| 🧁 น้ำมันรำข้าว  | 40 g.             |
| 🧁 กลิ่นวานิลลา  | 1 ชช.             |
| 🧁 Rum syrup     | เล็กน้อย          |
| 🧁 เกลือ         | เล็กน้อย          |
| 🧁 แป้งเค้ก      | 70 g.             |
| 🧁 ไข่ขาว        | 3 ฟอง             |
| 🧁 ครีมออฟฟาร์ธา | $\frac{1}{2}$ ชช. |
| 🧁 น้ำตาล        | 40 g.             |



วันนี้มาทำเค้กอร่อยๆ วัตถุดิบก็หาง่ายเป็นเค้กสัญชาติไทย...\* ชิฟฟอนโบเตยหน้าตะโก้มะพร้าว \*

ส่วนผสมที่ 1

1. แป้งเค้ก 90 กรัม
2. ผงฟู 1/2 ช้อนชา

ร่อนส่วนผสมที่ 1 พักไว้

ส่วนผสมที่ 2

1. น้ำตาลทราย(1) 50 กรัม
2. นมข้นจืด 33 กรัม
3. น้ำมันรำข้าว 33 กรัม
4. น้ำโบเตย 24 กรัม
5. เกลือเล็กน้อย
6. ไข่แดงเบอร์ 2 จำนวน 3 ฟอง
7. วานิลลา 1 ช้อนชา

ส่วนผสมที่ 3

1. ไข่ขาว 3. ฟอง
2. น้ำตาลทราย(2). 50 กรัม
3. ครีมออฟฟาร์ทาร์. 1/4. ช้อนชา

วิธีทำ

1. เทไข่แดงลงในอ่างผสมเติมน้ำตาลทรายเกลือใช้ตะกร้อมือคนจนไข่แดงสีจางลงเติมนมข้นจืด, น้ำโบเตย, น้ำมันคนจนเข้ากันเติมน้ำส่วนผสมที่ 1 ลงไปคนจนแป้งไม่เป็นเม็ดเติมน้ำวานิลลา (ส่วนผสมนี้ให้เรียกว่า A)
2. น้ำตาลทราย(2) ผสมกับครีมออฟฟาร์ทาร์
3. ตีไข่ขาวด้วยความเร็วสูงจนเป็นฟองหยาบใส่ข้อ 2 ลงไปจนหมดและไข่ขาวตั้งยอดกลางไปทางแข็ง
4. แบ่งส่วนผสมข้อ 3 เป็น 3 ส่วนใส่ลงไปใน A ใช้พายตะล่อมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
5. เทส่วนผสมลงในพิมพ์ 2 ปอนด์อบไฟ 180 องศาบนล่างจนสุกประมาณ 35-40 นาที
6. สุกเอาออกจากเตากระแทก 1-2 ครั้งวางบนตะแกรงพอลู่นเอาออกจากพิมพ์ทิ้งให้เย็น

หน้าตะโก้มะพร้าว

ส่วนผสม

1. น้ำตาลทราย 40 กรัม
2. แป้งกวนไส้ 30 กรัม
3. น้ามะพร้าว 100 กรัม
4. วิปป์ครีม 200 กรัม
5. เนยสด 20 กรัม
6. เจลลาติน 2 แผ่น (แช่น้ำเย็นจนนิ่ม)
7. เหล้ามะพร้าว (malibu). ไม่มีไม่ใส่ก็ได้
8. เนื้อมะพร้าวอ่อนตามใจชอบ

วิธีทำ

นำตาลทราย, แป้งกวนไส้, น้ามะพร้าว, เนื้อมะพร้าว. วิปป์ครีมขึ้นไฟปานกลางใช้ตะกร้อมือคนจนเดือดยกลงจากเตาใส่เจลลาตินที่นิ่มคนจนละลายเติมนเนยสดและเหล้ามะพร้าวคนจนเข้ากัน

วิธีประกอบตัวเค้ก

1. นำที่ควดเค้กพันเค้กให้รอบและแน่น
2. ราดตะโก้มะพร้าวบนหน้าเค้กทิ้งให้เย็นและแชตู้เย็น 3-4 ชั่วโมงค่อยตัด

