



40 **เมนูเด็ด**

ฉบับ เข้าครัวกับยูเอฟเอ็ม

ทำง่าย ขายเป็น!



สารบัญ

สูตรบรวานี้

บรวานี้ชาเขียว	1
บรูคัก	2
บรวานี้หม้อทอดไร้น้ำมัน	3
บรวานี้สมอ	4
บรวานี้เนื้อพุด	5
บลอนด์บรวานี้	6
บรวานี้ครีมชีส	7
บรวานี้กรอบ	8
เรดเวลเวทบรวานี้	9

สูตรคุกกี้

คุกกี้เรดเวลเวท	10
คุกกี้บรวานี้	11
คุกกี้ช็อกโกแลต	12
คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	13
คุกกี้ข้าวโอ๊ต	14
คุกกี้เนยสด	15
คุกกี้แฟนซี	16
คุกกี้ฟันทบัตเตอร์	17
คุกกี้น้ำตาล	18
คุกกี้กุ่มแห้ง	19
คุกกี้กาแฟ	20

สารบัญ

สูตรเค้ก และขนมทานเล่น

เค้กกล้วยหอม	21
เครปเค้ก	22
แพนเค้กครีมสดผลไม้	23
โดนัทเค้ก	24
มินิแพนเค้ก	25
ปุยฝ้าย	26
ขนมไข่	27
เอแคลร์	28
ไข่นกกระทา	29
ซูโรส	30
โตเกียว	31
โรตี	32

สูตรของทอด

เห็ดเข็มทองทอดกรอบ	33
ไก่ทอดกรอบ	34
คอร์นค็อกชีส	35
หอยทอด	36
ไก่ทอดเสียบไม้	37
ชีสบอล	38
ไก่ทอดซอสหัวหอม	39
ทอดมันกุ้ง	40

"บราวนี่ชาเขียว"



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	100 กรัม
ผงชาเขียว	20 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	120 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
เนยจืด	100 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	140 กรัม
กลีมนิลลา	1 ช้อนชา



วิธีทำ

1. นำไวท์ช็อกโกแลต กับเนยจืดมาละลายให้เข้ากัน แล้วพักไว้
2. ตีไข่ไก่ และน้ำตาลไอซิ่งให้เข้ากัน เติมกลีมนิลลา ตามด้วยไวท์ช็อกโกแลต กับเนยที่ละลายลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
3. จากนั้นร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงชาเขียวลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันดี จากนั้นเทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 160 °C ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี



"บรูกี้"

สูตรจาก UFM Baking & Cooking School

ส่วนผสมบรูกี้

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	50	กรัม
เนยสด	130	กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต	150	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
ผงโกโก้	10	กรัม

วิธีทำ

- ละลายเนยสดกับดาร์กช็อกโกแลตให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ไก่ และน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู แล้วนำส่วนผสมดาร์กช็อกโกแลตมาผสมให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว ผงฟู และผงโกโก้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทส่วนผสมบรูกี้ลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ แล้วบีบส่วนผสมบรูกี้ลงไปในเตา ตักแต่งด้วยช็อกโกแลตชิพ และอัลมอนต์สไลด์
- นำเข้าอบอุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 20 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี



ส่วนผสมคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	50	กรัม
แป้งสาลีตราบัวแดง	50	กรัม
เบกกิ้งโซดา	½	ช้อนชา
เนยสด	60	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
น้ำเชื่อมกลี้น้ำผึ้งตรายูเอฟเอ็ม	20	กรัม
ไข่ไก่	50	กรัม
อัลมอนต์บด	20	กรัม
คุกกี้แอนด์ครีม	50	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ (ตามชอบ)		
อัลมอนต์สไลด์ (ตามชอบ)		

วิธีทำ

- ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว แป้งสาลีตราบัวแดง และผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
- ตีเนยสด น้ำตาลทรายแดง น้ำเชื่อมกลี้น้ำผึ้งตรายูเอฟเอ็ม ให้ขึ้นฟูด้วยความเร็วปานกลาง จากนั้นค่อยๆ เติมไข่ไก่เป็นสายช้าๆ จนหมด
- เติมส่วนผสมของแป้งที่พักไว้ คนให้เข้ากัน ใส่อัลมอนต์บดและคุกกี้แอนด์ครีมลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วพักไว้

"บราวนี่หม้อทอดไร้น้ำมัน"



ส่วนผสม



แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	40	กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต 70%	100	กรัม
เนยเค็ม	20	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	40	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	30	กรัม
ผงฟู	1/8	ช้อนชา
กลีขนิลลา	1	ช้อนชา
ช็อกโกแลตชิพ(ตามชอบ)		

วิธีทำ

1. นำดาร์กช็อกโกแลตกับเนยเค็มมาละลาย ให้เข้ากันแล้วพักไว้
2. จากนั้นตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง และกลีขนิลลาเข้าด้วยกัน
3. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงฟูลงไปในส่วนผสมให้เข้ากัน
4. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ แล้วตกแต่งด้วยช็อกโกแลตชิพ นำเข้าอบในหม้อทอดไร้น้ำมัน ด้วยไฟ 150 °C ประมาณ 10-15 นาที

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	80	กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต	100	กรัม
เนยเค็ม	100	กรัม
ผงโกโก้	30	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำตาล	80	กรัม
กลีวนิลลา	1	ช้อนชา
มาร์ชเมลโล่	200-250	กรัม

วิธีทำ

- นำดาร์กช็อกโกแลต และเนยเค็มละลายให้เข้ากัน นำพักไว้ก่อน
- ตีไข่ไก่ น้ำตาล และกลีวนิลลาเข้าด้วยกัน แล้วเติมดาร์กช็อกโกแลตที่ละลายไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงโกโก้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทลงพิมพ์ที่มีฐานบิสกิตที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 150 °C ประมาณ 20-25 นาที จากนั้นนำออกมาใส่มาร์ชเมลโล่เพิ่มลงไป แล้วนำเข้าอบต่ออีก 5 นาที ด้วยไฟ 180 °C

"บราวนี่สมอริ"



“บราวนี่เนื้อฟัดจ์”

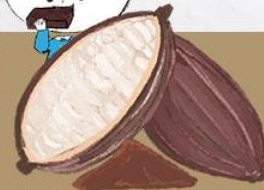
ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	80 กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต	120 กรัม
ผงโกโก้	40 กรัม
น้ำตาลทราย	180 กรัม
เนยจืด	120 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
กลีسنวานิลลา	2 ช้อนชา
ช็อกโกแลตชิพหรือช็อกโกแลตคอมพาวด์	



วิธีทำ

1. อร์มเตา ก่อนผสมวัตถุดิบ ด้วยไฟ 180 °C โฟบน และล่าง
2. นำดาร์กช็อกโกแลต 70 % และเนยจืด มาตุ๋นละลายให้เข้ากัน แล้วพักไว้
3. เทน้ำตาลลงในถ้วยผสม ตามด้วยไข่ไก่ และกลีสนวานิลลาลงไป ตีผสมให้เข้ากันจนเริ่มข้น จากนั้นเทดาร์กช็อกโกแลตที่ตุ๋นพร้อมกับเนยลงไป แล้วตีให้เข้ากัน
4. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงโกโก้ลงไป แล้วคนผสมให้เข้ากันดี เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ขนาด 7x7 นิ้ว นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C โฟบน ล่าง ประมาณ 25-30 นาที เมื่ออบเสร็จพักให้คลายร้อน จึงค่อยตัดเป็นชิ้นขนาดตามชอบ



