

## สูตรและเทคนิคการผลิตขนมเป็ญะ โมจิ ไตฟูกุ และการยืดอายุการเก็บ

### รายละเอียดหลักสูตร

ขนมเป็ญะ โมจิและไตฟูกุ เป็นอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารระหว่างมื้อ ขนมเป็ญะ โมจิและไตฟูกุเป็นอาหารที่มีหลายไส้ที่นิยม เช่น ไส้เผือก ไส้ถั่วเขียว ถั่วแดง เป็นต้น ปัจจุบันอาหารทั้ง 3 อย่างเป็นที่นิยมของตลาด เพราะเป็นอาหารที่รับประทานง่ายเหมาะกับทุกเพศทุกวัย ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ จะมีสูตรและเทคนิคการผลิตเฉพาะ เช่น วิธีการเตรียมแป้งเพื่อให้ได้ลักษณะเป็นชั้นสวย หรือไตฟูกุที่มีแป้งที่นุ่ม หอมอร่อย เป็นต้น

การฝึกอบรมวิชานี้ผู้อบรมจะได้ฝึกปฏิบัติเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ การลงมือปฏิบัติ การแบ่งกลุ่ม การชั่ง ตวง ส่วนผสมไส้และแป้ง การกวนไส้เผือก ไส้ถั่วเขียว ถั่วแดง การผสมแป้ง การห่อแป้ง การอบขนม การบรรจุ วิชาที่จะอบรมประกอบด้วย เทคนิคการผลิต ขนมเป็ญะไส้ถั่วไข่เค็ม โมจิไส้เผือก ไตฟูกุไส้ถั่วแดง สิ่งที่คุณจะได้เรียนคือ สูตร กระบวนการทำขนมทั้ง 3 อย่างตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์ ตลอดจนเทคนิคต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะปรากฏ รสชาติ และเนื้อสัมผัสตามต้องการ รวมถึงการตอบข้อซักถามเพื่อให้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

### วัตถุประสงค์

ทราบสูตรและเทคนิคการผลิต ขนมเป็ญะไส้ถั่วไข่เค็ม โมจิไส้เผือก ไตฟูกุไส้ถั่วแดง

### หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 – 10:00 น. บรรยายการทำขนมเป็ญะไส้ถั่วไข่เค็ม ขนมโมจิไส้เผือก ไตฟูกุไส้ถั่วแดงและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ

### ภาคปฏิบัติ

10:00 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติ เตรียมแป้งและไส้ขนม

13:00 – 16:00 น. ฝึกปฏิบัติ ห่อขนม อบขนมและบรรจุ

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณอุษาพร ภูค์สมาส และ คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา** ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันอังคารที่ 11 มิถุนายน 2567

### สถานที่

บรรยายและฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 1,800.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่ผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

## ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

### การส่งจ่ายโดยกรม

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

### ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

**หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้รับสมัคร**