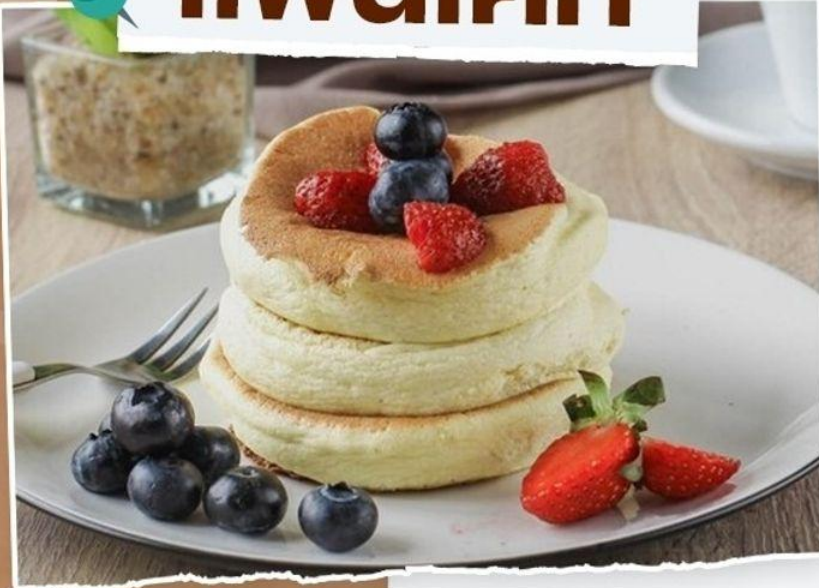
\*\*\*หมายเหตุ\*\*\*

อาจจะทำไส้ถ้วยฟร่อยก็ได้ตามใจชอบ





# ซูเฟล่ แพนเค้ก



## ส่วนผสม

- ไข่ขาว 3 ฟอง
- น้ำตาล 2 ชต.
- ครีมออฟทาร์ทาร์  $\frac{1}{4}$  ชช.
- ไข่แดง 2 ฟอง
- เกลือ  $\frac{1}{2}$  ชช.
- แป้งอเนกประสงค์ 6 ชต.
- นม 2 ชต.
- เนยละลาย 2 ชต.
- กลิ่นวานิลลา เล็กน้อย

# คุกกี้

## ส่วนผสม



|                                                                                      |                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|
|    | ดาร์กช็อกโกแลต | 190 g  |
|    | เนยสดเค็ม      | 18 g   |
|    | ไข่ไก่         | 2 ฟอง  |
|    | น้ำตาลทราย     | 70 g   |
|    | น้ำตาลทรายแดง  | 40 g   |
|    | แปปงสาลี       |        |
|                                                                                      | อบเนกประสงค์   | 30 g   |
|  | ผงฟู           | 1/2 ชช |
|  | เกลือป่น       | 1/2 ชช |
|  | ช็อกโกแลตชิพ   | 40 g   |



## ส่วนผสม

|                   |               |        |
|-------------------|---------------|--------|
| แป้งสาลีตราบัวแดง | 250           | กรัม   |
| ผงฟู              | 4             | กรัม   |
| เนยสด             | 100           | กรัม   |
| เนยขาว            | 60            | กรัม   |
| น้ำตาลทราย        | 140           | กรัม   |
| เกลือ             | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |
| กาแฟสำเร็จรูป     | 4             | กรัม   |
| ไข่ไก่            | 100           | กรัม   |
| กลิ่นกาแฟ         | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง และผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
2. จากนั้นตีเนยสด เนยขาว น้ำตาลทราย เกลือ และกาแฟ ให้ขึ้นฟู เติมกลิ่นกาแฟ แล้วค่อยๆ ทอยเติมไข่ไก่ลงไป ตีให้เข้ากัน
3. ใส่ส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี
4. ตักใส่ถุงบีบหรือกระบอกกดคุกกี้ ขึ้นรูปต่างๆ ตามต้องการ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก

\* ถ้าส่วนผสมเริ่มเหลวตอนกดคุกกี้ ให้นำเข้าแช่เย็นก่อน

# "คุกกี้กาแฟ"



สูตรจาก: ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,2

## ส่วนผสม



**กราโนล่า**  
ตามชอบ



**ผลไม้**  
ตามชอบ



**กรีกโยเกิร์ต**  
1 ถ้วย.

# กราโนล่าโยเกิร์ต



## ส่วนผสม

### พาร์เฟต์โยเกิร์ต



คอร์นเฟลกส์  
100 g.



สตรอว์เบอร์รี  
ตามชอบ



โยเกิร์ต  
200 g.



น้ำผึ้ง  
3 ชต.

# คัพเค้ก

## ส่วนผสม



|                                                                                      |                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
|    | แป้งสาเลิ          |        |
|                                                                                      | วเนกประสงคิ        | 40 g   |
|    | ผงโกโก             | 18 g   |
|    | ดาร์กช็อกโกแลต 70% | 60 g   |
|    | เนยเค็ม            | 55 g   |
|    | ไข่ไก่             | 1 ฟอง  |
|   | น้ำตาลปน           | 70 g   |
|  | เกลือปน            | 1/4 ชช |
|  | ช็อกโกแลตชิพ       | 25 g   |