“บลอนด์บราวน์”



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	90 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	120 กรัม
เนยเค็ม	50 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
น้ำตาลทราย	80 กรัม
กลีسنวนิลลา	1 ช้อนชา
ผงฟู	1/8 ช้อนชา
ไวท์ช็อกโกแลตชิพ (ตามชอบ)	

วิธีทำ

1. นำไวท์ช็อกโกแลต และเนยเค็มละลายเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และกลีสนวนิลลาเข้าด้วยกัน จากนั้นเทไวท์ช็อกโกแลตละลายลงไป คนให้เข้ากัน
3. แล้วร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงฟูลงไป คนผสมให้เข้ากันดี แล้วใส่ไวท์ช็อกโกแลตชิพเพิ่มลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 160 °C ประมาณ 35-40 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี



“บราวนี่ครีมชีส”

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	80	กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต	180	กรัม
เนยเค็ม	80	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
ผงโกโก้	30	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
กลิ่นวนิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

- 1.ละลายดาร์กช็อกโกแลต และเนยเค็มเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
- 2.ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดงและกลิ่นวนิลลาเข้าด้วยกัน
- 3.เทดาร์กช็อกโกแลตที่ละลายไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- 4.จากนั้นร้อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงโกโก้ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง ตักเนื้อบราวนี่แบ่งส่วนถ้วยเล็กไว้แต่งหน้า เทส่วนผสมลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ พักไว้ก่อน

ส่วนผสมครีมชีส

ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
กลิ่นวนิลลา	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

- 1.ตีครีมชีส และน้ำตาลให้เข้ากัน จากนั้นเติมไข่ไก่ และกลิ่นวนิลลาลงไป ตีผสมให้เข้ากัน
- 2.เทส่วนผสมของชีสเค้กลงพิมพ์ที่เนื้อบราวนี่ จากนั้นนำเนื้อบราวนี่ที่แบ่งใส่ถ้วยตักลงบนเนื้อชีสเค้กลงไป วางแบบกระจายแล้วเกลี่ยลวดลายตามชอบให้สวยงาม
- 3.นำเข้าอบด้วยไฟ 170 °C ประมาณ 20-25 นาที



ส่วนผสม

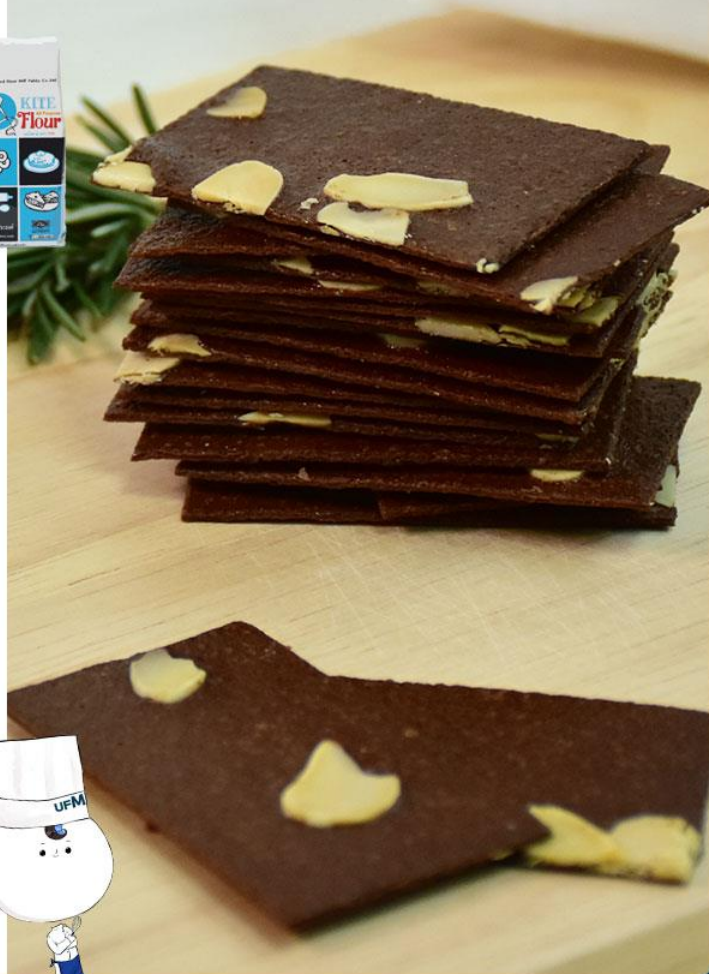
แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	110	กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต	160	กรัม
ผงโกโก้	20	กรัม
เนยจืด	60	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
กลีวนิลลา	1	ช้อนชา
นมสด	20	กรัม
น้ำ	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ขาว	2	ฟอง
เบกกิ้งโซดา	¼	ช้อนชา
เกลือ	¼	ช้อนชา
อัลมอนด์สไลด์ (ตามชอบ)		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว เบกกิ้งโซดา และเกลือ พักไว้
2. นำดาร์กช็อกโกแลตไปตุ๋นให้ละลาย จากนั้นเติมเนยจืดลงไป คนผสมให้เข้ากัน แล้วนำลงจากเตา
3. เทน้ำตาลทราย ผงโกโก้ และกลีวนิลลาลงไป คนผสมให้เข้ากัน เติมน้ำ นมสด และไข่ขาวลงไป แล้วคนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
4. ใส่ส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันดี แล้วเทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ เกลี่ยให้มีความบางเท่าๆ กัน
5. โรยอัลมอนด์สไลด์ตามชอบ จากนั้นนำเข้าอบ ด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 12-15 นาที เมื่อสุกแล้วให้รีบตัดบราวนี่ในขณะที่ยังร้อนอยู่ เมื่อตัดเสร็จปล่อยให้คลายร้อนจนเย็น



"บราวนี่กรอบ"



ส่วนผสมรวดเร็ว

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	100	กรัม
ผงโกโก้	20	กรัม
น้ำตาลทราย	180	ช้อนชา
เกลือ	$\frac{1}{8}$	กรัม
ไข่ไก่	2	กรัม
เนยจืดละลาย	100	กรัม
กลิ่นวนิลลา	1	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
สีผสมอาหาร สีแดง	1	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงโกโก้เข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
2. ตีไข่ไก่ เกลือ และน้ำตาลให้เข้ากัน จากนั้นเติมเนยจืดละลาย กลิ่นวนิลลา และน้ำส้มสายชูลงไป คนผสมให้เข้ากัน
3. ใส่แป้งและผงโกโก้ที่ร่อนไว้ลงไป คนผสมให้พอเข้ากัน แล้วเติมสีผสมอาหารสีแดง คนให้พอเข้ากัน
4. แบ่งส่วนผสมออกเป็น 2 ส่วน ไม่ต้องเท่ากัน นำส่วนผสมที่มากกว่าเทลงบนพิมพ์ แล้วเทส่วนผสมของดนือชีสเค้กที่ทำไว้ลงไป นำส่วนผสมที่ 2 ที่แบ่งไว้ ใส่กระจายเป็นก้อนบนหน้าชีสเค้ก แล้วใช้ไม้ปลายแหลมทำลวดลาย
5. นำเข้าอบด้วยไฟ 170 °C ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุก เมื่อคลายร้อนตัดเป็นชิ้นขนาดตามชอบ



