

# เทคนิคการทำขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า (Part 1)

## รายละเอียดหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นไปที่ขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า สำหรับ Part 1 ประกอบด้วย สตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามีสู บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้ก โดยจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับทฤษฎีเบื้องต้นในการทำเค้ก การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ เทคนิคการทำเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน โดยเป็นเค้กโฮมเมดคุณภาพที่สามารถใช้เป็นพื้นฐานสำหรับทำเบเกอรี่เป็นอาชีพและนำไปต่อยอดธุรกิจได้ เช่น ร้านอาหาร ร้านอาหาร หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทฤษฎีเบื้องต้นในการทำเค้ก มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ ได้ลงมือปฏิบัติการทำเค้กทั้ง 5 ชนิดให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง สามารถนำไปทำรับประทานเอง หรือใช้เป็นพื้นฐานสำหรับทำเป็นอาชีพและนำไปต่อยอดทางธุรกิจได้

## หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ทฤษฎีเบื้องต้นในการทำเค้ก การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ เทคนิคการทำสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามีสู บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน
10:30 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติ เตรียมสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามีสู บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้ก
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณวาสนา นาราศรี และ คุณวีตาดา ฤทธิบุญ

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** อายุ 15 ปี ขึ้นไป (สามารถอ่าน-เขียนภาษาไทยได้) และไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานการทำเบเกอรี่มาก่อน

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพุธที่ 26 กรกฎาคม 2566

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 3,000- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 12 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

# ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....  
.....  
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail : .....

## 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 : [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**

