

# สูตรและเทคนิคการผลิต ขนมเปียะ โมจิ ไตฟุกุ

## รายละเอียดหลักสูตร

ขนมเปียะ โมจิและไตฟุกุ เป็นอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารระหว่างมื้อ ขนมเปียะ โมจิและไตฟุกุเป็นอาหารที่มีหลายไส้ที่นิยม เช่น ไส้เผือก ไส้ถั่วเขียว ถั่วแดง เป็นต้น ปัจจุบันอาหารทั้ง 3 อย่างเป็นที่นิยมของตลาด เพราะเป็นอาหารที่รับประทานง่ายเหมาะกับทุกเพศทุกวัย ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ จะมีสูตรและเทคนิคการผลิตเฉพาะ เช่น วิธีการเตรียมแป้งเพื่อให้ได้ลักษณะเป็นชั้นสวย หรือไตฟุกุที่มีแป้งที่นุ่ม หอมอร่อย เป็นต้น

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

## วัตถุประสงค์

ทราบสูตรและเทคนิคการผลิต ขนมเปียะไส้ถั่วไข่เค็ม โมจิไส้เผือก ไตฟุกุไส้ถั่วแดง

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

## ภาคบรรยาย

09:00 – 10:00 น. บรรยายการทำขนมเปียะไส้ถั่วไข่เค็ม ขนมโมจิไส้เผือก ไตฟุกุไส้ถั่วแดงและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ

## 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 ภูคัสมาส และคุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันอังคารที่ 22 สิงหาคม 2566

## สถานที่

บรรยายและฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 1,600.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

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

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์ , นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง

# 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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : [ifrskl@ku.ac.th](mailto:ifrskl@ku.ac.th) , [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