“ เรดเวลเวทบราวนี่ ”

ส่วนผสมหน้าชีสเค้ก

ครีมชีส	220	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
กลิ่นวนิลลา	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

1. ตีครีมชีส และน้ำตาลให้เข้ากัน จากนั้นเติมไข่ไก่ และกลิ่นวนิลลาลงไป ตีผสมให้เข้ากัน แล้วนำพักไว้

“คุกกี้เรดเวลเวท”

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	240 กรัม
เบกกิ้งโซดา	½ ช้อนชา
ผงฟู	½ ช้อนชา
ผงโกโก้	20 กรัม
เนยเค็ม	225 กรัม
น้ำตาลทราย	200 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
กลีมนวนิลลา	2 ช้อนชา
เจลสีแดง(สามารถปรับได้ตามชอบ)	1 ช้อนชา
ไวท์ช็อกโกแลตชิพ (ตามชอบ)	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว ผงโกโก้ เบกกิ้งโซดา และผงฟูเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
2. ตีเนย และน้ำตาล เข้าด้วยกัน จากนั้นเติมไข่ไก่ และกลีมนวนิลลาตามลงไป ตีผสมให้เข้ากัน
3. เมื่อส่วนผสมเริ่มเข้ากันให้เติมเจลสีแดงลงไป แล้วตีให้เข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คลุกให้เข้ากันกัน แล้วเติมไวท์ช็อกโกแลตลงไปคลุกเคล้าอีกครั้ง
5. นำมาปั้นขนาดตามชอบ แล้วนำไปพักในตู้เย็น 15-20 นาที อบด้วยไฟ 170 C° ประมาณ 12-15 นาที หรือจนกระทั่งสุก



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	40 กรัม
ผงโกโก้	5 กรัม
เนยจืด	40 กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต 70%	110 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60 กรัม
ผงฟู	½ ช้อนชา
เกลือ	¼ ช้อนชา
ไข่ไก่	1 ฟอง

"คุกกี้บราวนี่"

วิธีทำ

- นำดาร์กช็อกโกแลต และเนยจืดมาละลายให้เข้าด้วยกัน พักไว้
- จากนั้นตีไข่ไก่ กับน้ำตาลทรายแดงให้เข้ากัน จนไข่เริ่มเปลี่ยนสีอ่อนลง แล้วเทดาร์กช็อกโกแลตที่ละลายไว้ลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว ผงโกโก้ และผงฟูลงไป ตามด้วยเกลือ และกลิ่นวนิลลา คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ตักส่วนผสมลงบนถาดที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 8-10 นาที เมื่ออบเสร็จปล่อยให้คลายร้อน ก็พร้อมเสิร์ฟ



"คุกกี้ช็อกโกแลต"

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	200 กรัม
แป้งข้าวโพด	95 กรัม
ผงโกโก้	45 กรัม
น้ำตาล	140 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
เนยสด	100 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
เกลือ(เล็กน้อย)	
ช็อกโกแลตชิพ (ตามชอบ)	



วิธีทำ

1. นำแป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว แป้งข้าวโพด ผงโกโก้ และผงฟู ร่อนเข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสดและน้ำตาลทรายจนขึ้นฟู แล้วตอกไข่ไก่ลงไป ผสมจนเข้ากันดี จากนั้นทยอยเทส่วนผสมของแป้งร่อนพักไว้แล้วลงไป ตะล่อมให้เข้ากัน แล้วใส่ช็อกโกแลตชิพตามชอบลงไป คลุกให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมเข้าตู้เย็นประมาณ 20 นาที เพื่อให้อยู่ตัว จากนั้นนำมาทำเป็นรูปทรงต่างๆ โดยห่อด้วยกระดาษไขหรือพลาสติกถนอมอาหาร แล้วนำเข้าตู้เย็นจนแข็งตัว แล้วนำออกมาตัดชิ้นหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
4. เข้าอบด้วยอุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 12-15 นาที เมื่อสุกคุกกี้จะยังคงนุ่มอยู่ ให้นำไปพักไว้บนตะแกรง ให้คลายร้อนจนเย็นสนิท



“คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ”

ส่วนผสม

แป้งสาลี ตราบัวแดง	230 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
หัวนมผง	15 กรัม
เนยเค็ม	225 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	130 กรัม
ไข่ไก่	75 กรัม
กลีมนวนิลลา	1 ช้อนชา
ช็อกโกแลตชิพ (ตามชอบ)	



วิธีทำ



1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ผงฟู และหัวนมผงเข้าด้วยกัน จากนั้นนำพักไว้ก่อน
2. นำเนยมาตีให้อ่อนตัวลง จากนั้นร่อนน้ำตาลไอซิ่งลงไป แล้วตีเข้าด้วยกันจนเนยขึ้นฟู สีอ่อนลง
3. จากนั้นเติมไข่ไก่ และกลีมนวนิลลาลงไป ตีผสมให้เข้ากัน
4. เติมส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป แล้วตีให้เข้ากันดี จากนั้นปั้นเป็นก้อนขนาดตามชอบ โรยหน้าด้วยช็อกโกแลตชิพ นำเข้าอบที่ไฟอุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนคุกกี้สุกเหลือง พักให้คลายร้อนก่อนทาน คุกกี้จะกรอบขึ้น

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	150	กรัม
เนยขาว	165	กรัม
น้ำตาลทราย	140	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	140	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	100	กรัม
กลีวนิลลา	1	ช้อนชา
ข้าวโอ๊ต	120	กรัม
มะม่วงหิมพานต์สับละเอียด	60	กรัม
ลูกเกด (ไม่ใส่ก็ได้)		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ตราว่าว แล้วพักไว้
2. จากนั้นตีเนยขาว น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง เกลือ และเบกกิ้งโซดา ด้วยความเร็วปานกลาง จนฟูเบา
3. ทอยยเติมไข่ทีละฟอง ตามด้วยกลีวนิลลา ตีให้เข้ากัน ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไปแล้วตีด้วยความเร็วต่ำให้พอเข้ากัน
4. เติมข้าวโอ๊ต และเม็ดมะม่วงลงผสมเข้าด้วยกัน ห่อด้วยกระดาษไข แล้วนำเข้าแช่ตู้เย็น ประมาณ 20 นาที
5. เมื่อครบเวลานำออกมาปั้นเป็นก้อนกลม นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก

"คุกกี้ข้าวโอ๊ต"



"คุกกี้เนยสด"

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	200 กรัม
แป้งข้าวโพด	25 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
เกลือ	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา
น้ำตาลทราย	140 กรัม
เนยสด	100 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง

วิธีทำ

1. นำแป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว แป้งข้าวโพด และผงฟู ร่อนรวมกัน
2. ตีเนยสด และน้ำตาลทราย จนขึ้นฟู แล้วตอกไข่ไก่ ลงไป ผสมจนเข้ากันดี จากนั้นทยอยเทส่วนผสมของแป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว แป้งข้าวโพด และผงฟู ที่ร่อนพักไว้แล้ว ลงไป ตะล่อมให้เข้ากัน
3. นำส่วนผสมเข้าตู้เย็น ประมาณ 15-20 นาที เพื่อให้อยู่ตัว จากนั้นนำมาทำเป็นรูปทรงต่างๆ โดยห่อด้วยกระดาษไข หรือพลาสติกกนอมอาหาร แล้วนำเข้าตู้เย็นจนแข็งตัว แล้วนำออกมาตัดชิ้นหนา ประมาณ 1 เซนติเมตร
4. เข้าอบด้วยอุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 12-15 นาที เมื่อสุก คุกกี้จะยังคงนิ่มอยู่ ให้นำไปพักไว้บนตะแกรง พอเย็น คุกกี้จะแข็ง



"คุกกี้แฟนซี"

สูตรจาก: ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,2

ส่วนผสมสีโกโก้

แป้งสาลีตราบัวแดง	200	กรัม
ผงฟู	6	กรัม
เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
ผงโกโก้	20	กรัม
เนยสด	120	กรัม
น้ำตาลทราย	90	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	45	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
ไข่ไก่	50	กรัม

ส่วนผสมสีขาว

แป้งสาลีตราบัวแดง	200	กรัม
ผงฟู	6	กรัม
เนยสด	120	กรัม
น้ำตาลทราย	90	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	45	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
ไข่ไก่	50	กรัม
กลีมนิลลา	½	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ผงฟู เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง และเกลือ ตีผสมเข้าด้วยกันจนฟูเบา
3. เติมน้ำมันลงไป ตีให้เข้ากัน แล้วใส่กลีมนิลลา และส่วนผสมของแป้งตามลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วพักไว้



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ผงฟู เบกกิ้งโซดา และผงโกโก้เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสด น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง และเกลือเข้าด้วยกัน จนกระทั่งฟูเบา
3. เติมน้ำมันลงไป ตีจนเข้ากัน จึงเติมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากัน
4. จากนั้นนำส่วนผสมทั้ง 2 มาปั้น ตกแต่งลวดลายตามชอบ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก

ส่วนผสม

แป้งสาลี ตราบัวแดง	105 กรัม
ผงฟู	½ ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	½ ช้อนชา
เนยสด	100 กรัม
น้ำตาลทราย	185 กรัม
เนยถั่วลิสง	60 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
กลีมนิลลา	1 ช้อนชา
ข้าวโอ๊ต	75 กรัม
ลูกเกดสับ	50 กรัม



“คุกกี้พี้นัทบัดเตอร์”

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง ผงฟู และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
 2. ตีเนยสด น้ำตาลทราย และเกลือ ให้ขึ้นฟูเบา แล้วเติมเนยถั่วลิสงลงไปผสมให้เข้ากัน
 3. เติมไข่ไก่ และกลีมนิลลา ตีให้เข้ากัน
 4. ใส่ส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตามด้วยข้าวโอ๊ต และลูกเกดสับ ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
 5. ใช้ช้อนตักหยอดเป็นก้อนกลมขนาดตามชอบ แล้วกดให้แบนเล็กน้อย
- นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี

สูตรจาก: ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,

“คุกกี้น้ำตาล”



สูตรจาก: ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับปรับปรุงเล่มที่ 2

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราบัวแดง	250	กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	5	กรัม
เนยขาว	100	กรัม
น้ำตาลทราย(ส่วนที่1)	168	กรัม
เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
นมข้นจืด	15	กรัม
น้ำ	15	กรัม
ไข่ไก่	50	กรัม
กลิ่นวนิลลา	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย(ส่วนที่2)	45	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง และครีมออฟฟาร์ทาร์ เข้าด้วยกัน
2. จากนั้นตีเนยขาว น้ำตาลทราย(ส่วนที่1) เบกกิ้งโซดา และเกลือจนส่วนผสมฟูเบา
3. ค่อยๆ เติมนมข้นจืด และน้ำลงไป ผสมให้เข้ากัน
4. เติมไข่ไก่ และกลิ่นวนิลลาลงไป ผสมให้เข้ากัน แล้วเติมส่วนผสมของแป้งลงไป คนผสมให้เข้ากันดี
5. นำส่วนผสมมาคลึงออกเป็นแผ่น บนกระดาษไข ให้ความหนา 1/8 นิ้ว แล้วทาผิวด้านบนด้วยไข่ไก่เจือน้ำบางๆ แล้วโรยน้ำตาล(ส่วนที่2) ทั่วๆ ใช้ไม้คลึงเบาๆ ให้น้ำตาลติดแน่น แล้วใช้พิมพ์กดให้เป็นรูปร่างต่างๆ ตามชอบ
6. นำเข้าอบด้วยไฟ 190 °C ประมาณ 15 นาที

"คุกกี้กุ้งแห้ง"

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	310 กรัม
เนยสด	225 กรัม
เบกกิ้งโซดา	1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
กลีมนวนิลลา	1 กรัม
กุ้งแห้งป่น	130 กรัม



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ตราว่าว แล้วพักไว้
2. จากนั้นตีเนยสด เบกกิ้งโซดา และน้ำตาลทราย ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมฟูเบา
3. เติมไข่ไก่ลงไป ตีพอเข้ากัน จากนั้นใส่แป้ง กลีมนวนิลลา และกุ้งแห้งป่น ผสมให้เข้ากันดี
4. ปั้นรูปร่างตามชอบ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก

สูตรจาก: ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,2

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราบัวแดง	250	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เนยสด	100	กรัม
เนยขาว	60	กรัม
น้ำตาลทราย	140	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา
กาแฟสำเร็จรูป	4	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม
กลิ่นกาแฟ	½	ช้อนชา

"คุกกี้กาแฟ"



วิธีทำ

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

*ถ้าส่วนผสมเริ่มเหลวตอนกดคุกกี้ ให้นำเข้าแช่เย็นก่อน



"เค้กกล้วยหอม"



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	160 กรัม
เบกกิ้งโซดา	½ ช้อนชา
เนยสด	150 กรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม
เกลือ	¼ ช้อนชา
ไข่ไก่	75 กรัม
กล้วยหอมสุกบด	160 กรัม
น้ำมะนาว	1 ช้อนชา
กลิ่นกล้วยหอม(ไม่ใส่ก็ได้)	¼ ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำน้ำมะนาวมาผสมกับกล้วยหอมสุกบด คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปพักไว้
2. ตีเนยสด น้ำตาล และเกลือ ด้วยความเร็วปานกลางจนขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ลงไปแล้วตีผสม
3. จากนั้นร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และเบกกิ้งโซดาลงไป ค่อยๆ ตีให้เข้ากัน
4. ใส่กล้วยสุกบดที่ผสมน้ำมะนาวไว้แล้วลงไป ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำกลิ่นกล้วยหอม แล้วผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
5. เทส่วนผสมลงพิมพ์ เข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 30-35 นาที



เครปเค้ก

แป้งนุ่ม อร่อยฟิน

เครป

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
น้ำตาลทราย	60	กรัม
เกลือ	$\frac{3}{4}$	ช้อนชา
นมสด	200	กรัม
วิปป์ครีมสด	200	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
เนยละลาย	35	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ขึ้นแรกร้อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว ลงอ่างผสม เติมน้ำตาล และเกลือ คนส่วนผสมให้เข้ากัน
2. เติมนมสด วิปป์ครีม และไข่ไก่ คนส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกันจนเนียน
3. เติมนเนยละลาย คนจนส่วนผสมเข้ากันอีกครั้ง
4. ตั้งกระทะพอร้อน ตักส่วนผสมแป้งลงไป เอียงกระทะไปด้วยจนเต็ม รอจนสุก แล้วชะออกจากกระทะ พักให้เย็นสนิท



วิปป์ครีม

ส่วนผสม

วิปป์ครีมสดแช่เย็น	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	10	กรัม

วิธีทำ

1. เทวิปป์ครีมแช่เย็นลงอ่างผสม ตามด้วยน้ำตาลไอซิ่ง ให้ตะกร้อไฟฟ้าตีจนตั้งยอดแข็ง
2. ปาดวิปป์ครีมลงบนแผ่นแป้งเครปทีละชั้น ทำแบบนี้ไปเรื่อยจนหมด
3. นำไปแช่เย็นก่อนทาน



แพนเค้ก ครีมสดผลไม้



วิธีทำ

1. ตอกไข่ลงอ่างผสม เติมน้ำตาลทรายตามลงไป แล้วตีผสมกันจนเนื้อเริ่มฟูและสีอ่อนลง
2. เติมนมสด เกลือ เนยจืดละลาย และกลิ่นวนิลลา ตีส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ร่อนแป้งเค้กตราพัดโบก และผงฟู คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี พักแป้งไว้ 10 -15 นาที
4. ทาเนยหรือน้ำมันลงบนกระทะ ตักแป้งแพนเค้กลงไป พอแป้งอีกด้านเริ่มสุก ให้พลิกด้านกลับ ร้อนจนแป้งเหลืองสวย แล้วนำขึ้นมาพักไว้ให้คลายร้อนจนเย็น ทำแบบนี้ไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด
5. เติมน้ำวิปปิ้งครีม และน้ำตาลไอซิ่งลงอ่างผสม ตีให้ตั้งยอด แล้วนำไปใส่ถุงบีบ
6. เมื่อแพนเค้กคลายร้อน ให้ถือแพนเค้กแบบห่อ แล้วบีบน้ำวิปปิ้งครีมที่ตีไว้ลงไป ตกแต่งด้วยผลไม้ตามชอบ



ส่วนผสม

แป้งเค้กตราพัดโบก	120	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
เนยจืดละลาย	30	กรัม
นมสด	120	มิลลิลิตร
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	¼	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
กลิ่นวนิลลา	1	ช้อนชา
เนยหรือน้ำมัน (ใช้ทากระทะ)		

แจกสูตร "โดนัทเค้ก" ยอดฮิต

ส่วนผสม

แป้งสาลี ตราบัวแดง	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	10	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
ไข่ไก่	250	กรัม
นมข้นจืด	55	กรัม
เนยเค็มละลาย(อุ่นๆ)	50	กรัม
กลิ่นวนิลลา	½	ช้อนชา
น้ำตาลโดนัท ทราดาา ^(ตามชอบ)		
แยมผลไม้หรือฟิลลิ่ง ^(ตามชอบ)		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง และผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นนำพักไว้ก่อน
2. นำไข่ไก่ น้ำตาลลงชามผสม แล้วปาดยูเอฟเอ็ม เอสพี ที่ตะกร้อหั่วตี จากนั้นตีผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ
3. เมื่อเข้ากันแล้ว ให้เติมแป้งสาลีตราบัวแดง และผงฟู ที่ร่อนไว้ลงไป ตีต่อด้วยความเร็วสูงจนส่วนผสมขึ้นขาว จากนั้นใช้ความเร็วต่ำตีตัดฟองอากาศ ประมาณ 2 นาที
4. เติมนมข้นจืดที่เตรียมไว้ลงไป แล้วคนเบาๆ ให้พอเข้ากัน จากนั้นเทเนยสดเค็มละลายอุ่นๆ และกลิ่นวนิลลาลงไป จากนั้นคนส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
5. ตักเนื้อเค้กลงใส่พิมพ์ ปริมาณ ¾ ของพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 C° ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี
6. เมื่ออบสุกแล้ว ให้นำเคาะภาชนะที่ใส่เค้กอยู่ 2-3 ครั้ง เพื่อปรับโครงสร้างของเนื้อเค้ก จากนั้นให้รับน้ำตาลโดนัทเค้ก ออกพิมพ์ แล้วพักให้คลายร้อน
7. นำโดนัทเค้กมาเจาะรูตรงกลาง โดยเหลือเนื้อเค้กด้านล่างไว้ด้วย จากนั้นโรยน้ำตาลโดนัททราดาาลงไปให้ทั่วหน้า โดนัทเค้ก เติมฟิลลิ่งหรือไส้ครีมตามชอบลงไป เป็นอันเสร็จ

แจกสูตร

"มินิแพนเค้ก"

หอมนุ่ม ชุ่มเนย

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว	140 กรัม
น้ำตาลทราย	60 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา
ไข่ไก่เบอร์ 1	1 ฟอง
น้ำมันรำข้าว	2 ช้อนโต๊ะ
นมสด	150 กรัม
เนยเค็ม(สำหรับผัด)	10 กรัม



วิธีทำ

- 1.เทแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว น้ำตาล และผงฟูลงชามผสม เติมน้ำมันรำข้าว ไข่ไก่ กลิ่นวานิลลาและนมสดตามไป คนส่วนผสมให้เข้ากันดี แร็ปพักไว้ 20-25 นาที
- 2.ตั้งกระทะกาน้ำมันลงไปบางๆ จนทั่วกระทะ ค่อยๆ หยอดแพนเค้กขนาดมินิตามชอบ
- 3.เมื่อแพนเค้กเริ่มมีฟองอากาศทุกแผ่นแล้วพลิก
- 4.ตั้งกระทะอีกครั้ง ใส่เนยเค็มลงไป พอเริ่มละลายให้นำแพนเค้กที่ทำเสร็จแล้วลงไปผัด จนเข้ากัน



“ ปุยฝ้าย ”

ส่วนผสม

แป้งสาลี ตราบัวแดง	200 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง
น้ำตาลทราย	175 กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	10 กรัม
น้ำ	100 กรัม
นมข้นจืด	50 กรัม
กลิ่นมะลิ	½ ช้อนชา
น้ำมะนาว	1 ½ ช้อนชา
สีผสมอาหาร(ตามชอบ)	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดง และผงฟูเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
2. ตอกไข่ไก่ลงชามผสม ตามด้วยน้ำตาล น้ำ และยูเอฟเอ็ม เอสพี โดยปาดกับตะกร้อหวัดตี จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงของเครื่องจนส่วนผสมขึ้นขาว
3. เติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนแล้วลงไป แล้วตีด้วยความเร็วต่ำของเครื่องให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วเติมนมข้นจืด กลิ่นมะลิ และน้ำมะนาวลงไป ตีผสมให้เข้ากัน แบ่งผสมสีตามชอบ
4. ใช้ช้อนตักส่วนผสมตักหยอดลงใส่พิมพ์ถ้วย ที่รองด้วยถ้วยกระดาษ ใส่ปริมาณเกือบเต็มถ้วย
5. จากนั้นต้มน้ำให้เดือด แล้วจึงค่อยนำขนมลงนึ่ง ให้ใช้ไฟอ่อนในการนึ่ง ประมาณ 10-15 นาที

"ขนมไข่"

สูตรโบราณ



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	150 กรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
เกลือ	¼ ช้อนชา
ไข่ไก่	4 ฟอง
กลิ่นวนิลลา	1 ช้อนชา
น้ำมัน (ทาพิมพ์)	

วิธีทำ

1. ร้อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และผงฟูเข้าด้วยกัน เติมเกลือลงไป แล้วพักไว้ก่อน
2. จากนั้นตอกไข่ลงชามผสม เติมกลิ่นวนิลลา แล้วตีผสมให้เข้ากัน ค่อยๆ ทอยเติมน้ำตาลทรายลงไป ตีด้วยความเร็วจนไข่ขึ้นฟู
3. เติมแป้งสาลีที่ร้อนไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วตีต่อด้วยตะกร้อไฟฟ้าอีกครั้ง ให้เนื้อเนียนฟูเข้ากันดี ก็ตักใส่ถุงหยอดได้เลย
4. นำพิมพ์มาทามันน้ำมันบางๆ แล้วนำเข้าเตาอบ
เมื่อพิมพ์ขนมร้อนแล้วให้นำออกมาทามันน้ำมันพืชบางๆ อีกครั้ง จากนั้นหยอดแป้งลงบนพิมพ์ เข้าอบด้วยไฟ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20-25 นาที หรือจนสุกดี



"เอแคลร์" (ชูครีม)"

ส่วนผสมแป้ง

แป้งสาลีตราบัวแดง	80	กรัม
เนยจืด	45	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
น้ำ	110	กรัม
ไข่ไก่	125	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีตราบัวแดงพักไว้
2. ผสมเนยสดและน้ำเปล่าลงภาชนะ นำไปตั้งไฟรอจนกระทั่งเนยละลายดีและน้ำเดือด จากนั้นใส่แป้งสาลีตราบัวแดงที่ร่อนไว้ลงไป ใช้ไม้พายคนผสมเร็วๆ จนแป้งจับตัวเป็นก้อน และร่อนไม่ติดภาชนะ
3. นำแป้งที่ผสมไว้ลงชามผสม ใช้เครื่องตีด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมคลายร้อนจนเริ่มอุ่น ค่อยๆ ทยอยเติมไข่ทีละน้อย ตีด้วยความเร็วต่ำ ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
4. ตักส่วนผสมใส่ถุงบีบ บีบให้เป็นรูปร่างวงกลม ขนาดเท่าเหรียญ 10 ให้มีระยะห่างกันพอประมาณ หากชั้นที่บีบมีปลายด้านบนให้ใช้น้ำแตะแล้วกดลงเล็กน้อย เพื่อไม่ให้ไหม้
5. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 200 °C 20-25 นาที เมื่ออบเสร็จพักไว้ให้เย็น
6. เเจาะรูด้านก้นแป้งเอแคลร์ แล้วใช้หัวบีบไส้บีบไส้คัสตาร์ดครีมลงไปปริมาณตามชอบเป็นอันเสร็จ



ส่วนผสมไส้ครีมคัสตาร์ด

ผงคัสตาร์ดครีม ตราดาว	165	กรัม
นมสดรสจืด	500	กรัม
เนยเค็ม	25	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมผงคัสตาร์ดครีมตราดาว กับนมเล็กน้อย ให้เข้ากัน แล้วพักไว้
2. เเทนมที่เหลือใส่ภาชนะ ตั้งไฟปานกลาง คนเป็นครั้งคราวด้วยตะกร้อมือจนนมเดือด
3. เทผงคัสตาร์ดครีมที่ผสมนมไว้ลงไป คนเร็วๆ จนไส้ข้น
4. ยกออกจากเตา เติมเนยลงไป คนให้เข้ากัน แล้วพักให้เย็น



แจกสูตร

“ไขนกกกระทา”

กรอบนอก นุ่มใน

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	40	กรัม
มันเทศสีส้ม(หนึ่งสุก)	500	กรัม
แป้งมัน	210	กรัม
กะทิ	80	มิลลิลิตร
น้ำปูนใส	20	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำมันทอด		

วิธีทำ

1. บดมันเทศสีส้มให้ละเอียด จากนั้นใส่แป้งมัน แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว น้ำตาล เกลือป่น และผงฟูตามลงไป นวดผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
2. จากนั้นเติมน้ำปูนใส และกะทิลงไป แล้วนวดคลุกเคล้าให้เข้าใจดีไม่ติดมือ
3. เมื่อผสมแป้งเสร็จแล้ว ให้โรยโป่งมันบนภาดรอง แล้วนำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดตามชอบ
4. ตั้งกระทะรอให้น้ำมันร้อน แล้วใส่แป้งไขนกกกระทาลงไป ทอดด้วยไฟแรงค่อนไปอ่อน อย่าเพิ่งคนต้องรอให้ขนมเริ่มเซตตัวก่อน เมื่อขนมเริ่มเซตตัวแล้วให้ใช้กระชอนกดคลึงตลอดจนกรอบตามชอบ

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	200	กรัม
น้ำ	250	กรัม
เนยเค็ม	50	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาล(ใช้คลุก)		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว แล้วพักไว้
2. ผสมน้ำ เนยเค็ม และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งไฟแรง รอนส่วนผสมเดือดพล่าน แล้วเติมแป้งที่ร่อนพักไว้ลงไป คนสวนให้เข้ากัน
3. เปลี่ยนใส่อ่างผสม ใช้ตะกร้อตีให้คลายร้อน พออุ่น แล้วค่อยๆ เติมไข่ไก่ลงไป คนผสมให้เข้ากันแล้วตักใส่ถุงบีบที่เตรียมไว้
4. ตั้งน้ำมันใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อน บีบขนมเป็นรูปทรงตามชอบ ทอดให้เหลืองสวยงามจนสุก แล้วนำออกมาพัก ให้สะเด็ดน้ำมัน
5. คลุกน้ำตาลตามชอบ



"โตเกียว"

ส่วนผสมแป้ง

แป้งอเนกประสงค์ ตราว่าว	100 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
นมสด	1 ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	40 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา
ผงฟู	2 ช้อนชา
กลีมนิลลา	1 ช้อนชา

ส่วนผสมไส้

ไส้กรอก หมูสับปรุงรส ไขนกกระทา
พริกไทย ซอสปรุงรส

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว ผงฟู และเกลือ เข้าด้วยกัน พักไว้ก่อน
2. ตอกไข่ลงชามผสม ใส่น้ำตาลตามลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลละลายหมด
3. เติมนมสด น้ำมันพืช และกลีมนิลลาลงไป คนให้เข้ากัน
4. ใส่วัสดุผสมของแป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว ผงฟู เกลือ ที่ร่อนไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันดี
5. นำมากรอง 1 รอบ แล้วแรปชามผสม นำเข้าตู้เย็น 15-20 นาที เพื่อให้แป้งเซตตัว
6. วอร์มเตาหรือกระทะให้ร้อน จากนั้นตักแป้งลงไป ใช้ช้อนเกลี่ยให้แป้งหนาบางตามชอบ ใช้ไฟปานกลางในการทำ
7. เมื่อแป้งเริ่มเซตตัว ไล่ไต่ลงไปตามชอบ เมื่อแป้งสีเริ่มเป็นสีน้ำตาล ค่อยๆ ม้วนแป้งกับไส้ขนมให้เป็นม้วนเดียวกันเป็นอันเสร็จ



โรตีส



วิธีทำ

ส่วนผสม

1. ผสมแป้งสาลีเนกประสงค์ตราว่าว ไข่ไก่ น้ำตาล เกลือป่นและน้ำสะอาดเล็กน้อยคลุกเคล้าให้เข้ากัน ทยอยเติมน้ำสะอาดที่เหลือ แล้วนวดให้เข้ากัน จนแป้งนุ่มไม่ติดมือ
2. นำแป้งมาแบ่งปั้นเป็นก้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้วครึ่ง แล้ววางในถาดที่ทามาร์การีนไว้
3. หยิบแป้งมาตึงจนเป็นแผ่นบาง ตีแผ่ให้เป็นวงกลม
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำแป้งลงทอดให้เหลืองกรอบ
5. ราดนมข้นหวานและน้ำตาลตามชอบเป็นอันเสร็จ

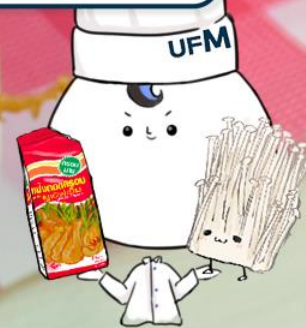
แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	450	กรัม
มาร์การีน	50	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำสะอาด	1	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	30	กรัม
เนย(สำหรับทอด)		
นมข้น(สำหรับราด)		
น้ำตาลทราย(สำหรับราด)		

แจกสูตร

"เห็ดเข็มทองทอดกรอบ" กรุบกรอบ ถึงใจ

ส่วนผสม

เห็ดเข็มทอง	500	กรัม
แป้งทอดกรอบตราUFM	250	กรัม
พริกไทย	2	ช้อนชา
เกลือ	½	ช้อนชา
โซดาแช่เย็น	300	มิลลิลิตร
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำมัน		



วิธีทำ

1. นำแป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม มาผสมกับพริกไทย เกลือ
2. จากนั้นตอกไข่ไก่ และค่อยๆ เทโซดาแช่เย็นจัดไว้ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. เมื่อน้ำมันเริ่มร้อน นำเห็ดเข็มทองที่เตรียมไว้มาชุบแป้งแล้วลงทอดได้เลย
ทอดด้วยไฟปานกลาง ให้เหลืองกรอบ จากนั้นนำมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟได้

แจกสูตร

“ไก่ทอดกรอบ”

กรุบกรอบ ถึงใจ

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	300 กรัม
แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม	300 กรัม
ไก่ (ส่วนที่ชอบ)	1 กิโลกรัม
ผงกระเทียม	2 ช้อนชา
พริกป่นเกาหลี	1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำเย็นจัด	400 มิลลิลิตร
น้ำมัน(สำหรับทอด)	



วิธีทำ

1. ร้อนแป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็มและ แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าวเข้าด้วยกัน
2. หมักไก่ด้วยผงกระเทียม พริกป่นเกาหลี พริกไทยป่น น้ำตาล และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำเข้าตู้เย็น 30-45 นาที
3. แบ่งแป้งที่ร้อนไว้เป็น 2 ส่วนให้เท่ากัน แป้งส่วนแรกค่อยๆ เทน้ำเย็นจัดลงไปหมด สลับกับคนให้เข้ากัน
4. นำไก่ที่หมักไว้ลงชุบแป้งที่ผสมน้ำส่วนแรก จากนั้นนำลงคลุกแป้งแห้งให้ทั่วทั้งชิ้น ทำซ้ำ 2 รอบ ต่อหนึ่งชิ้น
5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันในปริมาณที่ท่วมไก่ ใช้ไฟปานกลาง
6. เมื่อสีไก่เริ่มเหลืองกรอบ ให้ใช้ไฟแรงทอด ต่อประมาณ 1-2 นาทีก่อนนำขึ้นจากกระทะ



แจกสูตร

"คอร์นด็อกชีส"

ชีสเยิ้มมมมม



ส่วนผสม



แป้งสาลีเนกประสงค์ ตราว่าว	250 กรัม
น้ำตาลทราย	50 กรัม
เกลือ	¼ ช้อนชา
นมสด	250 กรัม
ไข่ไก่เบอร์ 1	1 ฟอง
เกล็ดขนมปัง ทราดาว	250 กรัม
ไส้กรอก(ตามชอบ)	
มอสซาเรลล่าชีสแบบก้อน(ตามชอบ)	
ซอสมะเขือเทศ	
ซอสมัสทาร์ด	
น้ำตาล(สำหรับคลุก)	

วิธีทำ



- นำไส้กรอกและชีสที่เตรียมไว้มาผ่าครึ่ง จากนั้นนำมาเสียบไม้จนหมด แล้วพักไว้
- ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ตราว่าว เติมน้ำตาล เกลือ ไข่ไก่ และนมสดลงไป คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี จากนั้นนำเกล็ดขนมปังตราดาวมาบดให้มีขนาดที่เล็กลง แต่ไม่ถึงกับละเอียด
- นำไส้กรอก และชีสที่เสียบไม้ไว้มาชุบกับตัวแป้งที่ผสม แล้วคลุกเกล็ดขนมปังตราดาวที่เราบดเตรียมไว้ให้ทั่วทั้งชิ้น
- นำลงทอดด้วยไฟปานกลาง ให้เหลืองกรอบตามต้องการ เมื่อสะเด็ดน้ำมันแล้วให้นำมาคลุกด้วยน้ำตาล และบีบซอสตามใจชอบได้เลย

ส่วนผสม สำหรับ 10-12 ที่

แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม	100	กรัม
แป้งข้าวโพด	80	กรัม
หอยแมลงภู่สุก	1	กิโลกรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
พริกไทย	3	ช้อนชา
ไข่ไก่	10-12	ฟอง
ถั่วงอก	800	กรัม
ซอสปรุงรส(สำหรับถั่วงอก)	½	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	250	กรัม
น้ำเย็นจัด	750	มิลลิลิตร
น้ำมัน		

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมแป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว และแป้งข้าวโพด เข้าด้วยกัน
2. ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ลงไป แล้วเทน้ำเย็นจัดที่เตรียมไว้ จากนั้นคนส่วนผสม ให้เข้ากัน ใช้แรปพักแป้ง 45-60 นาที
3. เเทน้ำมันลงกระทะ จากนั้นตักแป้งลงไป 1 ถ้วย ตามด้วยหอยแมลงภู่ และต้นหอม เมื่อแป้งเริ่มเซ็ทตัวตอกไข่ไก่ตามลงไป 1 ฟอง แล้วเกลี่ยให้ทั่วทั้งแผ่น
4. ทอดด้วยไฟปานกลางจนเหลืองสวยทั้ง 2 ด้าน แล้วนำมาใส่จาน
5. ต่อมานำถั่วงอกลงผัดในกระทะ ปรุงด้วยซอสปรุงรส แล้วตักเสิร์ฟ พร้อมหอยทอดเป็นอันเสร็จ

แจกสูตร

"หอยทอด"

ทำง่าย สร้างอาชีพ



แจกสูตร "ไก่ทอดเสียบไม้"

ทำง่าย สร้างอาชีพ



ส่วนผสม

อกไก่ หรือ สันในไก่	500 กรัม
แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม	200 กรัม
น้ำเย็นจัด	50 มิลลิลิตร
เกลือ	1 ช้อนชา
พริกไทย	1 ช้อนชา
เกล็ดขุ่นขมปังทอดตราดาว	150 กรัม
ไม้เสียบลูกชิ้น	
น้ำมัน (สำหรับทอด)	



วิธีทำ

- นำอกไก่มาผ่าแบ่งเป็นชิ้นแนวยาว ขนาดไม่หนา และไม่บางเกินไป หมักอกไก่ด้วยเกลือ พริกไทย คลุกเคล้าให้เข้าแล้วพักไว้
- นำแป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม มาแบ่ง 2 ส่วน ให้เท่าๆ กัน จากนั้นนำแป้งทอดกรอบส่วนแรก มาผสมกับน้ำเย็นจัดที่เตรียมไว้
- นำอกไก่ที่หมักมาเสียบไม้ แล้วคลุกแป้งทอดแบบแห้งที่แบ่งไว้ให้ทั่วอกไก่ เสร็จแล้วก็ชุบแป้งทอดกรอบที่ผสมน้ำไว้ให้แป้งเคลือบทั่วอกไก่ จากนั้นคลุกเกล็ดขุ่นขมปังทอดตราดาว ให้เกาะทั่วทั้งชิ้น
- เมื่อน้ำมันร้อนให้นำไก่ลงทอดไฟปานกลาง จนเหลืองกรอบ

แจกสูตร

ชีสบอล

ยัดดดดดดด

ส่วนผสม ประมาณ 20 ลูก

แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม	2	ถ้วยตวง
เกล็ดขนมปังชุบทอดตราดาว	2	ถ้วยตวง
มอสซาเรลล่าชีสแบบขูดเส้น	300	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำมันสำหรับทอด		



วิธีทำ

1. นำมอสซาเรลล่าชีส มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ
น้ำหนักประมาณลูกละ 15 กรัม ทำแบบนี้จนหมด
2. นำเกล็ดขนมปังชุบทอดมาบดให้ละเอียด
3. นำมอสซาเรลล่าชีสก้อนที่ปั้นไว้มาคลุก
แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม แล้วนำมาชุบไข่
และคลุกเกล็ดขนมปังชุบทอดตราดาว
ทำแบบนี้ซ้ำ ประมาณ 3 รอบต่อ 1 ก้อน
4. ตั้งกระทะจนน้ำมันร้อน ใสชีสบอลลงไปทอด
จนเกล็ดขนมปังสุกมีสีเหลืองกรอบ



แจกสูตร

"ไก่ทอดซอสหัวหอม"

สไตล์เกาหลี

วิธีทำ

1. เทโยเกิร์ต มายองเนสลงชามผสม เติมเลม่อน และน้ำผึ้งลงไป คนผสมให้เข้ากัน นำพักไว้
2. หมักเนื้อสะโพกไก่ด้วยผงกระเทียม เกลือ และพริกไทย นำแป้งทอดกรอบ(ส่วนที่1)ผสมกับน้ำเย็นจัด
3. นำไก่ที่เนื้อไก่ที่หมักไว้มาชุบกับ แป้งทอดกรอบ(ส่วนที่1) ที่ผสมกับน้ำ แล้วนำไปคลุกกับแป้งทอดกรอบ ทรายูเอเฟอเอ็ม(ส่วนที่2) แบบแห้ง
4. เติมน้ำมันตั้งกระทะให้พอร้อน จากนั้นนำเนื้อไก่ทอดด้วยไฟปานกลางจนสุกและเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้ สะเด็ดน้ำมัน
5. นำไก่ทอดจัดใส่จาน วางหอมหัวใหญ่ซอยแฉ่ว จากนั้นราดด้วยซอสครีมที่ทำไว้ โรยด้วยพาสลีย์หรือออริกาโน่ตามชอบ

ส่วนผสมไก่ทอด

แป้งทอดกรอบ ทรายูเอเฟอเอ็ม(ส่วนที่ 1)	250 กรัม
แป้งทอดกรอบ ทรายูเอเฟอเอ็ม(ส่วนที่ 2)	300 กรัม
เนื้อสะโพกไก่	500 กรัม
ผงกระเทียม	½ ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
พริกไทย	1 ช้อนชา
น้ำเย็นจัด	250 กรัม

ส่วนผสมซอสหัวหอม

หัวหอมใหญ่ซอยแฉ่วบาง	1 หัว
โยเกิร์ตธรรมชาติ	135 กรัม
มายองเนส	100 กรัม
เลม่อน	1 ช้อนชา
น้ำผึ้ง	1 ช้อนโต๊ะ
พาสลีย์ หรือ ออริกาโน่ (โรยหน้า)	



ส่วนผสม

เนื้อกุ้ง(แกะเปลือก)	500	กรัม
หมูบด(ติดมัน)	300	กรัม
แป้งทอดกรอบตรายูเอฟเอ็ม	600	กรัม
เกล็ดขนมปังตราดาว	300	กรัม
สามเกลอ	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	½	ช้อนชา
พริกไทย	¼	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

วิธีทำ

- นำเนื้อกุ้งมาบดให้พอละเอียด เติมหมูบดติดมันลงไป ปรุงรสด้วยสามเกลอ เกลือ น้ำตาลทราย และพริกไทย คลุกเข้าให้เข้ากัน
- ตอกไข่ลงไป ตามด้วยแป้งทอดกรอบ แล้วนวดคลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง จนเริ่มเหนียวหนืดเป็นเนื้อเดียวกัน
- เทเกล็ดขนมปังตราดาว ใส่ถาดที่เตรียมไว้ แล้วใช้ช้อนตักส่วนกุ้งที่ปรุงรสแล้ว ปั้นให้เป็นก้อนขนาดตามชอบ วางลงบนเกล็ดขนมปัง แล้วคลุกให้ทั่วทั้งชิ้น
- ตั้งน้ำมันให้พอร้อน แล้วนำลงทอดทอดด้วยไฟกลางไปเรื่อยๆ จนสีเริ่มเหลืองสวยและสุก

แจกสูตร "ทอดมันกุ้ง" ครอบนอกจ๋าใน

